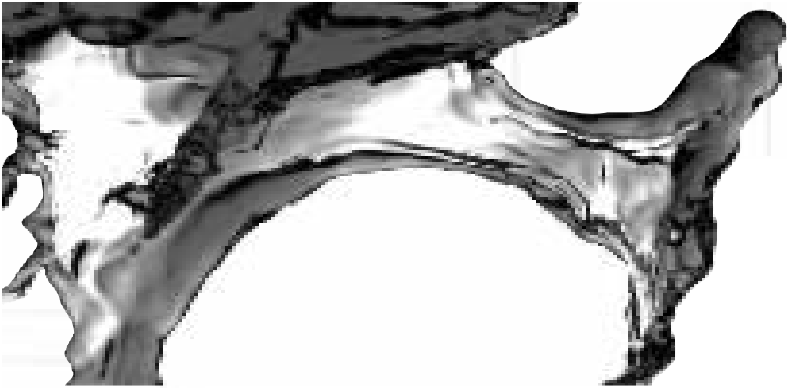




保存好葡萄酒有讲究

见习记者 朱一诺

炎热的夏天即将过去，经历过酷暑的折磨与历练，不知各位读者朋友们家里储存的葡萄酒还好吗？倘若你将葡萄酒买回来后，就将它们放在客厅或吧台酒柜上，挤在书架上，或是藏在床底下……此时恐怕要担忧一下了。

对葡萄酒颇有研究的杨敏俊经常被问道：“我在店里品尝的酒口感味道都很好，买回家后等到想起来要喝时却总觉得味道有些怪怪的，有时有些发霉味，有时有醋味，这是为什么？”杨敏俊遗憾地答道：“很显然，这是由于没有为葡萄酒提供好的贮藏环境，所以葡萄酒变质了。”

杨敏俊笑言，有个朋友，别人送的葡萄酒都由他父母放在客厅光线最好的展示柜里，旁边搭配着一套擦得闪亮亮的葡萄酒杯和醒酒器，看起来高端又典雅，着实是不错的室内装饰。等逢年过节打开来喝，也充满仪式感。然而，这却导致多年以来，这位朋友一直误以为葡萄酒就该是“又酸又涩，有股醋味”的，殊不知葡萄酒早被“热坏了”。

事实上，葡萄酒像个娇气的大小姐、娇嫩的小娃娃，对温度要求极高。一旦环境温度超过30℃，在18小时内就会引起色泽暗沉、香气变淡、单宁减少、散发异味等不可逆的损伤。这种损伤，于人体而言没有危害，但葡萄酒的风味就大不如前，会失去丰富迷人的果木香，徒留引人皱眉的酸涩味。一般情况下，葡萄酒的最佳储存温度在10到15摄氏度之间，如果是能够在年内喝掉的酒，贮藏温度可宽限到15到20摄氏度，但要保证温度的变化起伏不要太大。

葡萄酒的保存对湿度也有要求。葡萄酒的瓶塞大多为软木塞，因而，若是环境湿度太低，存储环境太过干燥，会导致软木塞失水变干变硬，影响密封效果。密封效果不佳的塞子会被空气穿透，致使瓶内酒体过快氧化，酒精被转化为乙酸，出现醋味，同时失去果木香。因此，建议将未开封的葡萄酒平放，让瓶内的酒体能够接触到酒塞，保持软木塞的湿度。

除了温度和湿度，保存葡萄酒还要注意避免光照，这里的光照包括自然光和其他光。葡萄酒如果长期收到光照，会加速酒液里芳香物质的氧化分解和还原反应，产生像是腐败油墨味的难闻的气息。起泡酒和透明瓶装的白葡萄酒更容易遇到这种情况，红酒的储存时间相对能长一些。

在高温的夏季，也有不少红酒爱好者担心自家的酒变质，因而将葡萄酒保存在冰箱内。不冷藏，高温下一瓶葡萄酒变质仅需2天，而放在冰箱里可保存3—4月。但实际上，存放在冰箱中也不过是权宜之计，且是储存高端葡萄酒的下策。其一，冰箱冷藏温度过低，也会导致软木塞变硬，密封性减弱；其二，冰箱中其他食物的异味会大大干扰葡萄酒的味道；其三，冰箱制冷的震动也不利于葡萄酒的陈年。因此，如若家中没有专业的恒温酒柜或酒窖，将葡萄酒存在冰箱内并不是良计，但至少比任其“热坏”好上许多。

那么，为了能让葡萄酒保持其应有的风味，让有陈年能力的葡萄酒经历“健康”的沉淀，一般家庭究竟应当如何保存葡萄酒呢？

杨敏俊答道，可将葡萄酒存放在家中不受日照，尽量阴凉，温度变化不大的角落，平放。

当然，保存葡萄酒的最佳办法，就是在你买到一瓶年份正当的葡萄酒时，立马开封喝掉。而遇上需要静候陈年的好酒，则需要放入专业的酒窖或经济的酒柜用心珍藏。

