常常听人
说检验葡萄酒好不
好喝的标准在于入口涩不涩，而干涩
又代表着单宁
含量高不高，但单宁具体代表什么意思，可能很多入门新手不是特别清楚。

实际上，单宁是一种天然多酚，它存在于酿酒葡萄的果皮、种子和根茎中，才使得葡萄酒口感干涩。葡萄就像是人一样，单宁就是支撑葡萄酒的骨架，可以让酒体结构更加稳定、坚实和丰满。

单宁本身的味道是干燥和收敛的，如果你细品，可以在舌头中部和嘴巴的前部感觉到它，举个例子，不加糖的红茶就是几乎纯净的单宁溶于水的产物。而当单宁和酒液中的其它物质发生反应后，会形成新的物质，增加葡萄酒的复杂性，所以好的红酒才会有各种香草
、水果的味道，不同年份、产区的葡萄味道层次也不同，而单宁不足的葡萄酒会发育不良，你会感觉它质地轻薄、柔弱无力、索然无味。

我们常常听到一些人形容单宁如同天鹅绒般柔顺细致，酒体丰满、单宁强劲、口感浓郁，比如，有的小伙伴在雷盛899葡萄酒中品出了天鹅绒般的单宁，有人在雷盛403品出了丝绸般的单宁，有人在雷盛520中品出了细沙般的单宁。所以单宁真的是越高代表葡萄酒越好吗？

其实，单宁高，口感收敛，发苦发涩，单宁低口感顺滑，如果一瓶葡萄酒酸度高、酒体厚重就会出现口感不平衡的情况，所以，一杯好的葡萄酒应该是酒精、酸度和单宁达到平衡，红酒专家曾对红酒品质得出一个测算公式即酒精度-（总酸+单宁）=柔顺指数。其中总酸和单宁的单位为克每升，比如一款葡萄酒的酒精度为14，总酸为4.6克每升，单宁为2.8克每升，那么这款葡萄酒的柔顺指数为6.6，柔顺指数超过5会被认为是品质较好的红酒，所以说，这款酒的品质还不错。所以，只有达到单宁和其他要素的平衡，才能保证葡萄酒的品质，并不是单宁越高的葡萄酒越好。

红酒的颜色也可以反映出酒体中单宁的高低。一般来说，单宁含量高的葡萄酒，葡萄浸皮时间越长，酒体较为厚重，颜色越深，风格较为强劲。当我们品鉴红酒时，可以把红酒杯
呈45°倾斜，然后观察红酒酒体的边缘色带，陈年越久的红酒边缘色带会越宽，越年轻的红酒边缘色带越窄。边缘色带较窄且酒体颜色较深，就是年轻且单宁含量高的红酒，而陈年的红酒单宁含量减少，口感相对比较圆润。