

葡萄酒塞的障眼法

见习记者 朱一诺

上期，我们对葡萄酒的各类沉淀物进行了具体介绍，了解到自然情况下葡萄酒有少许沉淀物并不影响饮用，还可能是好的陈年酒的佐证。有读者就此提出疑问，有沉淀物的葡萄酒并不一定是变质了的，那倘若酒塞上有了大量霉菌呢？本期，我们就来给出解答。



葡萄酒酒塞从材质和成分上来看，有橡木塞、螺旋盖、高分子聚合塞等不同的种类。其中橡木塞有原木和碎木合成之分，是最广为人知，也是应用较广泛的一类，消费者看到的大多数在售葡萄酒都是橡木塞密封的。螺旋盖采用金属材质制成，在澳大利亚、新西兰、南非等新世界产酒国使用较为广泛。高分子聚合塞在结构上与软木塞几乎一致，也能达到很好的密封效果，一般应用于比较廉价的酒。

发霉是有机物因霉菌生长而变质、变色的一种常见自然现象。由于食物中含有一定淀粉、蛋白质和水，因此比较容易发霉。衣物、木制品等在长时间受潮后也容易发霉。

爱好收藏葡萄酒的朋友，不难遇到这样的情况：一瓶使用橡木塞的葡萄酒，酒塞上产生了肉眼可见的霉斑。那么，这瓶酒到底还能不能喝？

答案是能。

酒塞发霉不等于酒塞被污染。

导致酒塞发霉的霉菌来自潮湿环境下滋生的霉菌，并不影响酒的品质，而橡木塞污染的霉菌则是空气传播的细菌和真菌同时与氯和酚类化合物的结合产生的。相比酒塞发霉，橡木塞污染比较不易察觉，受污染的葡萄酒塞和由此受到污染的酒液可能并没有明显霉味，在表面也没有肉眼可见的异样，但在饮用时，会发现葡萄酒变得极为寡淡，果香味和花香味大不如前。

为何只有橡木塞会产生霉斑？这与葡萄酒的贮藏条件有关。葡萄酒在陈年过程中，需要放置酒窖或阴凉处静置。除了温度，湿度也是重要的条件要素。如果环境太干，瓶塞干裂，就会导致空气流通不平衡，酒液氧化及渗出。通常，为保证酒塞不开裂，储藏葡萄酒需要保证环境湿度在50%以上。而由于螺旋盖防锈防霉，高分子聚合塞缺少空隙，因此这些由空气潮湿产生的霉斑便只会在橡木塞上产生。

由此也可见，五六厘米左右的橡木酒塞，表面有些霉斑是非常正常的表现，这恰恰是藏酒环境湿度合格的标志。通常，装瓶前经过二氧化硫水溶液消毒处理的酒塞相对不易发霉，未贴标套酒帽的葡萄酒酒塞发霉几率也比较低。

倘若仅有暴露在空气中的那部分酒塞上有霉斑，而与酒液接触部分没有发霉，且倒出后酒香浓郁，则基本可以判断酒液没有被污染。如果发现酒塞表面没有霉斑，但酒塞有些松动，还闻到一股湿纸板的味道，说明霉菌已污染到酒体，不易饮用。

酒塞发霉是在湿度正常的状态下，长期放置导致的。还有一种情况是，空气湿度过低，空气过于干燥，此时酒塞不会发霉，但容易干裂，以至于开瓶过程中，无法取出酒塞。这个时候，只需运用区别于传统海马刀的老酒开瓶器便能轻松解决问题。

总之，不论是酒塞发霉或者是酒塞断裂，一瓶葡萄酒能不能喝，最终都要取决于它的酒质。当然，最重要的还是良好的储存环境。当你的储存环境合适时，你就不会为葡萄酒的酒塞发霉或者是酒塞断裂而困扰了。