

这个『雷司令』，能驱散燥人暑气

见习记者 朱一诺

海鲜、烧烤、啤酒，聚三五好友，畅谈人生琐碎，在宁波的夏夜，这样的场景随处可见。炎炎夏日，除却冰西瓜、冰淇淋、冰啤酒，是否还有其他优雅而舒爽的降暑选择？葡萄酒爱好者杨敏俊，在夏季经常被朋友问及什么酒适合搭配海鲜。他再三思索，为各位推荐了雷司令葡萄酒。



雷司令（Riesling）是产于德国的一种白葡萄，也是德国最古老的葡萄品种之一。

德国葡萄酒的酿造历史可以追溯到公元前100年，罗马人在占领日耳曼领土的一部分后，罗马殖民者就在这块土地上开始了酿造葡萄酒的历史。1435年，雷司令在文献中第一次被提及，可能起源于德国的莱茵高地区。雷司令口味丰富、品质上乘，为提高葡萄种植质量，约100年后，德国开始逐渐扩大雷司令葡萄的种植面积。如今，雷司令葡萄的产量至少占德国葡萄种植的五分之一。世界上半以上的雷司令出产于德国，雷司令已成为德国葡萄种植业的一面旗帜，它对于德国葡萄酒的世界形象，起着举足轻重的作用。

雷司令耐寒，偏爱阴凉的气候，其成熟期十分缓慢，通常到了10月中旬至11月底才开始采摘。漫长的成熟期为雷司令香味的积累提供了绝佳的条件，苹果、杏、桃、梨等丰富的果香，玫瑰、紫罗兰、伍德拉夫草香，以及香甜的蜂蜜味和淡淡的矿物气息，都是使得雷司令更为诱人的特质。

蓝姑雷司令、蓝色德堡雷司令和洛温斯坦雷司令是最为著名的雷司令葡萄酒，其品质不必多说。而风格多样大概是其他葡萄酒无法与雷司令相比拟的一个特点。无论是干型、半干、半甜、甜型，它都可以驾轻就熟；无论优质酒、贵腐型酒还是顶级冰酒，它都可以酿造。雷司令富于变化，果酸独特，时而浓郁，时而清新，口感、香气层次变化多样，值得细品享受。

雷司令的多样风格，也使其的配餐范围更为广泛，成为了最适宜配餐的葡萄酒种类之一。海鲜、奶酪、咖喱、肉类等餐食在雷司令的搭配下风味更为独特，甜型雷司令也常被作为餐后甜酒。

通常，雷司令的酒精含量都不太高，因而在夏日，一瓶清冽的冰镇雷司令，搭配鲜香的海鲜烧烤和肥美的小龙虾，可谓绝佳选择。

原产于德国的雷司令，在不同的地区能表现出不同的环境风土，体现土壤特征。德国各种类型的雷司令相对优雅，法国阿尔萨斯地区的雷司令则更显酿酒师的技巧。

德国的雷司令优雅清新。莱茵黑森是德国最大的葡萄酒产区，拥有26000多公顷葡萄园，其最有名的出口葡萄酒圣母之乳是一款Qba级别的葡萄酒，莱茵黑森167个村庄几乎都在酿制此酒。一入口，新鲜的果香和蜂蜜的甘冽香气在口中回旋，细微的荔枝味入口怡人。这款酒酸度中等，甜而不腻，平衡感非常好。产于莱茵黑森的卡特维拉雷司令干白葡萄酒色泽清新，通体呈现淡金色；气息馥郁，拥有清新舒适的矿物质气息和层层叠叠的柠檬香味；酒味饱满，含有浓郁的柑橘、蜜桃、红苹果味，酸甜平衡，单宁柔滑。这款酒适合搭配甜点、海鲜、奶酪面包，适合日常饮用。

与德国接壤的法国的阿尔萨斯地区，所产雷司令与德国风格截然不同，更显酿酒师技艺。阿尔萨斯的气候较为温暖干燥，阳光充沛，因而出产的雷司令大多为干型，酸度较高，甚至带点微苦。阿尔萨斯雷司令通常需要等待至少3年，上好的雷司令则需要8-15年。随着陈年的增加，雷司令酸度会慢慢下降，其口感便会更为柔和。此地所产的富饶之地雷司令干白葡萄酒，酒体丰满，带有黄苹果、蜂蜜、柠檬、生姜以及浓郁而复杂的矿物质风味，随着成年更加富有层次感，非常适合搭配披萨、肉排与浓重的乳酪。

炎炎夏日，不论是与朋友在街边豪迈地吃着海鲜烧烤，还是独自在家中吹着空调慢品，一瓶冰得恰到好处的雷司令葡萄酒，愿为你带去别样舒爽的味蕾体验。

