

酒瓶子：瓶不可貌相

在看脸的时代里，你选购葡萄酒之时是否因葡萄酒的“脸”好看就掏起腰包？如果你以酒瓶的“颜值”去衡量葡萄酒的质感，那你就错了。

葡萄酒瓶的颜色

起初用于储存葡萄酒的容器是细长的泥罐，具有分量沉重，不易携带的特点。直至17世纪中后期，葡萄酒瓶才开始采用玻璃瓶。玻璃大多以砂石、石灰石作为制作原料。由于当时的玻璃制造工艺技术有限，无法去除含铁化合物的杂质，所以就呈现了最原始的绿色。正因此制作的绿色玻璃酒瓶，能够阻挡光线进入瓶内。它用来盛放见光加速氧化的葡萄酒再适合不过了，同时，也给酒的陈年创造良好的储存环境。

历经了这么多年的发展，制造玻璃的技术逐渐成熟。葡萄酒瓶的颜色也根据所储存的酒或者美观等原因而有所分别。虽然颜色各异，但还是以绿色瓶的使用最为广泛。

深绿色——存放干红葡萄酒，尤其是需要陈年的葡萄酒。深绿色瓶体可以保护瓶内的酒免受光线照射，利于长期存放。因为紫外线会加速葡萄酒的分子运动，破坏它的稳定性，加速氧化。

淡绿色——存放干白葡萄酒。相对于红葡萄酒而言，干白葡萄酒不需要那么长的陈年时间。若时间存放过长，干白葡萄酒的酒体和风味就会变得木讷。它更加注重新鲜清爽的口感，所以可以储存在较浅色的瓶中。

透明——存放甜酒、桃红葡萄酒等。因为这类酒通常不适宜长时间存放，所以无需使用深色的酒瓶。透明的酒瓶可以将它们诱人的颜色完美地呈现出来。



棕色——德国莱茵河产区的葡萄酒由于受到当地一直以来的传统影响，通常会采用棕色酒瓶。它们会将部分的红葡萄酒也采用棕色酒瓶装瓶，这是因为棕色属于比较深的颜色，可以避免紫外线，有效减缓葡萄酒的氧化。

葡萄酒瓶的容量

休·约翰逊的《葡萄酒的故事》一书提到，刚开始的玻璃瓶都是矮胖形的，仅仅用于将葡萄酒从木桶“运输”到餐桌上，各地区的大小也不统一。直到17世纪，玻璃瓶才大量用于葡萄酒的存储。当时的玻璃瓶都是“HAND MADE”，每一瓶的容量在700ML左右，即工人一口气所能吹制的大小。直到1970年时，为了方便，统一了运输

单位，才将标准容量定位750ML。1橡木桶=225升=50加仑=25箱(12瓶)=300瓶(0.75升)。

当然还有其他非标容量，例如700ml——德国葡萄酒有的则是700ML。375ml——冰酒/贵腐酒，用小瓶来显示酒的珍贵稀少，也很适合两人出去野餐携带。

葡萄酒瓶的形状

历经千年的葡萄酒瓶演变后，葡萄酒瓶的形状逐渐形成了以产区命名的主流瓶形。它是一个地区的葡萄酒最直观的标识，也可以由此读出酒的大致性格。不过在葡萄酒瓶的世界，葡萄酒瓶的形状没有什么牢不可破的规则。各种形状的葡萄酒瓶，秉承着“存在即是合理”的理念。

以下是几种常见的瓶形：

波尔多瓶：几乎全世界的波尔多品种葡萄酒都使用这种酒瓶，这也是新旧世界使用最广泛的酒瓶形状。这种酒瓶的两侧呈流线型，瓶肩较高且宽，方便倒酒时去除沉淀。使用这种酒瓶的葡萄酒，最典型的有赤霞珠和梅洛，因为这两种葡萄酒中杂质较多。这种酒瓶也适用于需要长期窖藏的酒，易于堆栈和平放。

