红酒藏酒提示

LA CAVE À VINS IDÉALE

Enterrée, à 12°C constants, humide et dotée d'un sol en terre battue, la cave idéale est malheureusement, très rare.

理想的地窖, 应该是有 12°C 的恒温，潮湿，硬泥地面的地下酒窖。不过，同时拥有这几个条件的酒窖非常少。

LA TEMPÉRATURE DE LA CAVE À VINS

La température d'une cave joue un rôle immédiat, sur l'évolution du vin en bouteille. Plus elle monte, plus le vin évolue vite. Mais plus que la température en elle-même, c'est sa variation qui est déterminante.

酒窖的温度对瓶装葡萄酒的演变起着直接且关键的作用。温度越高，葡萄酒演变得越快。并且，它的变化是决定性的。

L'HUMIDITÉ DE LA CAVE À VINS

Facteur fondamental du bon vieillissement du vin, l'humidité de la cave est trop souvent négligée par les amateurs qui se focalisent sur la température. En l'absence d'une humidité suffisante, soit un taux d'au moins 70 %, les bouchons sèchent et le vin s'évapore ; les niveaux descendent rapidement, causant une oxydation prématurée. Une humidité trop élevée n'est, en revanche, pas nocive pour le vin, mais elle détériore les étiquettes, un moindre mal.

作为葡萄酒最佳窖藏的一个关键要素，湿度往往被专注于温度的业余爱好者所忽视。在湿度条件不够的情况下（最低湿度要求 70%），软木干燥和葡萄酒蒸发, 水位迅速下降，导致过早氧化。然而，酒窖很高的湿度对葡萄酒没有害处，仅仅会使标签受损坏，这是一种较小危险。

现在城市酒友，拥有一个地下酒窖，可能比较困难。但是配置一个地面恒温的藏酒房间，或购买一个恒温酒柜，还是非常合适的。酒采购回来，放入恒温酒柜，16 度，1-2 年内喝掉，是最好选择。