

选对杯 喝对酒

尺寸从来非小事

A 杯型实验 见真章

这是在开玩笑或言过其实吗？不同的酒杯形状对一瓶酒的影响能有多大？中国人常说酒香不怕巷子深，重视内涵多于外在，买椟还珠的教训言犹在耳——但是，杯型的选择绝不仅仅是外形更优雅好看的问题。酒香是不怕巷子深，但首先酒杯不能拿错！

如果你不相信，很简单，自己做个实验。将同一瓶酒，分别倒入波尔多杯、勃艮第杯、香槟杯、干邑杯、威士忌杯，当然，也可以再来一只干净的一次性纸杯。这样你就能清晰地对比出，大肚型、窄长型、收口型、开口型，这些细微的杯型差别，对酒香的抑制或挥发功能的不同，及所带来口感上巨大的差别。酒杯的尺寸和形状，传递和表达果香、酸度、丹宁和酒精度等内涵讯息时，科学地发挥着作用。所以同样一款酒，在不同的酒杯中会呈现出不同的特性，差别之大有时甚至能让品酒行家误以为品尝到的不是同一款酒。

然后你才会心服口服地根据今天所选择的不同酒款，决定要采用不同的杯型。这也是为什么你会在正式西餐桌上，看到排了一排不同形状酒杯的原因——因为西餐的每一道菜都会搭配不同的酒，自然也要用不同的酒杯。例如切边杯口，能够让美酒自然地流入舌部。高酸度、中丹宁含量红酒的完美伴侣，突出其果味并平衡其固有的酸性。而卷边杯口则可阻滞液体的正常流动，突出酒的酸度及烈性。

无论在什么范畴，尺寸都从来不是小事。对酒香的发挥也有影响？没错！酒杯的尺寸甚至会影响酒香的质感和强度！

无论是葡萄酒或烈酒，闻酒的距离都要依据酒的品性而定。红葡萄酒需大尺寸的酒杯来品味，白葡萄酒需要使用中型尺寸的酒杯，而烈酒则推荐使用小尺寸的酒杯（以突出水果的特性而非酒精）。当然，有识之士还会专业地补充一句，如果品酒的温度和分量不当（酒杯切忌满盈。红葡萄酒：4-5盎司；白葡萄酒：3盎司；烈酒：1盎司），也会影响酒杯的功能无法完全发挥。温度的作用早已人尽皆知了，低温能缓和酒精的浓度，而高温则会促进酒精挥发。但尺寸与分量的作用，容易被忽视。比如对于复杂的酒，容量超过25盎司的大酒杯让你能够“闻”出酒香的不同层次，只要你轻轻地吸气十秒，就可以透过表层的水果香气到达杯底的泥土和酒精气息。

B 尺寸从来非小事

有经验的品酒客在“盲品”时更多地依赖他们的嗅觉而非味觉来判断产地或葡萄种类。葡萄酒倾倒入杯中后即刻便会挥发，香气迅速充满器皿，并依其浓度和质地的不同而有层次地释放。因此，要根据特定种类葡萄酒的典型香气选用不同尺寸和形状的酒杯。

最清淡、细微的酒香层次会让人品味到花香的气息，这层香气会上浮到杯口，而中间层次的香气包含绿色植物以及泥土矿物质的气息，最浓郁的香气通常是木材和酒精的味道，会沉淀在酒杯的底部。执杯轻晃可以增加酒与空气的接触面积，从而有利于香气的挥发使人可以闻到更多的气味。但摇晃酒杯并不会使酒香的不同层次相互融合，这就解释了为什么同样一瓶酒在不同的酒杯中会呈现出截然不同的香气（同样一款葡萄酒在一个酒杯中可能释放水果气息，而在另一只酒杯中则更多表现出绿色植物的味道）。

品酒需要使用到口腔中的味蕾，杯型对此也有极大影响力。

杯型会影响到酒香的浓郁度以及酒在口腔中的流动。美酒与味蕾的最初接触点取决于酒杯的形状、尺寸、杯口大小以及饰面（无论是切割、打磨还是卷边）和水晶的厚度。当酒杯接触舌尖的一瞬间，你的味蕾立刻待命。而当美酒按指令抵达味蕾的适当区域后会立即给我们带来不同的味觉体验。所以，当你的舌头与酒产生接触时，三条最重要的讯息：温度、酒体和口味就立即传输到了你的感官神经。

而酒杯的形状决定了我们在品酒时头部会保持在一种饮用时不致会洒落葡萄酒的状态。比如大开口的酒杯

使我们品酒时需要低头浅尝，而窄口杯令头部需要稍微向后倾斜，使液体随重力流动。正是这一原理使酒精饮品能够送达我们味蕾的不同区域。

品酒时，应该依其烈度的不同，每次以小量至微量品尝。这样做能使品酒客控制葡萄酒在口腔中的流动及其与舌头最初接触时的感觉，由此所形成的神经刺激会以每秒400米的速度传送至大脑，并长时间保留这一第一印象。通常我们会因为无法品尝到美酒当中的水果甜味或因为酸味成分过重而对一款酒大失所望，我们往往会因此嫌弃这支酒而没有意识到这是因为我们选用了不合适的酒杯所致。同样的，余韵也会受到杯身设计的影响。

当你在酒会或晚宴上，用勃艮第杯喝烈酒，用香槟杯喝波尔多红酒，这样的景象相信令所有爱酒者如坐针毡，几乎看不下去。

喝不同的酒，需要用到不同尺寸与形状的杯。这不仅仅是简单的礼仪或好看的问题，而是对酒的尊重问题——因为不同的尺寸与杯型，会影响酒香酒精的不同发挥，从而带来不同的口感。要知道，今天你所使用的每一款特定酒杯，并不是工业设计师在画板上凭空创造的，而是在全球顶级品酒师的实践下，经过反复试验而成的。



波尔多杯。中酸度高丹宁含量红葡萄酒的理想搭配，能将红酒送抵舌头中心位置，实现果味、丹宁和酸度的完美和谐。这种酒杯能将复杂、细腻的高贵酒体结构全部展现出来。

粉红葡萄酒杯。这种杯型可以直接将酒送入到舌尖，突显酒的新鲜果香，同时调和酒的高酸度，带来红莓和松香，是品尝口感酸而干的桃红葡萄酒的酒杯。



干邑 vsop 品鉴杯



勃艮第杯。高酸度、中丹宁含量红酒的完美伴侣，将美酒传递到舌尖处，突出其果味并平衡其固有的酸性。适合顶级葡萄酒如Burgundy、Barolo或Barbaresco。