

## 如何保存葡萄酒



葡萄酒有如具有生命一般，在裝瓶之後還會繼續成長、改變。而且更有趣的是，每一款酒熟成的速度和成熟後所表現的風味都不一樣，讓葡萄酒因為加入了時間的深度，變得更豐富多變。

不是所有葡萄酒裝瓶後馬上就適合飲用，有些酒隨著時間會變得越來越美味，但也有許多葡萄酒不太能經得起時間的考驗，要越早喝越好。壽命最短的像薄酒來新酒，只能維持幾個月的時間，但是有些加烈酒，即使百年以上也還能保有美味。

### 瓶中的成熟與儲存條件

我們可以依據過去累積的經驗，約略預測出一瓶酒何時品嚐最好，但卻很難精確地說出最佳適飲期，也很難確定何時會壞掉不能喝，一切唯有開瓶時才能揭曉。也因此，葡萄酒是少數不用標示保存期限的飲料。不

過，雖然存在著不可知的意外，卻讓每一次的開瓶都能保有懸疑的張力，這也正是葡萄酒和其他飲料不同的地方。

一瓶葡萄酒是否耐久存、值不值得等待，和酒的品質與風味有絕對的關聯。但是，葡萄酒對儲存環境的溫、濕度等等的容許度比較窄，存放的條件改變，葡萄酒的味道也會跟著改變。也就是說，同樣一批酒，放在不同的酒窖就會變化出不同的風味。如何適當地選擇或建立儲酒的環境，也是品嚐美味葡萄酒的重要前提。

### 葡萄酒的儲存

雖然有些葡萄酒非常耐久存，但事實上葡萄酒是相當脆弱的，如果保存的環境不佳，不僅品質會變差，甚至很快就會變質壞掉，所以想要收藏儲存葡萄酒的人，一定要先找到條件適合的儲酒場所。在溫帶氣候區，陰暗濕冷的地窖是儲存葡萄酒的最佳場所，可以讓葡萄酒在涼爽的恆溫中慢慢熟成。

台灣夏季炎熱，將葡萄酒存在地窖也不一定保險，裝置自動調節溫濕度的儲酒空間似乎是唯一的解決辦法。如果沒有適當地點，買回家的葡萄酒要盡快喝完。

#### 1.溫度

酒窖最理想的溫度約在 10 到 15°C 左右，不過最重要的是溫度須恆常穩定，因為溫度變化所造成的熱脹冷縮最易讓葡萄酒滲出軟木塞外，使酒加速氧化。所以只要能保持恆溫，5°C 到 20°C 其實都可接受，不過太冷

的酒窖會使葡萄酒的成長變緩，須等待更久的時間；反之，如果溫度太高，則葡萄酒的成熟速度會加快，可能減少細緻的變化。通常地下室的恆溫效果最好，入口處最好設在背陽處以免進出時影響溫度。瞬間的溫差變化也應該注意，酒窖與室溫相差太大，在取出葡萄酒時，對比較敏感的葡萄酒也會產生傷害，所以自動控溫的酒窖或酒櫃最好在夏季時將溫度略微調高一點。

## 2.濕度

70%左右的濕度對酒的儲存最佳，太濕容易使軟木塞及酒的標籤腐爛，太乾則容易讓軟木塞變乾失去彈性，無法緊封瓶口。雖然以台灣的氣候，大部分的時間濕度都會超過 70%，但是降溫的冷藏設備，例如冷氣或冰箱，都會降低濕度，所以如果濕度太低，可利用水盆裝潮濕的砂子或木屑來改善。

## 3.光線

酒窖中最好不要留任何的光線，因為光線容易造成酒的變質，特別是日光燈、鹵素燈和霓虹燈，最容易讓酒產生還原變化，發出濃重難聞的味道。香檳酒和白酒以及用無色玻璃瓶裝的酒對光線最敏感，要特別小心，最好放在底層較少光線的地方。有些葡萄酒櫃會採用玻璃門的設計，最好選擇能防紫外線的玻璃。

## 4.通風

葡萄酒像海棉般，會將周圍的味道吸到瓶中去，酒窖中最好能夠有點通風，以防霉味太重，不過最好不要有風流。洋蔥和大蒜等味道重的東西也最好避免和葡萄酒放在一起。同理，存在冰箱中的葡萄酒最好不要放

太久，以免冰箱的味道滲透到酒裡。

### 5.振動

即使不瞭解實際的原因，但過度的振動會影響葡萄酒的品質，經過長途運輸的葡萄酒通常都須經過兩三天以上的時間才能恢復原本的品質。所以除非必要，還是盡量避免將酒搬來搬去，或置放在經常振動的地方，老年份的酒更要特別小心。

