



葡萄酒入門

酒杯選擇

在一個浪漫或溫馨有加的情境中飲用葡萄酒，宜選擇設計大方、無綴飾、透明、球狀或鬱金香狀的酒杯，雖然酒杯的選擇並不影響酒的質感，不過對於飲酒的主觀感受而言，使用設計高雅的酒杯能更增飲酒風情。酒杯的大小宜適中約為十盎司的容量，而斟酒不宜超過酒杯的一半，而能有足夠杯身方便搖晃酒以發散酒的香氣。而通常紅酒比白酒的酒杯杯口略開一些，不過杯口仍應略向內縮以聚集酒的香味！

最適溫度

品酒也必須注重酒本身最適飲用的溫度，以免誤判酒的品質，而能嚐出酒的風味。一般紅酒約在室內溫度十四到十八度飲用為最佳。而白酒飲用前宜先冷藏達八到十二度適當溫度再飲用，或置入冰箱一至二小時，或把白酒放在冰桶中約二十分鐘，即可達最適溫度。

開酒步驟

開酒前必須先注意室溫是否恰當，同時不應晃動酒瓶，以免使酒的沉澱物混濁了酒的品質。

- 用刀子沿著瓶頸除去瓶口金屬鋁箔封籤，再用濕布擦拭木塞頂部可能附著的霉和灰塵。
- 將開瓶器螺旋體插入並旋轉深入木塞但別刺穿木塞，以免木屑掉入酒裡，然後再用力拔出木塞，再用濕布擦拭瓶口內外，以除去霉灰、木屑和當初封瓶的金屬鋁箔包裝中可能含有的鉛物質。
- 聞聞軟木塞的味道，若聞到很重的木塞味、硫磺味、酸味、霉味就表示酒已變質；若軟木塞散發出花香、果香等芳香味，即可安心飲用。

品酒三階段

品酒是一種充滿感官協調的享受，須**眼到、鼻到再口到**，才能搭配的相得益彰。

- **觀看酒的色澤**：把酒倒入透明酒杯中，同時以白色為背景（桌布、牆壁），握住杯腳和杯底，將酒杯傾斜四十五度，觀看酒的顏色。像是白酒則愈陳顏色愈深，紅酒色澤應明亮，顏色晦暗的紅酒非好酒。
- **搖晃酒杯以聞香**：然後把酒杯放在桌面上，握住杯腳輕輕搖晃酒杯幾秒，使酒與空氣中的氧氣結合釋放香味，再將鼻子湊近酒杯，輕聞幾下，然後問自己是否喜歡這種味道。
- **品嚐美酒**：這是品酒的最後一個步驟。飲一口酒，讓酒佈滿在整個口腔之內，最好使口腔裡的每一處味蕾都能感受的汁液的味道，而能感受出是酸或甜？或苦或澀的味道，最後再慢慢嚥下，而好酒的甜味多能在齒頰留香數十秒喔！

