

五花八门的醒酒器有何奥秘？

见习记者 朱一诺 文/摄

但凡喝过葡萄酒的人都知道“醒酒器”这一神器的存在。无论是规规矩矩的，还是怪异扭曲的，酒桌上、市面上五花八门的醒酒器令人眼花缭乱，将葡萄酒从酒瓶倒入透明的醒酒器，待它被真正唤醒，再缓缓倒入酒杯，其鲜红的颜色与顺畅的流动姿态清晰可见，无疑是一场极具艺术感的盛宴。

醒酒器究竟有何作用？

葡萄酒，亦有生命。

刚酿造出来的葡萄酒通常口感粗糙、酸涩、酒液浑浊且不稳定，犹如新生的婴儿，需要给它一个成长期。但由于市场供需关系因素，往往在葡萄酒未成熟的时候已经灌瓶销售，因而需要让其在瓶中自然成长。

宁波卡特维拉酒文化体验馆店长张琦介绍道，当消费者要喝一瓶还没来得及达到最佳饮用时期的葡萄酒时，就需要这一神器——醒酒器。通过醒酒器增加葡萄酒与空气的接触面积，可以加快葡萄酒的氧化成熟过程，令葡萄酒释放更迷人的香气，降低涩味，使酒的口感柔和、醇厚，达到最佳的口味。而对于一些年份较老的葡萄酒，醒酒器更多的作用是去除一些因瓶口长期封闭而产生的异味和过滤酒瓶里面残留的自然沉淀物。

总而言之，以上种种都是要令葡萄酒达到最合适的饮用程度。

葡萄酒需要醒酒多长时间？

醒酒的时长往往需要根据葡萄品种、采摘年份和红酒整体保存状态来判断。一般来说酒体厚重的葡萄酒，比如赤霞珠和西拉酿制的单宁味强劲的红酒往往比一些酒体轻盈的葡萄酒需要更长的醒酒时间。

醒酒器有哪些类型？

提及醒酒，葡萄酒爱好者总能拿出好几种材质、形状各异的醒酒器。

从材质上区分，市面上比较常见的是玻璃醒酒器和水晶醒酒器。而水晶醒酒器相比较玻璃醒酒器通透性更好，坚韧性更强，碰杯的声音也更清脆，显然价格也更高。

从形状上区分，更是数不胜数，普通型、U型、弧形、扭曲型等，随着生产工艺的日渐精进，人们审美形式的改变，醒酒器的形状越来越多，还有许多奇特的款式叫不出官方名称。但无论如何变形，醒酒器的最主要目的仍是增加红酒与空气的接触面积，加速其氧化过程，所以反而很多普通造型的醒酒器更实用，而造型时髦奇特的醒酒器也逐渐成为了一种艺术收藏品。



斜口平底的二代醒酒器

实用指数 ★★★★★

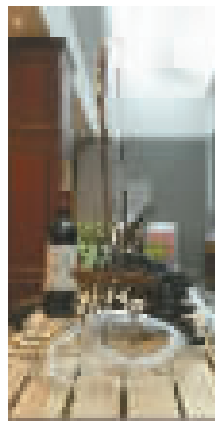
这款醒酒器不再是直上直下，能够加大空气与葡萄酒的接触面积，更利于保留酒的香气。



U型醒酒器

实用指数 ★★★

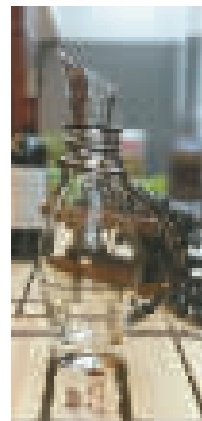
U型醒酒器造型美观，脖颈曲线流畅，宽口入，窄口出，但倒酒时并不方便把握。



蛇形醒酒器

实用指数 ★

这款脖子极为细长的醒酒器，在酒桌上比较少见，更多作为一种收藏。



普通款醒酒器

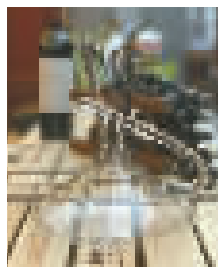
实用指数 ★★★★★

这款基础造型简单的醒酒器看起来虽然仅有颈部带有装饰，但优点在于较为实用，推荐家庭使用。



斜口平底的二代醒酒器2 实用指数★★★★

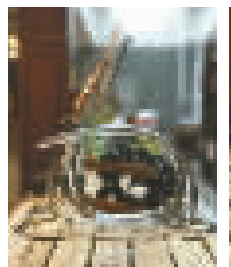
这款醒酒器造型流畅，但把手细长，缺乏安全感。



水滴状醒酒器

实用指数 ★★★

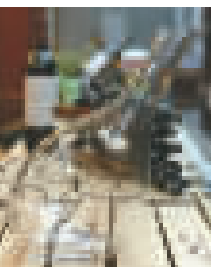
水滴状醒酒器上窄下宽，“脖子长，肚子大”，是较为经典和常见的款式。



U型醒酒器2

实用指数 ★★

这款看起来像是U型醒酒器的扭曲变形，造型更有艺术感了，用起来却更不方便。



蜗牛型醒酒器

实用指数 ★★★

这款外形像蜗牛的醒酒器，造型圆润饱满，但倒酒和清洗起来不太方便。