



# 酒瓶：让你轻松读懂葡萄酒

干红葡萄酒、甜白葡萄酒……葡萄酒的种类千差万别，可你是否注意到不同类型的葡萄酒所用的酒瓶也不同？其实酒瓶可以传达给我们许多信息，从它的形状、大小甚至颜色我们就可以判断出酒的产地、成分甚至酿酒风格。

## | 酒瓶的分类 |

### 波尔多瓶

也称克莱尔特瓶，其瓶直、肩宽、瓶颈短。波尔多瓶是以法国著名葡萄酒产区波尔多来命名的。波尔多的葡萄酒通常用赤霞珠和梅洛进行混酿而成。所以如果你看到一瓶葡萄酒用的是波尔多瓶，可以大致猜测它里面的葡萄酒应该用赤霞珠、梅洛等葡萄品种来酿造的。

### 霍克瓶

这种类型的瓶子又高又细，呈棕色。它有一种变体为绿色的摩泽尔瓶。德国的传统规则是莱茵河葡萄酒装入棕色瓶，而摩泽尔酒则装入绿色瓶。但不是百分百如此，不过你仍可将其作为可靠的依据。大部分阿尔萨斯葡萄酒的酒瓶与霍克瓶形状相似。很多国家的雷司令酒、琼瑶浆和西万尼葡萄酒的酒瓶形状与霍克瓶相似，霍克瓶遍布世界各地，当然，这种酒瓶并不一定反映其内部葡萄酒的种类及质量。

### 勃艮第瓶

比波尔多酒更醇、香味更浓的葡萄酒通常装入勃艮第瓶中。这种酒瓶瓶肩较窄，瓶形较圆。勃艮第产区以顶尖的黑皮诺和霞多丽葡萄酒闻名于世。也正因为如此，世界各个地方出产的黑皮诺和霞多丽葡萄酒大都使用勃艮第瓶。西班牙和意大利较为浓烈的葡萄酒，如巴巴列斯科酒和巴罗洛也用不同的勃艮第瓶包装。

### 香槟酒瓶

这种香槟酒瓶是勃艮第瓶的一种，与同类瓶相比更大、更坚实，通常瓶底凹陷，瓶壁较厚，可以承受碳化过程产生的压力。贵重的香槟酒常装入形状特点鲜明的瓶中。

北京商报记者 孙竹青

## | 换瓶 |

## 去除沉淀

如果葡萄酒太老，瓶身太脏，可以换瓶。换瓶的好处有：可以增加酒与空气接触的面积，减少醒酒的时间，去除葡萄酒的沉淀物。

陈年成熟的老酒因为单宁形成粗重的分子而产生沉淀物，所以需要换瓶，以免喝到沉淀的杂质。年轻的酒为增加酒与空气接触的面积，缩短醒酒的时间以及散除异味，也可以换瓶。陈年成熟的老酒香味是非常珍贵的，所以尽可能不要太早换瓶，有时香味可能会因换瓶增加了酒液与空气接触的面积及时间而消失。

### 换瓶步骤

**第一步** 先准备一支蜡烛或者其他的光源，如电灯泡等，再备一支美丽的水晶瓶或其他透明的瓶子，也可以用威士忌的水晶瓶。

**第二步** 打开葡萄酒，注意尽量不要转动瓶身，以免瓶底的沉淀物泛起。

**第三步** 将葡萄酒拿起，置于烛光上方，透过光线可以清楚地看到酒中的沉淀杂质，而且确定杂质均已沉淀到瓶底了再慢慢地将澄清的酒液倒入准备好的水晶瓶中。



## 小贴士

## 看酒瓶选购陈年好酒

酒瓶容量会影响酒的陈化。酒瓶越大，意味着需要更长的窖藏时间，小瓶的酒意味着要尽快饮用。

买酒的时候注意一下酒在瓶子里的高度。如果是新酒，酒体的挥发量会很低。如果你发现这所谓的新酒不够多，那么要注意这瓶酒可能窖藏无方。当然，酒的年岁越大，它蒸发掉的量越比新酒多。



## | 酒瓶颜色 |

## 判断产地和类型

酒瓶的颜色是判断葡萄酒风格的一个依据。葡萄酒瓶最常见的是绿色，而德国葡萄酒常采用棕色瓶，透明玻璃则用于甜葡萄酒和玫瑰红葡萄酒。

我们所见到的葡萄酒瓶大都是深色的，如深绿色、棕色等。葡萄酒之所以多为深色，并不是出于审美观点，而是由葡萄酒的怕光性决定的，深颜色的酒瓶可使葡萄酒免受日光照射，从而使葡萄酒的性能更稳定，道理跟夏天人们要戴太阳镜一样。

