

李志延

www.AsianPalate.com 网站创始人，香港理工大学酒店
及旅游业管理学院教授，葡萄酒评论家、作家及顾问。

至美雷司令

文 / 李志延 编辑 / 张紫薇

尽管葡萄酒大家多爱雷司令（Riesling），但它从未在亚洲取得过真正的复兴。没错，过去十年间，雷司令越发受人青睐，却常被评价为“太甜”、“太酸”或“太过单薄”，因而远不及西拉（Shiraz）或长相思（Sauvignon Blanc）有名望。

于雷司令的爱好者而言，当然也包括我在内——没有任何白葡萄品种能够如雷司令般将细腻、集中、轻盈和纯粹集于一身。葡萄酒大师和侍酒大师们也都对雷司令情有独钟，我甚至想不出一位不爱雷司令的葡萄酒专家。

那些顶级的酒款有种如水晶般纯净的风味，如镭射光一般精妙的口感，足以令人神魂颠倒。然而，与流行的白葡萄品种霞多丽（Chardonnay）与长相思不同，雷司令从不以橡木桶粉饰面目，也很少见到它以“邋遢”或肥美的模样面世。通常，酿酒师不会人为干预作品中的风土表现，它透明细腻，令人愉悦。虽然一些初尝葡萄酒的人在品试雷司令干白时，可能会觉得“过酸”或“尖锐”，但是那些喜爱雷司令的人却认为这种酸度清新美妙，酒体本身的张力更是贯穿其中，带来陈年潜力与绵长余韵。

我最早爱上的甜白葡萄酒就是雷司令，酒体轻盈的德国雷司令珍藏（Kabinett）或是迟采酒（Spatlese），它们芳香馥郁，细致美味，酒体轻盈。上世纪80年代的“雷司令”字眼，不只见于德国酒，还常见于加州或南澳大利亚葡萄酒的酒标里。它们风格迥异，且不见得是以雷司令酿成。所幸在欧盟法规的强力执行之下，标示不明的雷司令作品现已很难找到。

那么，亚洲的雷司令复兴哪儿去了？我知道中国香港、东京与新加坡向来有一小群雷司令的拥护者，他们不但喜

欢干型与半干型雷司令，还买了不少甜型酒，包括普朗酒庄（J.J. Prum）的精选干白（Auslese）和极具收藏价值的伊慕酒庄（Egon Muller）系列酒款等。而这些爱好者们也找出了来自阿尔萨斯（Alsace）、奥地利、南澳与新西兰等产区最优秀的雷司令干白葡萄酒。但相较于亚洲迅速成长的葡萄酒人口，这群人依旧只占极少数。澳门的天巢法国餐厅（Robuchon au Dome），就藏有着大量的德国雷司令甜白酒。这里的雷司令作品种类繁多，酒水单可达数页，其中的陈年酒款，与顶级波尔多或勃艮第干红酒同样美妙。

在所有德国白葡萄酒中，就数甜型白酒最得人喜爱，不但风格独特，还具有相当惊人的陈年潜力。然而，我也钟爱出自德国、奥地利、阿尔萨斯以及南澳等产区的干白型雷司令。以往，德国雷司令干白酒以高酸、单薄和寡淡著称，但因酒农们日益注重酒款品质，加之气候变化，如今已大大改变——德国雷司令干白更富活力，清新的酸度和熟果风味相辅相成。

不同的雷司令干白酒可搭配多种食物，特别是那些鲜味十足、风味交叠，而又细腻别致的亚洲菜肴；而甜白酒则会导致食物的风味缺失。就像雷司令珍藏甜白酒会使清蒸石斑鱼失掉风味。夏日炎炎，干型酒款可佐开胃小食、沙拉而饮，用作餐前酒；而雷司令甜白酒则适于搭配柠檬草鱼或生木瓜沙拉。

雷司令的坚实酸度益处多多，它适宜与味道强劲突出的辛辣抑或是发酵食品搭配，更为餐桌增添一抹清新。德国葡萄酒的美妙就在于，不论是甜型或是干型酒款，都能够与亚洲食材及香料相得益彰。不为佐餐，一支冰爽的雷司令，将会是你泳池或海边的最佳伴侣。R