

## 橡木桶陳年砵酒

大部份的砵酒都是在小橡木桶 (cask) 或大橡木桶 (vat) 內陳化，因而有「橡木桶陳年砵酒」(wood aged Port或wood Port) 之稱。

葡萄酒在木桶中陳化時，與空氣接觸而變得成熟。她的顏色會由深紅的「紅寶石」色變成較蒼白和呈棕色的「茶色」。與此同時，葡萄酒變得更滑膩，年輕葡萄酒的鮮果芳香會由成熟而複雜的醇厚香味所取代。

因此，如要釀造出「紅寶石」色、濃郁、有新鮮水果特性的厚身砵酒，那就要在大橡木桶內陳化較短的時間；而要釀造出「茶色」、滑膩和有複雜而醇厚味道的砵酒，就要在較小的橡木桶 (barrel) 中陳化較長的時間。下圖顯示了「橡木桶陳年砵酒」的主要風格、陳化方式、以及最佳的享用方法。

類別	白砵酒		紅砵酒				
風格	白砵酒		哥倫特厚身砵酒「茶色」		厚身及鮮果芳香的砵酒「紅寶石」		
陳化方式	大橡木桶		小橡木桶 (大約650公升)		大橡木桶		
砵酒種類	甜白砵酒	乾身白砵酒	年輕的Tawny	陳化的Tawny (10, 20, 30或40年)	Ruby Port	Reserve Port	Late Bottled Vintage
陳年年期	2-3年	3-4年	2-3年	按標識	2-3年	3-4年	4-6年
建議享用場合							
配對酒	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					
配鰵肝	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>			
配朱古力				<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
配芝士			<input checked="" type="checkbox"/>				
配甜品			<input checked="" type="checkbox"/>				
餐後酒			<input checked="" type="checkbox"/>				
餡餅作用			<input checked="" type="checkbox"/>				
配雪茄				<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
配生菜	<input checked="" type="checkbox"/>						

© The Vintage Port Academy

「橡木桶陳年砵酒」是很容易處理和飲用的。當她們出售時就是完全成熟時，可以隨時飲用。她們不需要醒酒，在首次開瓶後的六至八周內仍可保持良好狀態。你可用玻璃杯盛載砵酒；在開瓶之後也不需要一次過喝光。大部份「橡木桶陳年砵酒」都採用軟木塞，以方便打開及關閉。

享用「橡木桶陳年砵酒」時，應使用寬大而高品質的砵酒杯或白酒酒杯。白砵酒應是冷的，最佳飲用溫度在攝氏8至10度；已陳化的Tawny砵酒在15至18度；而年輕的紅砵酒最好稍為低於室溫（18度至20度）。

