

# 旋轉、吸氣、啜飲...吐掉？

## 葡萄酒 入門系列(05)

作者：Gregory Dal Piaz

譯者：周文祥



## 初學者的品酒指引

旋轉酒杯(Swirl)、吸氣(Sniff)、啜飲(Sip) ... 吐掉(Spit)?

在我們瞭解葡萄酒的適飲溫度，酒杯，換瓶醒酒的知識後，是到了開始喝酒的時候了！

我認為酒能夠如此蠱惑人心的理由是她真是一種感官的飲料。它的色彩如此多彩多姿，具備了從紅寶石色到金色之間的全部色彩，它的香味編織了我們年輕以來輝煌的記憶，它飲用時的口味好像是一次奇妙的江河之旅，每一刻都帶來新的體驗。每次喝完一瓶酒時，我們也完成一趟美妙的旅程。

## 兩個竅門

合宜的旋轉酒杯



將酒旋轉有助於釋放酒的複雜香味。如果你有好杯子，找到旋轉酒杯的技巧是很容易的事。



加州大學Davis分校的香味輪盤

加州大學 Davis 分校香味輪盤是一個不可或缺的工具，它可以幫助你發現你在葡萄酒中聞到和嘗到的味道。你可以到該校直接購買。

(譯者註：本文後附簡化的中文版本，感謝 Alex Kung 提供)

我們開始進行品酒的步驟，你可以斟酌你認為需要的步驟，我自己也不總是勤奮的遵循所有的步驟。事實上，我經常以平底無腳酒杯來飲酒！



酩陽紅酒社 - 社員認真的神情

## 預備、就位、享用！

你需要2英兩的葡萄酒，將它倒入10英兩或者更大的酒杯，來充分享用酒的美妙。適當的酒量可以讓你正確覺察到酒的顏色，以及將酒快速氧化，使隱藏的香味顯示出來。

### (1) 觀察

評鑑酒的第一步驟是檢查它的顏色。把酒杯放置在純白色的表面，斜拿酒杯直到你能看穿整個杯子。不要舉起杯子對著燈光，因為這樣會使所有背景色彩，包括燈泡的顏色，影響到酒的顏色。

這大概是最不重要的步驟，我很少評

論酒的顏色。主要原因是顏色很少傳遞葡萄酒品質的訊息。有些人喜歡深黑色的酒，對於某些酒如Petite Sirah，這沒有問題。但是如果是Pinot Noir或者Nebbiolo的酒，就會使我擔心了，因為這些應該是淡色的酒。知道酒的顏色可能推論出酒的某些風格，但是我記錄的其他部份已經包括了這些部份，所以加上酒的顏色似乎不太重要。

檢查酒的顏色重點之一是注意酒的發展階段。當酒齡增加，它的顏色會變淡，色澤也會染上褐色的色調。如果這發生在年輕的酒，我會特別注意，因為可能是酒或者封瓶出了問題。



氣的接觸面積，我們加速了混合物的揮發，產生出更為複雜和強烈的香氣。

### (3.) 啣飲、然後吐掉、或者吞下去！

一旦你對酒的香氣有了第一印象，就到了飲用的時間。有一件值得注意的事情是：酒其實沒有太多的味道。我們的舌頭可以感受到甜味(糖)、酸味(酸)、苦味(單寧)、鹹味(希望我們的酒中沒有這樣的味道！)，也有人認為可以感受到肉脂的味道。

我們認為的味道 - 黑莓、皮革、辛辣味等，其實是我們在飲酒時間聞到的更多香味。一旦進入我們溫暖的口中，混合物揮發加速，我們又從鼻子後端聞到香味，因

此我們說這些香味從後門進入我們的鼻子！

一個增進口內香味，以及幫助這些香味通過鼻腔的方法是：當酒在口中時，將更多空氣與酒混合。氣泡可以產生很大的差別，這是在專業的試酒會中，很可能聽到很多吸吮和產生泡泡的聲音。你也會看到很多吐酒的動作，雖然我通常很捨不得這樣做，但是當我面對必須品嚐超過8或10款酒時，吐酒是唯一使自己保持半清醒狀態的唯一方法！

所以，最簡單的方式是：觀察酒、旋轉酒、就著酒杯吸一大口空氣，然後啣飲一口。其他的事先不要急，我們這才剛剛入門品酒的世界！友聲

原文刊登於[www.snooth.com](http://www.snooth.com)英文網站

作者：Gregory Dal Piaz

中文譯本刊登於酪陽實業網站[www.prowine.com.tw](http://www.prowine.com.tw)以及facebook"葡萄酒的園丁"粉絲專頁

譯者：周文祥

酪陽實業獲得snooth網站授權，將本文翻譯為中文傳播，歡迎讀者免費傳播，請務必載明以上資訊，謝謝大家尊重著作權。



## 譯者簡歷>>>

### 周文祥

交大67級計算機科學系畢業，美國北卡羅萊那州立大學電腦碩士，政治大學企管研究所科技班結業，現任彥陽科技股份有限公司 董事長特助兼資訊長。曾經翻譯管理大師彼得·杜拉克之《巨變時代的管理》、《管理的實踐》，理查·塞希克之《品格加上常識》等書，其中，《巨變時代的管理》被金石堂評選1998年最具影響力的十本書之一。