

温度的升高对于很多人来说，会迎来一个生理上的高潮期，在这个阶段，特别需要酒精的滋养。而我们所说的“适度”并非在某种程度下进行适当控制，而是要在适当的“温度”下让酒发挥它特殊的功效，这个夏天注定过得记忆深刻。说到温度，说到与夏天有关系的温度且令人愉快的温度，必须与“冰”字脱不开干系，冰箱冰库冰水冰块齐上阵，打造一个夏季适应度。

在爱尔兰喝威士忌是不加冰加水的，我们虽然不能莅临爱尔兰让他们大肆见识中国人喝酒的豪情，却已经从一个日本人——村上春树那里知道了爱尔兰人喝威士忌的喜好：不加冰块或者水。然而这绝对与当地的海洋性气候有关系，他们都需要威士忌烧起来一把火，去除海风带来的湿气。这点在我国北方是绝对不适用的，所以在内地威士忌兑各种非酒精饮料流行过相当长的一段时间，你我都这样的跟过风，之后又发现自己其实中了酒商们的圈套，就这样灰头“土”脸地走进了威士忌世界的大门。

在英格兰的苏格兰地区，喝威士忌一般要加点冰块或者冰水，此时酒的温度是零度，在进入到你的口腔之后，零度的酒和你口腔中40摄氏度左右的唾液相遇，发生碰撞，威士忌酒体当中富含的各种花香在你的口腔中绽放，很多人喜欢这样的从低谷到高潮的起伏感。酒体在口中微微温暖之后，威士忌独有的烟熏味道逐渐蔓延在你的唇齿之间，酒体带来的刺激感在冰水的稀释下被忽略了，威士忌酒当中的花香和果香被强化了，这就是冰水混合物和威士忌完美相遇的在物理和化学方面的最大论据。

有些酒，在喝之前需要较长时间的前戏，比如餐前的白葡萄酒们。其实冰箱的概念并不准确，葡萄酒是不能放到冰箱里保存的，在冰箱里过夜的葡萄酒会被冰箱变频把酒体里的分子结构震得七零八落，你不会对残缺美情有独钟吧。

2025賽 0鏈 3鏟 05:21:53 - 1

到从酒柜中拿出来，在接触热空气的一霎那酒瓶上微微蒙起一层水汽，那么这瓶酒成功的高潮到了。

当然，还有更简单的方法，就是准备一只冰桶——冰桶也有高低贵贱，但主要目的还是为了冰镇美酒。此时大概需要20分钟左右，白葡萄酒的温度就差不多可以到达完美饮用温度了。大多数白葡萄酒的最佳饮用温度是5-8度，有些葡萄品种酿造的葡萄酒特别适合与冰水缠绵后饮用，比如sauvignon blanc。这种葡萄品种虽然在法国，在意大利，在美国，在新西兰或者澳大利亚产出的葡萄酿造出来的酒特性各异，但是唯一不变的就是这种葡萄品种所持有的最明显的特点——招摇醒人的青草香气，宛如夏季雨后的草地般清新，当然在某些情况下，它还能产生一丝不易察觉的烟草气息，带着放纵不羁爱自由的姿态。新西兰Sauvignon blanc，含有浓郁果香，味道直接，带有很重的青草和gooseberry的气味，建议搭配地中海沙拉。产自法国Sancerre区的 Sauvignon Blanc，口味较清淡，让人感觉很优雅，有明显矿物气息适宜与同样含有轻微矿物质口味的海鲜相搭配，比如生蚝。意大利、奥地利、南非等国家的 Sauvignon blanc，口味清淡，优雅，具有青草和柑橘风。适合搭配龙虾、螃蟹之类的海鲜。至于浓郁的橡木桶发酵的Sauvignon blanc，有时候它会和其他葡萄品种——Semillon一起调配。

当然能实现这些美味配搭的前提是，麻烦你先准备一桶冰水。

- 冰箱冷藏3小时+啤酒

天气热，得来点带气泡的，苏打水是上不了台面的，跟酒保说麻烦他勾兑好再拿出来，不要糊弄一个喝酒的真男人。

有气泡的酒分天然气泡和人工气泡两部分。用人工方法向酒中加入二氧化碳制造出来气泡的酒不做考虑，天然形成气泡的酒有两种，一种很高很高，高得像贵妇多数只能远观甚少“褻玩”，一种很亲民，亲得就如同隔壁家表妹，每餐必叫，简直就是居家旅行的必备良酒。说到这里大家都明白，这就是啤酒，口味地域性非常强的酒类，收买的是整座城市男人的舌头。

作为工业化生产线上的产物，啤酒的口味差别已经不是一般人所能察觉的了，但是这种非一般人能察觉的口味区别往往成为一种习惯，驻扎在饮酒人的心里。啤酒一般分两大流派，一派德国味，一派日本口。想要知道这两个派别的区别吗？那得通过一件不太文雅的行为来实现——喝过酒之后打个嗝，假如依旧有熟透的麦子味萦绕在喉头，那么说明这杯酒里装的是德国帮，假如只有清爽感在口腔，那说明这杯酒八成是日本派的。当然，啤酒一般经过最后一道消毒工序之后，都会损失一部分能够表达啤酒风味大分子蛋白质，想喝特点突出的啤酒，还得是鲜酿的。鲜酿啤酒度数比较低，多饮几杯没关系，在内地德式鲜酿啤酒屋不少，可以喝到多种德式鲜酿啤酒，除了一般的黄啤酒还有白啤和黑啤。

啤酒本身更像是一种全麦食品，是有保质期的，当然是越新鲜越好。假如不能随时随地的喝鲜啤，最少也别总是招呼小二来一瓶“普啤”，虽然接受一种新的啤酒口味对多数人来说有点难，但总比一生只跟一种口味的啤酒较劲来得充实来得划算。总之不要忘记，啤酒的关键在于冰镇，且要在冰箱里待足3小时。