

春光正好,开瓶桃红吧

春季气温适宜,人们的味觉敏锐度在线,可以慢慢倒上一杯普罗旺斯桃红,观察其色泽,细嗅其香气,尝一口菜,再饮一口酒,感受两者之间的互动与呼应。

徐菲远

多数人在夏天第一次喝到普罗旺斯桃红的。阳光、海岸、棕榈树下的午餐——这些画面太有说服力,以至于这种酒很自然地归类为高温天气的专属。但若在夏季认真品饮,会发现,高温之下其实很难喝出酒中的细节:冰桶将温度压得过低,果香被暂时

封存,矿物感也难以展现,最终更多感受到的是清爽的底色。这当然并无不妥,却多少有些浪费了酒本身的层次。

春季则提供了不同的体验。这个季节的温度恰到好处,不必将酒冰至低温,从冰箱取出后稍放片刻,入口时花香、果香乃至石灰岩土壤带来的淡

淡咸感,都能清晰呈现。

春季的阳光虽然日渐绵长,气温却尚未升至令人倦怠的程度,此时,饮用一杯桃红酒,既无冬日饮用红葡萄酒的厚重感,亦非盛夏只为消暑的解渴之举,恰好处在一个令人舒适的程度上。

当桃红遇见春蔬

春季的饮食结构对葡萄酒的适配能力,提出了较为特殊的要求。一方面,餐桌上的菜肴开始从炖菜、红肉转向更为清淡的方向——芦笋、紫花椰菜这类带有轻微青涩感的蔬菜大量上市,龙虾、鲑鳟鱼等海鲜也日渐丰富,沙拉与凉拌菜出现的频率明显提高;另一方面,春季又尚未完全进入夏日那种以冷食为主的模式,偶尔仍会制作一些带有温度与油脂的菜品,如香煎鱼排、蒜蓉虾,甚至是加入奶油酱汁

的春季蔬菜意面。

在这种情境下,选酒往往有些两难。白葡萄酒搭配芦笋这类带有微苦的蔬菜时,有时会呈现出不太愉悦的金属气息;红葡萄酒搭配清淡的海鲜,则显得过于沉重。普罗旺斯桃红恰好能够应对这一局面,其酸度较多数白葡萄酒更为柔和,不会与蔬菜中的硫化物产生不良反应,反而能够化解苦涩,使蔬菜本身的甜感更为突出。面对海鲜时,其酒体比白葡萄酒多出一

层厚度,不会被海鲜的鲜味所压制,同时,又不会像红葡萄酒那样掩盖海鲜的本味。至于那些带有油脂或奶酱的菜品,桃红中的果香与酸度,正好起到清口的作用,令每一口都保持清爽。

因此,若在春季于家中款待朋友,或是计划外出野餐,普罗旺斯桃红是一个不太容易出错的选择。它不需要提前做好太多功课,也不必担心与菜品不搭——只要不是重口味的红烧或麻辣菜式,它基本上都能胜任。

春日聚饮不费力的选择

春季聚会与夏季聚会的节奏存在明显差异。夏季的聚会往往被节日、婚礼、度假等大型事件所推动,带有一种“必须尽兴”的期待,酒常常扮演着气氛组的主角,需要能够撑得住场面。春季的聚会则随意许多,可能是周末上午在露台上的早午餐,可能是几个朋友临时相约在公园里晒太阳,也可能是一场从下午延续至黄昏的家庭便宴。在这类场合中,人们对酒的要求其实很简单:不必过于讲

究,不必过于麻烦,能够从头喝到尾即可。

普罗旺斯桃红恰好符合这一要求。其开瓶友好度相当高,不需要醒酒器,也不需要精确控制温度——从冰箱取出后放置十分钟左右,直接倒入杯中即可。开瓶之后的风味相当稳定,放置一两个小时也不会明显散失,酸度始终在线,无论客人何时倒上一杯,喝到的都是状态良好的酒,其色泽在春季的自然光线下也格外

悦目,淡淡的粉色调在视觉上增添了人们的愉悦感。

若是在家中独自品饮,或是邀请三五好友小聚,这类酒几乎不需要任何额外的准备。无需纠结搭配什么菜肴,无需研究侍酒温度,也无需担心开瓶后喝不完——即便喝不完,盖好瓶塞放回冰箱,次日状态依然不错。许多白葡萄酒放置一夜后,风味便会明显衰减,而桃红的结构使其风味具备更好的保持力。

白葡萄酒的机会

普罗旺斯固然以桃红闻名,但若只关注桃红,可能会错过一些值得尝试的选择。这个产区同样酿造白葡萄酒,只是在国内市场上较为少见。法国酒庄 Maison Saint Aix——一家以高海拔葡萄园和 AIX 系列桃红为人熟知的普罗旺斯生产者,也在其产品线中推出了白葡萄酒。这些白葡萄酒通常采用混酿方式,即以维蒙蒂诺、长相思与白歌海娜为主力品

种,口感上兼具白果的圆润与地中海风格特有的咸味与矿物感,酒体较桃红更为轻盈,却比新世界许多单一品种的霞多丽更有内容。

春季饮用白葡萄酒的场景其实相当丰富。例如,周末中午不想饮用酒精度过高的酒款,开一瓶普罗旺斯的白葡萄酒,搭配山羊奶酪沙拉或一盘生蚝,便是相当惬意的选择;又或朋友来家中用晚餐,餐前以白葡萄酒

作为开胃酒,比直接上桃红酒更有层次感——先以白葡萄酒开场,主菜时换为桃红,整个用餐的节奏便显得十分顺畅。

对于觉得桃红酒“过于粉嫩”的消费者而言,白葡萄酒也是一个更为稳妥的入门选择。它不像桃红酒那样带有强烈的颜色标签,心理上更容易接受,但产区风格中那种清爽感与矿物感,其实与桃红酒一脉相承。

春日正当时

说到底,春季之所以是饮用普罗旺斯酒的好时机,并非因为它在某个季节“应该”被饮用,而是因为春季更容易喝明白它的好。夏季气温过高,人的味觉在高温环境下会变得相对迟钝,且饮酒时人们往往更在意“冰不冰”“爽不爽”,而非酒本身的风味层次。春季则不同,气温适宜,人们的味觉敏锐度在线,无需将酒冰至失温,也无需赶在日落前匆匆饮尽。可以慢慢倒上一杯,观察其色泽,细嗅其香气,尝一口菜,再饮一口酒,感受两者之间的互动与呼应。

这种体验在夏季其实是难以实现的。夏季饮酒更多是由场景驱动的,酒是背景的一部分;而春季饮酒,酒本身可以成为主角,能够安静地品味一瓶酒

究竟好在何处。

从消费的角度来看,春季也是一个适合适当储备的季节。此时,市场上的产品选择较为丰富,新品陆续上架,不像夏季那样容易出现断货或价格波动。若遇到喜欢的酒款,不妨多购几瓶,留在家中慢慢享用——这些酒从春季到夏季,状态都保持得很好,无需担心喝不完造成浪费。

因此,若平日里便喜欢普罗旺斯的桃红酒或白葡萄酒,春季正是认真品饮、多多尝试的时候。不必等到盛夏再开瓶,此刻便是最好的时机。

想了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众号。

