



好的醒酒器应该是用起来顺手,并且在瓶口做一些精妙处理,倒完酒之后不会再滴酒。

## 唤醒沉睡的酒

许多人有一个误区,认为所有的酒都要醒,其实新鲜的葡萄酒,充盈着果香味,年轻活力如同少女,完全没有必要醒。但是,对那些沉睡的酒来说,的确需要醒酒器来唤醒它,就像一个睡美人需要一个王子。

### 瓶口要做一些精妙处理

醒酒器也被叫做滗酒器,这两种叫法刚好可以说明其功用:醒酒和滗酒。醒酒的功能一目了然,简单说就是为了让酒与空气接触,使其氧化,令单宁柔顺,香气更加快速地释放出来,味觉更好。滗酒往往针对那些陈年的老酒,酒里有一些残渣与沉淀物,滗酒的过程就是使其分离。然而在日常使用中,醒酒的功能要比滗酒的功能常用太多,于是更多的人还是称之为醒酒器。

市场上醒酒器的品种很多,许多都是以造型取胜,有的甚至做成复杂的心血管形状。其实自从醒酒器发明200多年以来,大体形状就没有改变过:纤细的瓶颈,宽阔的瓶底。材质多是惰性材质制成,最常见的是水晶和玻璃,水晶醒酒器的产地往往是捷克或者土耳其,上面饰以繁琐的花纹,宛如艺术品。品酒师黄山说,上好的醒酒器不是以此作为评判标准的,“好的醒酒器应该是用起来顺手,并且在瓶口做一些精妙处理,倒完酒之后不会再滴酒。”

所以黄山更推荐德国与意大利生产的一些品牌,更实用也更顺手,其实价格也更贵。如果在家里用可以选择带瓶塞的小型醒酒器,使用起来更方便,可以随时用,不怕落灰。那些造型复杂的异型醒酒器更适合做装饰品,因为使用完了清洗就是一个大问题。

也有所谓的更先进的醒酒装置,比如Clef du Vin,中文翻译为“酒钥匙”,是一种多金属合金,号称与一杯新鲜的酒接触1

秒钟,就可以展现出一年的陈年能力。这就如同号称突击三天过托福,都是不着边际的事。

### 醒酒时间的微妙风味

对于花香、果香比较明显的白葡萄酒、新酒、餐酒以及较便宜的酒,完全没必要醒,直饮即可。品酒师萧红说,但是,单宁较高的酒需要醒酒,比如波尔多葡萄酒、Cabernet Sauvignon 加本苏维翁,Port 波特酒以及隆河酒,这些酒体复杂,如果不醒酒,它迷人的果香和多种风味很难散发出来。

老酒也需要醒,但是不能过长,时间长了,酒里那难得的香气都会散尽。所以一般而言,老酒需要的醒酒器都是稍微狭窄的,尽量不与空气做太多接触。

有的甜酒与白葡萄酒也需要醒一下,比如法国的贵腐酒以及德国的冰酒,但不一定倒入醒酒器,开瓶静放即可。对于这个类型的酒来说,给它一个合适的温度似乎比给它一个合适的醒酒时间更重要。“我的个人经验是,如果你觉得一杯白葡萄酒的香味不够浓重,那么在酒杯里轻轻摇晃。”

醒酒的时间也有许多讲究,对于一瓶上等的葡萄酒来说,不同的醒酒时间会有不同的细微风味,许多爱酒的人都会痴迷于这种变化,再从中摸索最佳的醒酒时间。对于大多数干红来说,一个小时的醒酒时间足够了。

本版采写/新京报记者 赵子云  
本版摄影(除署名外)  
新京报记者 王远征



很多醒酒器以造型取胜,有的甚至做成复杂的心血管形状。 资料图片

### >>> 三类醒酒

“长与方” 长方形的醒酒器是用来装烈酒的,比如干邑、单一麦芽威士忌,这种往往会有瓶子盖,防止酒精过分蒸发。

“短脖子” 专供年份波特酒、雪利酒等强化类型葡萄酒,这种酒往往有残渣,这种醒酒器更大的作用是滗酒。

“长脖子” 适合各种红葡萄酒。