

# 葡萄酒沉淀物的真相

见习记者 朱一诺

## A 残留的葡萄果肉等固体沉淀物

这第一类沉淀物显然无需担忧，它们是在葡萄酒酿造过程中形成的，主要由葡萄皮、死酵母等，被称为“酒泥”或“酒糟”，常见于酒瓶底部或瓶壁上。遇到这类沉淀物只需让酒液从醒酒器稍稍一过便可去除，不会影响口感。

## B 晶体沉淀物

不知读者们是否遇到过这样的情况：在打开葡萄酒后，发现酒塞周围或是酒液里有类似小水晶一样的结晶体。不少人误以为这是葡萄酒变质了或是在生产过程不净导致异物进入了。事实上，这些小晶体是酒石酸盐，它由葡萄中的酒石酸发展而来。

酒石酸在酒精中的溶解度比在葡萄果汁中的溶解度低，在酿造和储存的过程中，它会和钾进行结合生成酒石酸氢钾。通常，白葡萄酒中的小结晶为白色，红葡萄酒中的小结晶呈现紫红色或红黑色，后者更易析出晶体。这些“小水晶”没有糟糕的味道，并不影响口感，无需在意，不过也无法还原。

要强调的是，由于这类晶体沉淀物一般会出现于陈年力强地葡萄酒中，且陈年时间越长，晶体颗粒越大，因此它们还被称为“老酒石”。若是年龄尚轻的葡萄酒中也出现了这样的晶体，则说明这瓶葡萄酒中的矿物质含量较高。综上所述，若在葡萄酒中发现了这样的晶体颗粒，说明这是一瓶品质上乘的酒。

## C 蛋白质沉淀

在葡萄酒酿造过程中，为了保证葡萄酒的清澈干净，酿酒师往往会使用下胶、过滤等方法去除杂质，但这会使葡萄酒丧失一些风味。有些酿酒师为尽量保留葡萄酒的风味会在酒中残留一些果肉、单宁和蛋白质的结合物，使葡萄酒变得浑浊。随着时光转移，这些物质也会在瓶中进行化学反应形成沉淀物，沉淀后的酒液则会变得更为纯净，口感也更为醇厚。

## D 单宁和色素沉淀

或许你曾在葡萄酒液中见到过一片一片的暗红色沉淀物，先别急着倒掉，它们是花青素的多聚体或者与单宁的结合体。这些沉淀颜色稳定，不易受影响。随着瓶中陈酿的进行，这些陈年过程中自然形成的沉淀物会慢慢沉到瓶底，它们并不影响葡萄酒的质量，也对人体健康没有危害，只需在喝前醒一醒酒便不会影响葡萄酒的澄澈度和口感。

以上这些沉淀物不但不会影响葡萄酒的品质，有些反而是表现葡萄酒高品质的一种特征，所以当遇到这样的葡萄酒时，不如选一款好看好用的醒酒器，好好享用。葡萄酒这集合自然与工艺为一体的妙物，拥有无数值得探寻的秘密，也有不少为人误解的问题值得我们慢慢去了解。

一瓶好的红酒应该是清澈透明，没有浑浊的沉淀物或者悬浮物——大部分葡萄酒爱好者在接触基础红酒课时会被输入这样一个“知识点”，那么这句话到底是对是错呢？事实上，在红酒的世界里，从没有绝对的事。年份越老酒一定越好，挂杯越好酒就一定越好，越贵的酒一定越好等等这些观点显然太过片面。本期，我们就为大家介绍几种葡萄酒中的沉淀物，来揭示葡萄酒沉淀物的真相。

