新京报
2012年3月9日 星期五

雷司令可以千变，酿成各种甜度的酒。 图/CFP

雷司令是个影帝

Riesling，也译为“薏丝琳”，这个译法明显没有“雷司令”过瘾，仿佛千军万马中一声惊雷，“谁敢横刀立马，唯我雷司令”的豪气。事实上，雷司令更多的是风情万种。如果以白葡萄酒论，拥有最广泛拥趸的是雷司令、霞多丽和长相思，雷司令最负盛名的产区是德国，它也是德国葡萄酒的名片，这种晚收型葡萄，多点开花，从干白、到甜白、晚收、贵腐，甚至冰酒，雷司令是个影帝，无所不能。

引领甜美的复兴

一般来说，葡萄酒爱好者尝遍万般美酒之后，最容易对两种葡萄情有独钟：红葡萄酒就是黑比诺，白葡萄酒就是雷司令。看上去这两种酒丝毫不挨边儿，却是有着相似的性格，二者都禀性单纯，从来不需要别的葡萄品种搭配酿造，以一人之力默默完成美味；二者都有极强的陈年能力，由于酸度较高，适合陈年，一瓶酒放个几十年，取出来依然是绝世好酒，并且丰富晶莹；二者都极富变化，不同时间饮用，总能产生不同的口感，丰富而绰约。

生产雷司令的地方很多，这种葡萄品种喜欢寒冷一些的气候，其他葡萄9月就进入丰收季了，雷司令往往要等到11月份，如此倔强的性格，很适合德国，尤其是莱茵高地。除了德国，雷司令著名产区还有法国的阿尔萨斯、奥地利、甚至澳大利亚。

雷司令可以千变，酿成各种甜度的酒，我个人更加喜欢半干型雷司令，更清冽和健壮，有着丰富的骨架，均衡的口感，更能细品其多变的芳香。然而更多的人喜欢柔软顺滑细腻的甜酒，认为雷司令本身就应该是甜的，不甜还能叫雷司令吗？

这差点毁了雷司令。在上世纪六七十年代，甜美是人们热衷的口味，于是越来越多的人喜欢这种口感，而忽略了酒体本身的酸涩，于是德国的酒商将错就错，在葡萄酒里开始勾兑糖分，这股勾兑之风越演越烈，最终引起了世界的不满，糖水味、平庸、拙劣成为德国雷司令的代名词。这时秉承良心酿造的法国阿尔萨斯凭着酒的酸度与平衡，反而成了雷司令的代言人——要知道，这里曾是德国的占领地，这里的雷司令也是从德国而来。

所以在80年代，雷司令开始复兴，如果你看到一瓶60年代的德国产的雷司令，经过几十年的光景保存到现在，也不要轻易觉得那必然是绝世佳酿，你打开后，可能会是糖水一瓶。

雷司令的特殊味道

雷司令风情万种，根据甜度的不同，有不同的滋味，晚收雷司令往往有着熟女般的细腻和温暖，有丰富的花香和矿物质味道；雷司令做成的贵腐酒则更加滑腻，有蜂蜜、杏脯和桃子的果香，由于酸度高，你不会觉得这款贵腐酒有过分的甜腻；而用雷司令做成的冰酒，数量很稀少，更常见酿造冰酒的葡萄品种是威代尔，这种酒口感更细腻丰盈。

（下转D09版）

责编 巫慧 图编 高玮 美编 顾乐晓 责校 郭利琴

大戲樓
CHINA SHOW
清宫传人·京菜大家

海鲜惠聚

还能更优惠吗？

原价:285元
双人大虾套餐 现价:99元
（限2人用，共计9道菜）
凉菜：京味粉肠
养生豆腐
热菜：鲍参翅肚羹（2位）
干火靠大对虾（2只）
清蒸鲈鱼（1.3斤）
滋补辣味鸭
粉丝蒜茸蒸娃娃菜
主食：三鲜水饺（20个）
甜品：宫廷奶酪（2位）

原价:474元
双人辽参套餐 现价:199元
（限2人用，共计10道菜）
凉菜：香辣牛筋冻 养生豆腐
热菜：浓汁贡米辽参（2位）
鲜椒余鲈鱼（1.3斤）
宫廷牛仔骨（2件）
翡翠炒花枝片（例）
木须肉
双旦浸时蔬（例）
主食：三鲜水饺（20个）
甜品：宫廷奶酪（2位）

原价:1088元
六人龙虾套餐 现价:399元
（限6人以内用，共计14道菜）
凉菜：捞汁木耳 蓑衣黄瓜
素烧鸭 芥末墩
热菜：金沙龙虾（1.5斤） 蒜香蒸鲜带子（6只）
官府辣牛肉 豉汁多宝鱼
七彩鸭丝卷 八宝豆花
白灼时蔬 鲍参翅肚羹
主食：素三鲜水饺（30个）
甜品：宫廷奶酪（6位）

原价:1280元
六人辽参套餐 现价:499元
（限6人以内用，共计15道菜）
凉菜：爽口泡菜 蓑衣黄瓜
素烧鸭 芥末墩
热菜：黄焖辽参（6位） 杭椒白玉菇牛仔骨（例）
盐焗海白虾 玫瑰酒酿肉（例）
芫爆里脊丝 宫保鸡丁
上汤时蔬（例） 瑶柱海皇羹
清蒸多宝鱼（1.3斤-1.5斤）
主食：素三鲜水饺（30个）
甜品：宫廷奶酪（6位）

活动时间：2012年3月1日起，需提前预订。备注：1、十余种沙拉、水果、小吃免费自助；2、另有免费京剧演出；3、此套餐仅限一楼大厅使用；
地址：北京市朝阳区东五环平房桥东南角京城梨园内 订餐电话：010-65710666/65710888 http://www.daxilou.com