

喜慶節日享用香檳汽酒 安全開瓶有法！

今期我們來討論怎樣安全開瓶，才不至於弄傷自己或其他人。其實說到了會傷人這麼有殺傷力，可能你已想像到是跟香檳（Champagne）或氣泡酒（Sparkling wine）有關了！

當我們於派對上喜慶地發出那「卟」一聲時，千萬不要樂極忘形，酒塞噴射出來的那一下力度確實不容忽視。

事實上，任何一瓶氣泡酒，內壓力均可達到200個大氣壓力或以上，因此不正確的開瓶方法，有很大機會弄傷自己或他人，甚至做成財物損毀。為了避免樂極生悲，讓我給大家們來講解一下正確安全的開瓶步驟。

第一，先於酒窖中取出酒，並置於約7°C左右的冰水中冰鎮一段時間，市面上有一款外型似窄長膠質名片、防水軟身的變色溫度計卡，方便隨身攜帶，大家可把其輕按於瓶身上以量度溫度。

第二，當酒溫達標，置瓶於桌面上，以下有個小魔法建議給讀者，試試便知效果如何了。取鑰匙或西餐叉一支，輕輕沿瓶身上下左右敲打一番，緊記要輕力。以上動作是希望零碎的震波可以打散瓶內積聚之氣泡，之後只要依足我所述的方法開瓶，酒液將一滴也不會浪費。

當脫去封酒瓶頂套，將看見一個用金屬線織成的網狀套，包至瓶頸上半部；並有一扭鐵環緊緊鎖着瓶頂之

木塞。沒了此金屬套，木塞不消一刻就會被瓶內氣壓推彈飛出。從這步驟開始就要謹慎了。

第三，先用手掌（假設是左手掌），掌心輕握着瓶頂，手指頭放在瓶頂木塞之上按緊，旋轉瓶子到面向金屬扭環。

第四，手指頭用力按緊瓶子，並直立於桌面上，手掌微開。另一手去解開扭環，之後前後推拉扭環，好讓金屬套鬆開，全程左手指頭及手掌並無鬆開。

第五，當金屬網套鬆開後，可小心及盡快除下並取走移開，左手指頭及手掌全然緊合地握着瓶頂木塞。

第六，餘下的安全脫塞方法是，左手指頭與食指圍合緊握木塞環邊。其餘手指可輕微放鬆，右手握着瓶底。將瓶口向上指，切忌指向人、貴重裝置及玻璃等，以防失手做成損傷。

最後，右手可以開始左右扭動，瓶底直至持木塞的左手感覺到它開始被內壓推出。此時你可決定讓木塞彈出，停在手掌中並發出巨響，或讓木塞只是輕微而慢慢地退出並發出長而輕柔的「滋滋」聲。

雖然香檳噴發的一刻亦很壯觀，但作為愛酒之人，我還是希望大家能盡享每一滴美酒。



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
即可享有優惠

9JANEMGL

* 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

* 量控制在 100 毫升以下，才可達到輕靈婉約、延年益壽的最佳效果。