为什么同一款葡萄酒装在酒杯、水杯、马克杯或塑料杯里，喝起来会不一样

饮酒体验不只取决于葡萄酒本身：预期、触感、杯沿、香气和温度，都有助于解释为什么换了容器，感受也会随之改变。

2026年11月19日星期四



同一款葡萄酒，用不同容器饮用时，感受可能有所不同：预期和饮用时的身体感官体验都会参与其中。 由人工智能生成的教学插图。

有时，同一款葡萄酒从精致的葡萄酒杯倒入塑料杯、陶瓷马克杯，或平时喝水用的杯子后，给人的感觉会明显不同。这并不意味着酒液本身出了问题。原因一部分在于饮用者的预期，另一部分则在于杯子接触嘴唇时带来的实际感受。

同一款葡萄酒，体验却可能不同

这样的情景并不陌生：把同一款葡萄酒倒进不同的容器，感觉就变了。装在塑料杯里，喝起来可能不一样；倒进咖啡杯或茶杯，又会让人觉得有些不合常理；即使杯中酒液完全相同，水杯里的葡萄酒给人的印象也可能不同于精致的葡萄酒杯。感受发生变化，本身并不能证明葡萄酒的成分变了，也不意味着它离开葡萄酒杯就一定会变得更难喝。

值得探讨的并不是哪种容器在所有情况下都更好，而是饮用者的体验究竟发生了什么变化。现有证据有助于区分三个层面：葡萄酒本身的成分、饮用时接收到的刺激，以及大脑对这些刺激的解读。同时

也需要保持谨慎。目前没有一项受控研究在其他所有变量都保持不变的情况下，在同一项测试中比较精致的葡萄酒杯、塑料杯、陶瓷马克杯和水杯。

我们所说的味道，不只来自舌头

日常生活中，我们说某样东西尝起来是什么味道，指的不只是舌头感知到的基本味觉，比如甜、酸或苦。香气、温度和质地也属于这种体验的一部分。因此，即使酒液没有变化，同一款葡萄酒的两口也可能给人不同的感觉：体验还取决于各种感官信号如何组合并被解读。

香气中有很大一部分是通过所谓的鼻后通路被我们感知的。饮酒、吞咽，或让葡萄酒在口中停留片刻时，芳香化合物会从口腔内部传到鼻腔。味觉和嗅觉的结合有助于解释一个基本事实：感觉到体验有所不同，并不能自动证明葡萄酒此刻正在发生化学变化。

有助于解释体验为何变化的三个概念

味觉

舌头感知到的感觉，例如甜、酸或苦。

鼻后香气

饮酒时从口腔传到鼻腔、由鼻子感知的香气。

质地与温度

即使葡萄酒相同，它们也会影响最终的感受。

喝酒前，容器会带来怎样的预期

第一口还没入口，我们就已经开始接收各种信号。容器的外观很重要，因为我们往往会把某些饮品和特定类型的容器联系起来。一项使用酒精饮料照片的研究，包括红葡萄酒和白葡萄酒，发现人们对饮品与容器是否相配的判断会影响他们对所见内容的评价。这项研究没有让参与者实际饮用葡萄酒，因此无法说明葡萄酒入口后的味道。但研究结果支持这样一种看法：视觉环境会在品尝开始前影响预期。

不过，每个人的预期并不相同。如果你平时习惯用葡萄酒杯喝酒，那么在酒杯还没碰到嘴唇之前，水杯或马克杯可能就已经让你觉得不太合适。如果马克杯让你联想到咖啡或茶，这种联想也可能影响你的感受。关于容器与感官联想的跨文化研究也显示，不同群体之间存在差异。因此，与其认为所有消费者都遵循普遍一致的预期规则，不如说这些预期来自后天养成的习惯。

预期会影响愉悦感，这种说法并非只基于视觉研究。一项有20名参与者的实验中，同样的葡萄酒配上了不同的价格信息。参与者报告的愉悦程度发生了变化，与体验评价相关的大脑活动也随之改变，但对感知强度没有出现同样的影响。需要谨慎表述研究结果：实验操控的是价格信息，而不是容器。即便如此，这项研究仍有助于说明，大脑并不会被动等待葡萄酒入口，它也会解读自己认为正在喝的是

什么。

因此，说这“不过是心理暗示”并没有抓住重点。预期不会让体验变成虚构，而是会影响我们如何评价真实的味道。当有人觉得葡萄酒用马克杯或塑料杯喝起来“感觉不一样”时，他们可能是在回应感官信号与后天形成的意义所带来的综合影响，而不是受到毫无根据的幻觉左右。