勃艮第瓶：瓶肩较窄，瓶体较圆，瓶身略带流线型，可以存放红白两种葡萄酒。这种酒瓶广泛适用于黑皮诺和霞多丽等质地较细腻的酒类，也用在意大利巴罗洛、法国卢瓦河谷等葡萄酒。另外，还有一种衍伸瓶——罗纳河谷瓶，只是瓶身略瘦，瓶颈处有盾形纹章。

普罗旺斯瓶：这是桃红葡萄酒的代表。桃红葡萄的酒色诱人，清淡柔和，如同酒瓶一样，仿似窈窕淑女，还有迷人的腰线，普罗旺斯梦境般的美丽立刻呈现眼前。

香槟瓶：这是专门为香槟设计的，其瓶身更大且结实，瓶底的凹陷以及更厚的瓶壁，能够让酒瓶可以承受二氧化碳的压力。起泡酒一般也使用这种酒瓶。

阿尔萨斯/摩泽尔瓶：瓶身更窄更细长，瓶颈的坡度非常柔和。由于它真的来自北方的高冷地区，所以看上去是非常“高冷”的。它的瓶身一般呈绿色，可以用来盛放干性或者甜性葡萄酒，常见的葡萄类型有雷司令和琼瑶浆。

除此之外，还有瓶体比较坚实的加强型酒瓶、纤瘦小巧的甜酒瓶、以及未被广泛使用的特殊瓶形，比如路易王妃水晶香槟是一个著名的“平底”香槟，教皇新堡的雕花酒瓶，德国弗兰肯的“Bocksbeutel”等。

最后一杯葡萄酒为什么最好喝？



如果你接触葡萄酒的时候足够长，你就会发现葡萄酒爱好者喜欢的酒的类型不大一样。可能刚开始接触葡萄酒的时候，你会觉得大家都喜欢葡萄酒，都爱喝高品质的葡萄酒。可慢慢地你就会发现，大家对于葡萄酒的喜爱已经悄然发生了改变，可能你很爱喝品丽珠(Cabernet Franc)，而你周围的朋友却很讨厌这个葡萄品种所酿的葡萄酒。

前不久，我参加品鉴会时，遇上一位很有品位的葡萄酒收藏家，他收藏了大量的勃艮第精品葡萄酒。然而他却告诉我，在他看来，1993年份的勃艮第红葡萄酒并不怎么样。可在我的印象中，我尝过的一些优质勃艮第葡萄酒均来自于那个年份。

认真想想，你就会发现接触葡萄酒的时间越长，品尝的酒款越多，你与你朋友喜欢同一款葡萄酒的可能性却越来越小。但有一点，你们的观点却是惊人的一致，那就是你们都认为最后一杯葡萄酒是最好的，也就是我们常说的“最后一杯现象”。

当你第一次经历“最后一杯”时，你会觉得非常的特别，可能还会在心底暗暗地告诉自己，我终于找到品酒的感觉了。也有可能会有点小小尴尬，而一直在心底保守着这

个秘密。但当你听到其他人说“哎，这酒真好喝，怎么就没了呢”的时候，你会觉得有种找到知音的感觉。

那么，“最后一杯现象”是我们真实的感受吗？究竟是什么原因会导致这种现象的发生呢？事实上，这种感受是真实的，它超越了我们的个人喜好，几乎人人都经历过。不管你原先是怎么喜欢亦或是有多么讨厌你手中的这瓶葡萄酒，喝到最后的时候你就会发现这杯酒的味道往往是最好的。

科学家们给出的解释是最后一杯葡萄酒风味最佳皆源于空气氧化的结果。一瓶葡萄酒开瓶后与空气接触的时间越长，就越能展现葡萄酒复杂的风味，这跟许多葡萄酒爱好者在喝酒前要醒酒是一个道理。这也就很好地解释了为什么同一瓶葡萄酒在不同得时期我们所感受得风味是不一样的。但这种解释过于单薄，尽管葡萄酒的风味发生改变是因为酒液中的脂类、醛类物质被氧化而口感变得更圆润、柔顺，但葡萄酒风味的认知最终都离不开鉴赏者本人。前者如果是客观原因的话，那么后者就是主观原因。

