

# 如何保持葡萄酒最佳質量？ 合適溫度是關鍵

這一期，我將撰寫有關葡萄酒的「乾」（Dryness）一字，初學者該如何去感受乾的存在及對飲者有何影響？大家如果多買了一兩支葡萄酒，又應該如何收藏為佳呢？

首先不論紅白酒，凡是自然釀造而成的而酒精含量在12% 或以上的，必是「乾」。在釀酒的過程中，葡萄汁中的糖會被酵母消耗掉；而酒精成為他們的副產品。類似於一個我們在70、80年代玩過的「食鬼電子遊戲」，如果葡萄酒釀酒師希望產品最終含有更高的酒精，則必須允許更多的糖來餵養酵母，直到酒精含量達到葡萄酒釀酒師滿足的程度。當然，這個過程需要一些時間和良好的前提條件，例如可控的溫度及衛生環境。

通常，12%的酒精含量是乾紅葡萄酒的標準。使用一些稍微冒險的葡萄酒釀造技術，一些紅葡萄酒的酒精含量可高達15%，然而這是葡萄酒酒精含量可接受的上限。

如果一瓶葡萄酒處理不當，如在運輸或存儲過程中受到熱源影響，瓶裡的酒精會膨脹，將壓力轉移為推力，結果會迫使部分木塞被推出瓶口，如果木塞質地太僵硬或不夠大，結果一部分的葡萄酒會洩漏出去，弄髒標籤。如不及早清潔，經過一段時間後它會發霉，最終導致木塞腐爛，污染了整瓶酒。因此，保持合適的溫度對於保持一瓶葡萄酒的最佳質量是非常重要的。

正如我上文提到，酒精對溫度非常敏感，體溫亦有即時反應。當嚥下一口葡萄酒後，留在舌上的酒精會因體溫而快速揮發，與此同時酒精將舌頭表面所有的水分帶走到空氣中，舌頭表面就一瞬間「乾了」。

再深一層次來說，這揮發就另藏在上顎及舌頭的感應點上，味蕾跟唾液分泌來個大合奏，好讓我們的大腦來分析甜、酸、苦、辛、香這些人間美味。



**Horace Cheung**

集團營運總監

Yui Kee Co. Ltd 於 1964 年創立。2000 年開始成立葡萄酒部門，除了在歐洲、美洲、近年足跡更遍及阿根廷、澳紐等地搜尋美酒，也有在香港推行品酒的工作坊，與大學合作教授品酒的餐桌禮儀。



## 教聯會會員享有特別購物優惠

掃描左方 QR Code 連結，  
或輸入 <https://qr.go.page.link/QBsa>  
揀選貨物後，輸入優惠碼  
**EMGL6OCT**，即可享有優惠

\* 酒後不應駕駛，不應食藥，不宜身處溫差極大的環境中，例如桑拿室或游泳

\* 盡量控制在 100 毫升以下，才可達到輕嘗淺酌、延年益壽的最佳效果。