情境影响感知的两种方式

饮用前

容器的外观会让它显得更适合或更不适合装葡萄酒。

这会形成预期，但不能衡量酒液入口后的味道。

品尝时

事先获得的信息会改变人们对同一款葡萄酒愉悦程度的评价。

这种影响是在价格信息实验中观察到的，并非由不同容器造成。

手和嘴唇也在参与饮酒体验

容器不只是用眼睛看，也会用手触摸。以水为对象的实验发现，杯子的硬挺程度会影响人们对杯中饮品的评价，尽管并非所有参与者的反应都完全相同。这些证据不足以支持这样的说法：任何葡萄酒装进任何塑料杯都会令人失望，尤其是塑料杯的硬度和柔韧性各不相同。但我们可以据此认为，手所感受到的触感也可能成为我们判断所饮之物的一部分。

陶瓷马克杯还带来了另一个有用的线索：接触嘴唇的杯沿也是体验的一部分。针对果汁和绿茶进行的测试发现，杯沿的材质和柔软度可能影响热感，以及人们对饮品的某些评价。这些研究无法确切说明葡萄酒装在日常使用的马克杯里会是什么味道，但支持一个实际观点：与容器的身体接触并非无关紧要的细节。

后天形成的联想也可能叠加在这些身体感受之上。对于几乎总是用马克杯喝咖啡或茶的人来说，用它喝葡萄酒可能会觉得和日常情境不太协调，这种不协调会影响体验。不过，这一说法应保持适当的限度：它是一个符合日常经验的假设，得到有关预期和适配感的研究支持，但并非针对马克杯盛葡萄酒这一情境得到实验验证的结论。

水杯让问题更进一步，因为此时仅用材质已不足以解释差异。水杯和葡萄酒杯都可能由玻璃制成，却仍然给人不同的印象。最合理的解释依然是日常使用习惯与饮用时身体接触的共同作用。如果你在心里把这只杯子和水联系起来，那么情境就会改变预期，而杯沿与嘴唇接触的感觉也仍是体验的一部分。不过，现有资料并不能证明杯沿越精致，每个人喝葡萄酒时就一定越享受。

还有一个重要因素需要谨慎考虑：温度。我们已经明确知道，不同的侍酒温度会改变葡萄酒的感官表现。这意味着，如果两口酒一口更凉、一口更暖，就不能把全部差异都归因于容器或预期。这并不表

示某种材质总是会让酒降温或升温更多，只是提醒我们，日常比较很容易同时混入多个因素。

容器如何改变体验，却不一定改变葡萄酒本身

1. 1. 你看见它

   容器会唤起习惯和后天形成的联想。

2. 2. 你触摸它

   你的手和嘴唇会从杯沿和杯子的硬挺程度接收到身体信号。

3. 3. 你喝下它

   味觉、鼻后香气、温度和质地会综合起来。

4. 4. 你评价它

   大脑会把这些信号与原有预期结合起来。

这不是心理作用与生理作用之间的二选一

把这种现象说成是在“心理作用”和“生理作用”之间二选一，是一种错误的对立。预期会影响我们对所饮之物的评价，同时，容器也会带来真实的身体刺激：硬挺程度、感知到的温度，以及杯沿接触嘴唇时的触感。这些信号都会与味觉和香气一起，由大脑整合。换句话说，心理作用不等于凭空想象，生理作用也不意味着完全不受解读影响。

现有证据很好地解释了这些机制，但无法让我们为它们划定固定比例。在任何具体情境中，精致的葡萄酒杯、塑料杯、马克杯或水杯带来的差异，究竟有多少来自预期、触感、温度或其他变量，我们并不清楚。同样，也没有依据为各种容器排出一个适用于所有人的顺序。负责任的做法是区分直接证据、间接支持和合理假设，而不是把任何个人偏好说成普遍规律。

实用的做法是把两个常常混为一谈的概念分开：察觉到差异，以及觉得葡萄酒没那么好喝。你可能会觉得葡萄酒装在日常使用的容器里有所不同，却依然享受它；反过来也一样，你可能更喜欢用精致的葡萄酒杯喝酒，但这并不能证明葡萄酒离开酒杯就变差了。如果想亲自比较，合理的做法是使用干净的容器，并让同一款葡萄酒保持相近的温度。这样有助于你更清楚地观察体验，但无法完全排除所有影响因素。

如果你想亲自比较

- 在干净的容器中倒入同一款葡萄酒。
- 尽量让各份酒的温度相近。

- 把察觉到差异和觉得没那么好喝区分开来。
- 将结果视为个人观察，而非普遍规律。