随着我们接触葡萄酒的时间越来越长，我们对于葡萄酒真实的信息就了解地越来越多，对葡萄酒细

微差别的感知能力也就越来越强。就像我们认识朋友一样，最开始，我们只是知道有这么一个人，紧接着，我们就开始了解这个人，然后，在了解的基础上，我们才会欣赏这个人。同样的道理，对于葡萄酒，最开始我们只是被动地接受相关信息，然后才会去找寻满足我们需要的葡萄酒。也就是说，在了解的基础上，我们已经与葡萄酒建立了情感联结，我们开始用发现的眼光去挖掘葡萄酒背后的特点，去感受起初所不能感受到的美妙。在这种联结建立之前，我们可能会受到价格、包装等因素的影响。但只要我们对葡萄酒足够地了解，建立了这种情感联结，即使是一瓶看起来简单、平常的葡萄酒，我们也会排除价格、等级、名气等因素的干扰，看到葡萄酒内在的特征这种有价值、更具实质性的内容(这也是盲品的乐趣所在)。

简而言之，葡萄酒品鉴是鉴赏者与葡萄酒之间一场有趣的、生动的互动。它不仅仅是氧化过程那么简单，而是鉴赏者与葡萄酒之间相互了解，相互欣赏的一个过程。之所以最后一杯酒的风味最佳就是因为鉴赏者感受到了不同的风味，加深了对葡萄酒的认识，从而获得了前所未有的喜悦。

喝完葡萄酒舌头黑了是咋回事？

喝酒之后舌头会变黑这可不是中毒哦，也未必是遇到了假酒。然而纵使视觉效果如此可怕，喝酒之后舌头变黑其实是非常正常的现象。那么喝酒之后为什么舌头会变黑呢？这篇文章会帮你解答。

喝葡萄酒之后为什么舌头会变黑？

葡萄酒的颜色来自于葡萄皮。在酿制葡萄酒，尤其是红葡萄酒的时候有一个工序叫做“浸皮”。一如其字面上的意思，浸皮就是通过带皮浸泡将葡萄皮当中的色素萃取到葡萄酒当中。

当我们喝葡萄酒的时候这些原本溶解在葡萄酒当中的色素也就自然而然地渗透到我们的口腔里，沉淀在我们的舌头上上了。

不同于喝了某些饮料之后会让舌头变成亮黄色，葡萄酒当中的色素100%都是天然色素。这也就意味着这些色素对人体几乎是无害的。所以在喝酒过程中不幸“黑化”小伙伴也请不必担心。

喝什么样的葡萄酒容易让舌头变黑？

既然这种变黑来自于葡萄酒本身，那么本身颜色越是深邃的葡萄酒也就越容易为舌头染色。通常，颜色深邃的葡萄酒往往表示酿造这款酒的葡萄成熟度好，很可能来自温暖的葡萄酒产区，葡萄酒的酒精度和单宁也可能很高。

如果你喝的葡萄酒都是这样重口味的，不只是舌头，甚至嘴唇都会被染色变黑。

如何避免被葡萄酒染色？

下面这些小妙招可以保护你的口腔不被葡萄酒染色。贪杯又要顾及形象的你可要好好记住啦。

1. 先喝红葡萄酒，再喝白葡萄酒

这就是化学上相似相溶的原理，用白葡萄酒溶解口腔里的红葡萄酒(副作用是你发现尝过重口味的红葡萄酒之后白葡萄酒会变得索然无味)。

2. 喝酒前刷牙

喝酒前刷牙能有效清除口腔中的污垢，避免色素着色。

3. 喝酒的过程中多吃面包

吃面包的原理就像是用黑板擦擦掉黑板上的字迹一样，可以很有效的清除口腔里沾染的色素。

