

品酒課上常有學生問到：「紅酒需要醒嗎？應該醒多久？」

這是個好問題，許多專家都有不同的見解。有人認為，紅酒開瓶後應先保持瓶身直立讓空氣進入，等候香氣散發、單寧柔化，此謂瓶中醒酒。也有人說，應該使用醒酒瓶(Decanter)，讓酒大面積的接觸空氣，才會真正有效率的「喚醒」酒中的香氣分子。



(原載於「財訊」)

以簡單的物理學原理來檢驗，就會發現瓶中醒酒的效果多半是心裡作用。開瓶後的紅酒，高度在瓶頸位置的酒液與空氣接觸面積只有五元硬幣這麼大。紅酒從16度左右的儲藏溫度中取出，逐漸朝著室溫上升，液體表面的氣味分子確實會變得活躍，但這樣小的面積對於整瓶酒的影響，可說是九牛一毛。

那麼如果使用醒酒瓶呢？

醒酒瓶又稱為濾酒瓶，它其中的一個功能是用來去除沈澱物，得到清澈的酒。酒倒入醒酒瓶的過程中，與空氣接觸最為激烈，醒酒瓶底部寬大的空間也讓酒能大面積的曝氣。現在的問題是，什麼樣的酒需要醒？

醒酒一方面是要讓香氣舒展開來，另一方面則是希望去掉不好的氣味，包括軟木塞變質腐朽的味道，以及添加了過量二氧化硫的刺鼻味。幸運的話，這些味道可以在醒酒過程中發散消失。如果一瓶酒沒有不好的氣味，而且香氣已經很明顯了，那還需要醒酒嗎？答案是否定的。酒中的香氣物質有限，不斷地飄散、變化，一去不復返，所以能多快倒到杯中享用，就多快把它喝了吧！



也有人說，紅酒需要醒，白酒不需醒，這論點也似是而非。白酒的單寧、酒精度都低於紅酒，為保質並預防不必要的瓶內發酵，會需要加入多一點的二氧化硫來抑制雜菌與酵母的生長。就這點來看，白酒反而比較需要醒酒，讓二氧化硫的味道散掉才是。

1977年，紐約雜誌酒評人 Alexis Bepaloff 邀請了加州酒界巨擘羅勃蒙大維(Robert Mondavi)、Ridge 酒莊的釀酒師 Paul Draper、兩位法國酒莊莊主以及一位紐約「世界之窗」的侍酒師一起做了場盲品實驗。他安排了多款來自波爾多、勃根第和加州的紅酒，每款準備四瓶：第一瓶在品嚐前一個小時就倒入醒酒瓶，第二瓶是品嚐前一個小時做瓶中醒酒，第三瓶是品嚐前才開瓶，並倒入醒酒瓶中。至於第四瓶，則是開了馬上就倒入杯中品嚐。出乎所有人意料，大部分的人喜歡的都是開瓶馬上就倒到杯裡的酒。之後類似測試在不同國家舉行，也都有相同結論。

所以各位讀者，往後品嚐葡萄酒，如果不是有特別不好的氣味或完全沒香氣，那麼就別再浪費保貴的時間醒酒了，除非您覺得醒酒這個「儀式」，讓您看來更專業，更有神秘感！

需要使用醒酒瓶嗎？如果需要，那進行多久的時間才夠？靜置瓶中不夠嗎？

七位法國頂尖的侍酒師們對十支葡萄酒做了實驗。

與會的侍酒師們對於一支酒該不該換瓶醒酒和挑選醒酒瓶形的問題，並沒有一個絕對的答案。每一個侍酒師的說法都不同，各人心中也自有衡量標準。不過若以釀酒學的角度來思考這個問題，釀酒專家們的意見倒是很一致：氧化對於葡萄酒風味的正面影響是在裝瓶的時候就停止了。

但我們不想就此打住，於是聚集了七位 **La Rvf** 成員的頂尖侍酒師，對十支葡萄酒進行實驗。

實驗的方法

10 支酒都是以這四種方式來接受測試：

開瓶即倒入杯中

開瓶靜置瓶中 2 小時

換瓶至醒酒瓶 30 分鐘

換瓶至醒酒瓶 2 小時

每一位侍酒師都不知道眼前四杯事前處理的順序，全以盲目品嚐的方式進行。而酒的年份限定在 1995 年以求精確，選擇這樣較為年輕的酒可以確保氧化過程順利進行，而且這個年份也已經進入適飲期。

