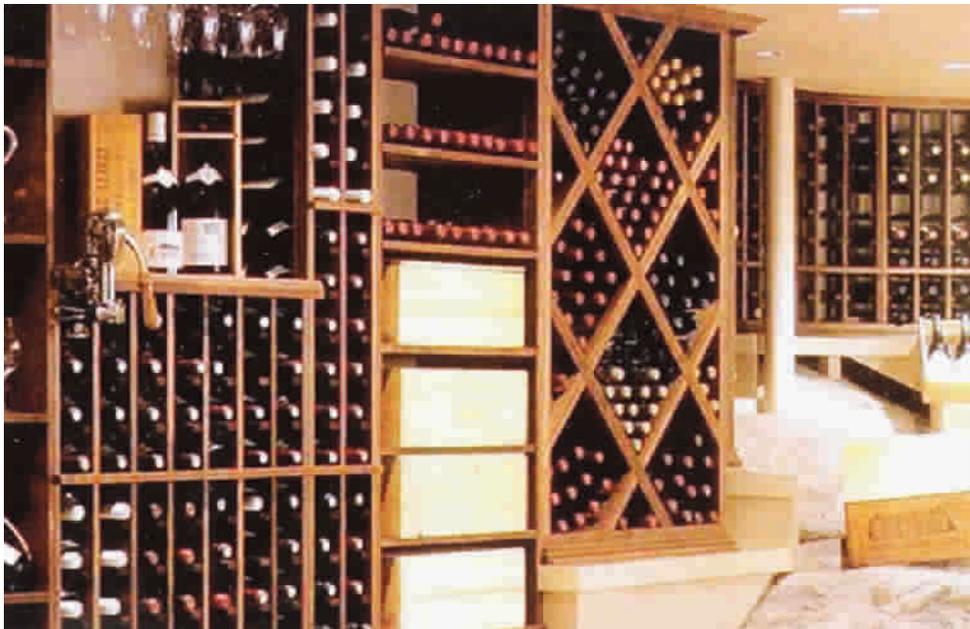


现代家居

现在,认真对待
餐桌选择 B22

新手装修要
勤跑多问 B23

本报副刊部主编 | 总第 286 期 | 2013 年 11 月 29 日 星期五 责任编辑:文清 视觉设计:戚黎明



■ 陈列在居室中的酒架案例

1 文化特点

喝酒是全世界共有的文化现象,品尝一种好酒,就如同品尝一段人生。在法国,葡萄酒文化是一种有着丰富内涵的特殊文化,已经成为法国人民生活的重要组成部分。

法国人一年到头似乎都离不开酒,一日三餐(除早餐外),顿顿离不开酒。他们习惯于饭前用开胃酒疏通肠胃,饭后借烈性酒以消食。法国人不仅看菜下酒,什么酒用什么杯子也很有讲究,

法国人讲究虽多,但喝的并不多。三五人一桌的聚会,一瓶 10 度上下的葡萄酒通常就行。

香槟作为葡萄酒中之王,最早多少带有宫廷酒的意思,一直是法国皇族和全世界名流显贵餐桌上的佳酿。它是法国的民族骄傲,到现在仍是所有欢乐、光荣或温馨时刻必不可少的伴侣,成为法式生活的象征。

香槟酒具有奢侈、诱惑和浪漫的色彩,在历史上没有任何一种酒可媲美它的神秘性,且能给人一种纵酒高歌的豪放气氛。

2 设计运用

渴望在家中品尝美酒,与好友和贵宾分享,也令家中酒窖的设计变得日益普遍。它是一处将奢华设计、美学理念和独创贮存方案融为一体的特别空间。

在建造酒窖时,必须符合冷藏柜的设计和施工法则。仅仅在墙上安装冰酒设备,而不对整个空间进行适当改造,将无法发挥理想的效果,甚至可能会对墙面、天花板和珍藏的美酒造成损害。

其实,如果精心布局,酒窖也无需占据过多空间。细微调整后,其结果也许就会舒适惬意,令主人更乐于在这里消磨时光,安静品尝储藏美酒。

最适合存放葡萄酒的地方,莫过于干爽且空气流通的地下室了,但不论是大点还是小点的藏酒库,都必须事先考虑一下空间的配置情况,越是要长期使用的酒库,条件就要规划得越完善。

如果在享用葡萄酒之前,通常只有数周的存放期,那就不一定非要建造酒窖了(在 10-18℃ 的地方保存数周就可以),而对于要存放几个月、几年甚至十几年的葡萄酒则最好有通风、干燥、凉

爽的酒窖。温度在 10-13℃ 之间,湿度适宜(55%-75%),因为太潮湿会导致木塞发霉,太干则会收缩。使用汽水瓶盖和塑胶瓶塞的酒可以立着存放,但这种酒不易长期保存。

所有的酒都应该尽量避免强光照射,无论是日光或是灯光,特别是对气泡酒会造成极大的伤害。所以酒窖的照明设计也是设计师需要重点关注的地方。

除地下室外,酒窖也可以建在其他地方,但地点的选择会影响将来的维护费用。酒窖最好装在室内最凉爽、湿度最好的地方,因为越接近贮存葡萄酒合适的温度和湿度,需要的制冷装置就越小,整体造价也就越低。