### 6.擺置

傳統擺放葡萄酒的方式是將酒平放，讓葡萄酒和軟木塞接觸以保持其濕潤。因為乾燥皺縮的軟木塞無法完全緊閉瓶口，容易造成漏酒，加速酒的氧化。◇ 文／林裕森

## 論葡萄酒櫃的優劣差異



一般人都認為，買葡萄酒櫃不過是提供葡萄酒一個恆溫的環境，如果你要保存的是普通的葡萄酒，你大可以這樣想，但假使你要保存五年以上陳年實力的好酒，那選錯葡萄酒櫃，鐵定會讓你後悔莫及。因為好的葡萄酒，儲藏環境不能單純考量到溫度而已，諸如震動、日照與空氣品質，都是影響葡萄酒儲藏的重要因素。

因此要買對葡萄酒櫃，下列要素不得不考慮。

### 要素一：壓縮機

壓縮機是酒櫃的心臟，大抵一個葡萄酒櫃好不好，壓縮機的好壞，佔了相當決定性因素。前面提過，「震動」是影響葡萄酒儲藏的負面因素，壓縮機如果不夠安靜，加上櫃子材質過輕不夠穩重，那麼一只葡萄酒櫃就會因壓縮機的震動而帶動整體的震動，這樣會讓葡萄酒時時處於輕微震動的環境中，沒辦法好好沉睡，隨時隨地都有可能被震醒的葡萄酒，很快就會掛點。

所以要選購葡萄酒櫃時，第一個要參考的重點就是壓縮機夠不夠安靜，以及櫃

子的材質夠不夠穩重，能保證超靜音運轉的壓縮機，才是一台好葡萄酒櫃的最基本要件，一般而言，歐洲機在這方面的表現評價較高。

## **要素二：光害**

雖然沒有直接照射到陽光，但紫外線無所不在，而會破壞酒質的，就是光線中的紫外線。一般而言，密閉式完全不透光的門是完全隔離紫外線的最佳設計。不過一般葡萄酒收藏者沒看到自己的收藏，總是會覺得好像少了什麼似的，因此玻璃門設計的酒櫃，普遍受到歡迎。而同樣是玻璃門，有濾除紫外線功能的，跟普通玻璃的成本就差了很多，因此購買前，最好先問清楚玻璃門有無抗光設計。

## **要素三：空氣品質**

葡萄酒在陳放過程中會產生有害氣體二氧化硫，而二氧化硫會危害到軟木塞，進而劣化酒質。在酒窖中二氧化硫可以靠自然的通風排除掉，但在葡萄酒櫃這種密閉環境中，二氧化硫便會積存。

一般而言 10 天開一次門讓酒櫃通風，就可以排除掉二氧化硫，但是講究的收藏家可不想每隔 10 天就打擾一次葡萄酒的長期睡眠，因此針對空氣環境，最貼心的設計是加裝活性碳的通風循環系統，這樣只要每隔兩三年換一次活性碳，就可以常保葡萄酒在良好的空氣環境中陳放。

## **要素四：濕度控制**

濕度的控制也是一個好的葡萄酒櫃所應該具備的要項，因為濕度會影響到軟木塞，不對的濕度，會讓軟木塞乾裂或濕腐，對葡萄酒產生致命性的影響。葡萄酒適合的儲藏濕度是 65 度至 75 度之間，而一般無濕度控制功能的酒櫃，大概廂內濕度平均值為 55 度，很容易讓軟木塞乾裂。濕度控制對葡萄酒櫃而言是較高檔次的設計，並不是每台都有，因此在購買前，最好問清楚有沒有這項功能。

## **要素五：降溫速度**

葡萄酒櫃在剛啓用時，溫度下降的時間應該是階段性，而非像冰箱一樣直線下降。一台好的酒櫃，其溫控系統可以用 24 至 48 小時的時間，緩慢地將溫度調節至所需溫度，就連最敏感的葡萄酒，也無法察覺到週遭溫度的變化。一般平價的酒櫃，可能在一個小時內就把夏天的 30 度急速降到 18 度，眾所周知，急速的溫度變化，不管是由熱變冷或由冷變熱，對葡萄酒而言都不是好事。因此溫控系統也是選購葡萄酒櫃時不可不注意的細節。

## **高手級數儲藏密訣**

如果你買到一個好的葡萄酒櫃，先恭喜你的葡萄酒，因為它們跟對主人了！有了好的葡萄酒櫃後，再傳授一招葡萄酒櫃的儲酒秘訣----葡萄酒櫃最好能擺滿葡萄酒，不要有空缺。如果你一開始沒辦法填滿你的葡萄酒櫃，請用保特瓶加滿水來替代空缺，這樣不僅可以有效減緩初次降溫的速度，讓葡感受不到溫度變化，而且在開門時，也可以有效率地減緩櫃內溫度變化。

## **葡萄酒在酒櫃的配置方程式**

葡萄酒櫃由頂層到底層，有六度的溫差，最佳設定溫度從頂到底是 18 度至 12 度。一般最正確的儲藏方式是將酒櫃上下分成四個區塊，較老且要陳年的紅酒放最上層；年輕一點的紅酒放第二層；白酒及淡紅酒放第三層；汽泡酒類則放在溫度最低的最下層。