實驗的結果

Domaine Paul

Riesling Furstentum Vieilles vignes

最好的方法：換瓶至醒酒瓶 30 分鐘

在開始前幾分鐘，酒還沒有在杯裡變化的時候，就發現換瓶在香氣的表現比較複雜且強度較強，伴隨有礦石味及較清楚的汽油味。

Didier Bureau 指出，換瓶醒酒提升了 terroir 的表現、酒的價值以及成果。

Maison Bouchard Père et Fils

Beaune Clos Saint-Landry 1995

最好的方法：沒有很大的差別

儘管在均衡感和木頭味有一絲絲的不同，但這些差異不足以代表各種處理的傾向。在酒窖陳放數年所得到的結果無疑地會比換瓶醒酒來得好。

Domaine des Roches Neuves

Beaune Clos Saint-Landry

最好的方法：換瓶至醒酒瓶 2 小時

氧化的結果，使得單寧較為圓潤，進而改變了餘韻的強度、結構及均衡感。Marie-Louise Banyols 提出這顯然是換瓶醒酒所給予的好處。

Domaine Gilbert Alquier et Fils

Faugères Les Bastides 1995

最好的方法：換瓶至醒酒瓶 30 分鐘

靜置於瓶中的表現也不錯，香氣表現較佳，伴隨有動物系香、煙草、摩卡咖啡及灌木叢，而稍微換瓶醒酒的結果口感更為柔順深邃。過度換瓶醒酒那組就不同了，整體表現甚至不及靜置於瓶中那組。

Château Vannières

Bandol

最好的方法：靜置於瓶中或換瓶至醒酒瓶 30 分鐘

這兩組的評價，酒雖改變但是評論不變。基於口感上我們決定給予相同的評價。另外，換瓶至醒酒瓶 2 小時的那組，如同 Georges Lepré 評論的：「氧化並沒有改變單寧給予的架構，相反地，過度地氧化使得酒失去了果香及清新感。」

Château Canon La Gaffelière

Saint-émilion grand cru

最好的方法：換瓶至醒酒瓶 30 分鐘

這支高貴又協調感極佳的酒，表現更是迷人：成熟的香氣、絲質般柔細的口感、結構高雅細緻且融合木味。然而這是一支還算年輕的酒，使用了 50 % 的 merlot 讓他在目前已有令人愉悅的表現。

Paul Jaboulet Aîné

Hermitage la Chapelle

最好的方法：換瓶至醒酒瓶 2 小時

這支擁有絕佳平衡感的酒，多種的香氣特性使其贏得好的表現和複雜度。口感結構上漸漸演變出更多的細緻度及均衡感。在換瓶醒酒 2 小時候出現些許氧化的感覺。

Château de Malle

Sauternes

最好的方法：沒有很大的差別

不知是因為碰巧還是選擇的容器，四組實驗並沒有不同。或許這支酒需要延長換瓶醒酒的時間，測試時好像空氣不夠多，沒有使其發生太大的變化。

Mailly Grand cru

Champagne blanc de noirs

最好的方法：留在瓶中

香氣表現極佳，有白色水果香、榛果及奶油圓球蛋糕香氣。氣泡活

潑，口感寬廣、甘美且呈現美妙的清新感。在座的品嚐者都認為經過換瓶後，口感比較融合而協調，但都無法接受氣泡散失的結果。

侍酒師們的看法

Marie-louise Banyols

波爾多 Les Sources de Caudalies 首席侍酒師 (Chef sommelier, Les Sources de Caudalies, Bordeaux)

「客人們總是很驚奇我們把年輕的酒拿來呼吸，因為多數的人只知道換瓶只是為了避免老酒的沈澱物」

Olivier Poussier

Lenôtre 餐廳首席侍酒師 (Chef sommelier chez Lenôtre)

「基本上換瓶醒酒的困難點取決於服務時的溫度」

Philippe Bourguignon

Laurent 餐廳首席侍酒師 (Chef sommelier chez Laurent)

「已有五六年了，我們甚至為白酒進行換瓶的動作」

Georges Lepré

Savour Club 協會主席 (Directeur de L'institut du Savour Club)

「針對年輕的布根地葡萄酒，並不會進行醒酒的動作，我們開瓶就倒入杯中」

Didier Bureau

Maison Duval Leroy, Potel 及 Chabot 餐廳前首席侍酒師
(Maison Duval Leroy, ancien chef sommelier chez Potel et Chabot)

「當我們採取了換瓶的動作，要很清楚地知道酒將會在杯中更迅速

地變化」

Éric Dugardin

1997-1998 法國最佳侍酒師亞軍得主 (Vice-meilleur sommelier de France 1997-1998)

「從瓶裡封閉的環境轉移至醒酒瓶適合氧化的環境，酒將從沈睡中被喚醒」

轉譯自

http://www.magnumvinum.fr/templates/display_item.cfm?C1=117&C2=108&C3=100&ObjId=427