食品安全系列宣传 2021 年之十七：

葡萄酒为什么需要醒酒？

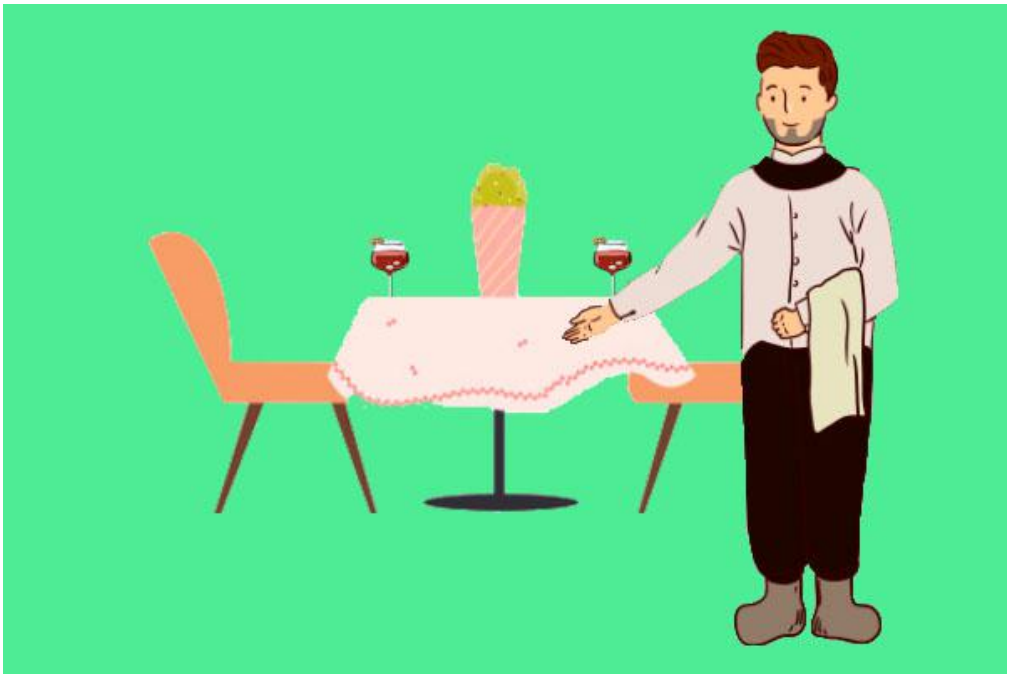
科普中国-科学原理一点通 2021-05-25

葡萄酒是用新鲜的葡萄或葡萄汁经发酵酿成的酒精饮料，发酵结束后还要经过一段时间的陈酿、瓶贮才能端上餐桌。我们知道，在喝葡萄酒之前往往需要醒酒，这是为什么呢？

在葡萄酒发酵过程、陈酿过程中都会产生酚类物质。酚类物质主要通过以下两种化学反应来影响葡萄酒：一个是花色素苷和单宁之间发生共聚反应；另一个是在氧气的参与下，酚类转变为醌类，同时发酵产生的乙醇被酚醌类物质转化，生成的中间物氧化为乙醛。

这一系列的化学反应会影响葡萄酒的颜色、风味和口感，这主要源于葡萄酒中酚类物质的差异。因此，很多时候葡萄酒都需要经过醒酒这一步骤。葡萄酒在醒酒过程中会发生复杂的化学变化，

这些变化主要影响两类体验：香气和口感。



从香气方面讲：对于年份较早的葡萄酒而言，由于多年瓶储，许多香气物质会与其他内含物结合，致使开瓶后香气略显沉闷或寡淡，需要氧气帮助将其释放出来变成游离态，使果香更加浓郁。有些葡萄酒由于密封条件较好，长时间陈酿使瓶中积累了许多硫化物，开瓶时会有明显的火柴味、臭鸡蛋味或者烂菜叶味，醒酒就可以驱散这类气味，让它们随着氧化反应和空气的流动而消散。

从口感方面讲：有些年份较新、口感较强劲的红葡萄酒，由于其中单宁类物质结构的原因，使人喝起来感到酸涩。这时候，恰当地醒酒能够使这部分单宁物质的结构发生变化，从而变得细腻、柔顺。

那么醒酒多长时间才合适呢？陈年老酒在侍酒之前醒酒即可，单宁柔化、果味香气出来则是已经醒好。对于颜色深、单宁高的饱满型的红葡萄酒，其醒酒时长在 3 小时以上；大多数白葡萄酒都不需要醒酒，尤其那些芳香型白葡萄酒，醒酒反而有害无益。

本文由石家庄市藁城区第九中学高级教师韩素娟进行科学性把关。

本作品为“科普中国-科学原理一点通”原创，转载时务请注明出处。