



科学松鼠会

科学松鼠会是一个致力于在大众文化层面传播科学的非营利性机构，成立于2008年4月。科学松鼠会汇聚了当代最优秀的华语青年科学传播者，旨在“剥开科学的坚果，帮助人们领略科学之美妙”。

愿景：让科学流行起来

价值观：严谨有容，独立客观

葡萄酒开瓶后的“醒酒”，真能让酒口感更好吗？

这当然只是文人的情怀。不过“醒酒”的这个操作，对于酒本身有没有实际价值呢？

权威观点是，“醒酒”是为了避免酒中的沉淀物

在《“尝”识杯中酒》一书中，英国品酒大师迈克尔·舒斯特专门写了一节讲解“醒酒”。

他认为，醒酒的“唯一原因”，是葡萄酒中出现沉淀的时候，如果不把酒与沉淀分开，那么酒的颜色看起来就会比较晦暗，口感也不够纯正。

在传统的葡萄酒生产中，没有很好的分离工艺，通常是使用蛋清等“澄清剂”，然后再做简单分离。酒中的不溶物比较多，沉淀就会比较明显。现代的葡萄酒，会采用更好的澄清工艺和分离设备，新生产的葡萄酒中几乎不会再有沉淀物。不过，葡萄酒中有大量的多酚，其中很多是可溶性的单宁。单宁是葡萄酒涩味的主要来源，单宁的含量和状态是影响葡萄酒风味的关键因素之一。

单宁并不是一种稳定的分子。在储存中，它们会逐渐靠近，聚合在一起。聚合到一定地步，就变成了“不溶性单宁”而沉淀出来。也就是说，即使是工艺良好的葡萄酒，新酒形成时澄清透明，在储存中也还是可能出现沉淀物。

不同的葡萄酒，醒酒的操作和时间相差很大。对于食客们来说，看葡萄酒从瓶子流进漂亮的醒酒器，也是一件赏心悦目的事情。

“醒酒能让酒中的单宁与空气充分接触，发生氧化，使酒的口感变得柔和”，这种观点流传很广，但未经验证

品酒界对于醒酒的讲究要比舒斯特的多得多。在品酒界，人们更认为“醒酒”的价值在于让单宁与空气充分接触，让酒中的单宁发生氧化，从而使酒的口感变得柔和，并改善酒香。对此，舒斯特不置可否。

他更进一步认为：即便有些酒需要提前“释放”，倒进酒杯后也能充分满足这一目标。

舒斯特认为，“大多数葡萄酒并不需要醒酒”。真正需要醒酒操作的，是“年份波特酒和预期瓶中陈年的高档红葡萄酒”，这些酒主要是单宁含量丰富的深色葡萄酿成的。（所谓“瓶中陈年”，是橡木桶陈年的补充，利用软木塞之间细小的空隙，使微量氧气进入酒瓶中，葡萄酒中的单宁和酚类物质慢慢熟化，有利于葡萄酒的陈年）。而判断一瓶酒是否需要“醒”，只需要把瓶底对着灯观察有没有沉淀物就可以了。

舒斯特的观点是：“越年轻的酒，醒多长时间越不重要；而越陈年的酒，是否方便往往成为决定性的因素。”

如果醒酒的原因是为了避免沉淀物，是否可以直接过滤呢？理论上当然可以，不过品酒本身是一种体验，用滤纸或者滤布的操作，就不像把酒倒入醒酒器那么具有美感了。很多“完美主义者”认为，与滤纸和滤布的接触，会影响酒的风味。

● 文 | 云无心

在高级宴会上，葡萄酒几乎是标配。通常，侍者会把酒瓶提前打开，小心地倒进专门的“醒酒器”中放置一段时间，这个过程称之为“醒酒”。有人说，这是因为“葡萄酒是有生命的”，“她们”从年轻到成熟，逐渐老去，逐渐进入沉睡。所以，当人们要与“她”邂逅，就需要小心地唤醒“她”，让她展示最美好的面貌。