由珍贵美酒的形象传达着符号与象征。尽管总体形式大同小异,但每种开胃酒都符合不同的情形,具备独特的特点。

从社交意义来说,共同享用美酒能够在形式上营造出有益于放松的环境。它所传达的形象具有感性意义,令人联想起开胃酒背后所代表的历史、传统与古老技艺。

理想的酒窖应符合几个基本要求:

- 足够的贮存空间,通气性能好(酒是有生命的,需要呼吸氧气)。
- 温度 10-14℃(温度太高软木塞容易膨胀、易干裂)。
- 湿度 75%-80%, 否则容易发霉、变质。

设计师重点提示 >>> 2

应隔绝自然光照明、防震、防巨声干扰,否则容易变质。

必须用原木制作红酒架,橡木是最适合的。

原木不能涂油漆,否则很容易将红酒的质量破坏(空气通过木塞与酒接触)。

制作酒架时,层板的斜度要把握好,酒刚好浸泡到木塞 1/3 的高度为最佳,要保证木塞的湿度。如全部浸泡的话,容易导致木塞发霉,酒和空气无法接触,不浸泡木塞又容易干燥开裂。

建议设立一个备忘录,不但可以在上面记录葡萄酒的名称、年份、原产地、产区、葡萄品种、品级和装瓶者的名称,更重要的是可以记录每次品尝后的心得和感想,甚至其他品酒人的评价以及一些特别搭配法。(作者为台湾室内设计师)

法式软装家居中的香槟文化



■ 家庭品尝功能,是从精致与高档中显示主人的品位

设计小贴士

功能齐全的酒具是品尝好酒不可或缺的工具,酒具的精致与高档能彰显出主人的生活品位和态度。醒酒器、酒杯、酒刀、酒鼻子、酒钥匙等一套精美的酒具是必需的。

酒鼻子。葡萄酒是含各种各样的香气,例如桃子香、梨子香等,初学者很难分辨,通常要借助酒鼻子。酒鼻子是世界上最顶级的品酒工具,精选出 78 款香气复制了世界各地红、白葡萄酒及香槟酒、橡木桶陈酿的葡萄酒所能够呈现出来的所有典型香气。爱好者只需要将这些香气记忆在大脑中,品酒的时候就可以识别出酒中的香气了。

酒钥匙。增添一点品酒的乐趣,想立刻知道这杯酒 1 年、2 年甚至数年以后的味道吗? 魔术般的酒具——酒钥匙可以让这一切变成现实。只需要将酒钥匙与一杯酒接触一秒钟,即可展示出该酒一年之后的味道,接触两秒钟就是两年后的味道。不过,对于只能够存放 2-3 年的酒,如果用酒钥匙时间超过 3 秒,便会发酸变坏。

醒酒器。醒酒器又称调酒器,主要的造型特征是无色、大肚、细颈,主要功能是去除酒中沉淀,让酒的香气完美呈现。常见的醒酒器是经典的水滴形结构,上窄下宽,红酒倒入瓶中大约 1/5 的高度,让酒面与空气的接触面积达到极大便最为合适。

酒刀。酒刀的英文 waiter's friend,直译为“侍者之友”,是一种小巧的开瓶器。用它开酒时,先用锯齿形折刀把封帽切下,将螺丝锥旋入木塞,借助旁边的杠杆把木塞拉出。通常打开一瓶上好红酒的时候,需要一把上好的酒刀做帮手。

酒杯。香槟杯和香槟一样,永远有贵族式的优雅身段,细长而曲线优美的杯身像是女人柔美的曲线。不是因为香槟高贵才有了这样的造型,讲究高雅的造型下其实是最实用主义的考虑。香槟在葡萄酒世界中最独特的是它细腻而不断上升的气泡,只有这样细长的杯身才有利于欣赏气泡欢欣跳跃的喜悦,这也是为什么香槟需要倒在杯子里 1/2 或是 2/3 的原因,其他葡萄酒通常只需要倒 1/3。并不是香槟才可以用香槟杯,普通汽酒、意大利的 ASTI 气酒都可以用香槟杯,而为自己准备一只香槟杯还是很能派上用场的。

简名敏



设计师重点提示 >>> 1

开胃酒的秘密:

在法国,开胃酒时刻是一天中颇受欢迎的悠闲时光。追本溯源,“aperitifs(开胃酒)”一词来自拉丁语中的动词“aperire”,原意为“打开”。

最初,开胃酒是一种医疗饮品。直到 1888 年,“开胃酒”一词才衍生为餐前饮用、用于开胃的各类酒精饮料。

随着工业革命的爆发和法国各大城市的蓬勃发展,开胃酒时段成为了有趣的悠闲时光。法国人会在这个时段聚集在一起,享受开胃酒,营造非正式的聚会,分享日常生活中的主题。

开胃酒时段仿佛是一种仪式,因为在此时,人们的行为方式有着共同之处,



■ 餐桌上常用的工具,讲究高雅造型下的实用主义