

行业知识葡萄酒的储存 PDF转换可能丢失图片或格式，建议
阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E8_A1_8C_E4_B8_9A_E7_9F_A5_E8_c34_44017.htm 依据传统，阴暗湿冷
的地窖是储存葡萄酒的最佳场所，但现代化的城市生活不易找到这样的空间。号称四季如春的宝岛，温度过高，也无法让葡萄酒在凉爽的恒温中慢慢成长。爱酒的朋友们除了尽快把买回来的酒喝掉，装置自动调节的储酒橱柜似乎是唯一解决的办法。尽管如此，以下还是提供存酒的最佳条件，让有心人好好宝贝爱酒。

温度：酒窖最理想的温度约在11 左右，不过最重要的是温度须恒长稳定，因为温度变化所造成的热胀冷缩最易让葡萄酒渗出软木塞外使酒加速氧化。所以只要能保持恒温5 到 2 0 都可接受，不过太冷的酒窖会使酒成长缓慢，须等更久的时间，太热则又成熟太快，较不丰富细致。通常地下酒窖的恒温效果最好，入口处最好设在背阳处，以免进出时影响温度。

湿度：7 0 %左右的湿度对酒的储存最佳，太湿容易使软木塞及酒的标签腐烂，太干则容易让软木塞变乾失去弹性，无法紧封瓶口。

光度：酒窖中最好不要留任何的光线，因为光线容易造成酒的变质，特别是日光灯和霓虹灯易让酒产生还原变化，发出浓重难闻的味道。香槟酒和白酒对光线最敏感，要特别小心。

通风：葡萄酒像海绵，常将周围的味道吸到瓶中去，酒窖中最好能够通风以防霉味太重。此外也须避免将洋葱、大蒜等味道重的东西和葡萄酒放在一起。习惯将酒藏在冰箱中的朋友，最好不要放太久，以免冰箱的味道渗透到酒里。

振动：即使没有太多的科学根据，但一般爱酒者还是相信过度的振动会影响葡萄酒的

品质，例如长途运输後的酒须经数日的时间才能稳定其品质即是最好的证明，所以还是尽量避免将酒搬来搬去，或置於经常振动的地方，尤其是年份旧的老酒。摆置：传统摆放酒的方式习惯将酒平放，使葡萄酒和软木塞接触以保持其湿润。因为乾燥皱缩的软木塞无法完全紧闭瓶口，容易使酒氧化。但最近的研究发现留存瓶中的空气是造成因热胀冷缩使酒流出瓶外的主因，传统平放的方式会加大这种效应。最好是将酒摆成 4 5 度,让瓶塞同时和葡萄酒以及瓶中空气接触而避掉两项危险。不过此种方法比较不方便，还未被普遍采用。其它：即使在同一害中的储存条件也有些微的差别，例如较高的位置温度比较高巨光线较亮。安排时可将较耐存，如波特酒，放於高处，而将香槟等较敏感者置於低处。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

www.100test.com