

夏日白葡萄酒, 告别橡木味

挑选适合夏季饮用的白葡萄酒, 可以归结为三个基本原则: 高酸度、适中酒精度、避免过度橡木桶影响。

徐菲远

当夏季气温持续攀升时, 一杯冰镇得当的白葡萄酒所能带来的愉悦, 很难被其他饮品取代。然而, 夏日选酒的逻辑与秋冬季节截然不同。高温会放大酒精在口中的灼热感, 同时削弱葡萄酒的矿物感与清新度——这解释了为何某些在冬日备受喜爱的霞多

丽(Chardonnay), 到了七月会显得沉重而迟滞。地中海沿岸国家的饮酒者早已深谙此道, 他们会避免在正午时分饮用结构复杂的陈年白葡萄酒, 转而选择那些酸度鲜活、酒体轻盈、专门为炎热天气而生的酒款——锋利而持久的酸度, 足以切开夏日的闷热。

三条原则, 避开夏季选酒常见误区

挑选适合夏季饮用的白葡萄酒, 可以归结为三个基本原则: 高酸度、适中酒精度、避免过度橡木桶影响。

酸度是夏日白葡萄酒的灵魂。高酸度的酒款在口中会带来明朗的清爽感, 刺激唾液分泌, 产生生理性的降温效果。相反, 酸度不足的葡萄酒, 在高温下会显得扁平、沉闷, 甚至带有一丝黏腻。意大利的灰皮诺、希腊的阿西尔提科、奥地利的绿维特利纳以及法国卢瓦尔河谷的密斯卡岱(Muscadet), 都是酸度出色的代表。

酒精度需要克制。在炎热天气, 酒精度超过13.5%的干白, 往往会带来明显的灼热感, 使人迅速感到疲倦。理想的夏日白葡萄酒, 酒精度通

常在11%至12.5%。德国珍藏级雷司令(Kabinett Riesling)仅有8%至10%的酒精度, 却能呈现复杂的花果与矿物风味, 堪称典范; 意大利的莫斯卡托阿斯蒂(Moscato d'Asti), 同样以低酒精度和轻盈酒体受到青睐。

橡木桶的使用需格外谨慎。香草、烤面包、椰子等橡木衍生风味在冬季令人感到温暖, 但在夏季容易显得过于厚重。未经橡木桶或仅使用旧桶陈酿的白葡萄酒, 能更好地展现葡萄酒果实本身的新鲜风味与矿物感。不妨做一个简单对比: 夏布利(Chablis)与纳帕谷霞多丽, 桑塞尔(Sancerre)与默尔索(Meursault)——前者显然更适合夏日。

六款值得在夏季尝试的白葡萄酒

阿尔巴利诺(Albariño), 来自西班牙西北部的下海湾地区(Rias Baixas), 凉爽的大西洋海风为葡萄酒带来了独特的咸味与海藻气息。阿尔巴利诺通常呈现白桃、柠檬皮、西柚以及微妙的矿物感, 入口时那近乎尖锐的酸度, 能够迅速唤醒消费者的味蕾。

搭配建议: 烤章鱼、蒜香蛤蜊、海鲜饭或盐烤海鱼。

雷司令(Riesling)无需过多介绍, 但夏季选酒需留意产品风格。来自德国摩泽尔(Mosel)、莱茵高(Rheingau)以及澳大利亚克莱尔谷(Clare Valley)的干型或半干型雷司令最为适用。其高酸度与果味的精妙平衡, 使其能够同时搭配辛辣的亚洲菜肴与精致的海鲜。烧烤派对上, 用它搭配德国香肠与酸菜, 也能带来意想不到的趣味。

长相思(Sauvignon Blanc)。新西兰马尔堡(Marlborough)的版本带有强烈的百香果、青柠、青草与番茄叶香气, 风格奔放; 法国卢瓦尔河谷的桑塞尔则更为内敛, 呈现燧石与矿物感。经典搭配是山羊奶酪, 此外也适合蔬菜沙拉、香草烤鸡以及以绿色蔬菜为主的菜肴。

维蒙蒂诺(Vermentino), 一个常被低估的品种, 在意大利撒丁岛(Sardinia)、利古里亚(Liguria)以及法国科西嘉岛(Corsica)有出色表现。其香气复杂而不沉重: 柑橘、苦杏仁、迷迭香与海盐交织在一起, 标志性的微苦收尾反而增添了耐饮度。搭配普罗旺斯风味的烤蔬菜、橄榄油浸沙丁鱼、罗勒香蒜酱意面或番茄马苏里拉沙拉, 都会令人惊喜。

绿维特利纳(Grüner Veltliner), 奥地利的旗舰白葡萄品种。它的风味难以一言概括: 白胡椒、扁豆、苹果、柑橘, 以及一丝萝卜般的辛辣感。酒体中等, 酸度坚实, 口感中带有独特的白垩质感。适合搭配芦笋、土豆沙拉、烟熏三文鱼或各种冷切肉拼盘。

未经橡木桶的霞多丽(Unoaked Chardonnay)。选择酒标上注明“Un-oaked”或“Vinified in stainless steel”的酒款, 你会得到霞多丽最纯粹的面貌: 苹果、梨、柠檬以及丰富的矿物感, 没有任何油腻的橡木味。法国南部吕贝隆(Luberon)、智利太平洋沿岸产区以及意大利上阿迪杰(Alto Adige)都有优质出品。适合搭配烤龙虾、奶油酱汁的鱼类以及烤玉米。

餐酒搭配, 从开胃酒到烧烤

开胃酒阶段, 需要一款轻盈而不喧宾夺主的酒款。意大利的普罗塞克(Prosecco)或西班牙的卡瓦(Cava)是安全的选择; 若想尝试静止葡萄酒, 法国阿尔萨斯的西万尼(Sylvaner)值得一试——它拥有细腻的花香与极低的酒精度, 搭配绿橄榄、帕尔马火腿卷蜜瓜或简单的杏仁碎, 便已足够。

前菜与沙拉。如果沙拉中出现了草莓与山羊奶酪, 不妨尝试卢瓦尔河谷的武弗雷(Vouvray, 由白诗南酿造), 其蜂蜜与青苹果的风味会与草莓形成奇妙的呼应。生蚝或醋汁调制的海鲜沙拉, 则更适合葡萄牙的阿尔巴利诺(在当地被称为Alvarinho)。

海鲜主菜需要更精细的对应。烤鲈鱼或鲷鱼, 可选择意大利西西里的

格里洛(Grillo)——它自带的咸味与轻微的烟熏感, 与烤鱼的焦香相得益彰。蒜香煎扇贝, 需要一款中等酒体且带有一定圆润感的酒, 法国朱朗松(Jurançon)的小满胜(Petit Manseng)是出色的选择, 其微妙的甜味恰好平衡扇贝的鲜美。蒸青口贝的经典搭配是密斯卡岱(Muscadet), 这款来自法国南特地区的酒拥有独特的“酵母陈年”风味, 与青口贝的汁水交融后, 会产生难以言喻的美妙体验。

素食同样可以找到理想的搭档。芦笋中的硫化物会让许多葡萄酒产生金属味, 但绿维特利纳与长相思能够与它和平共处。洋蓐则会让人们的口腔对甜味的感知发生变化, 导致许多酒尝起来异常苦涩, 解决方法是选择

一款高酸度且带有少量残糖的酒, 如德国晚收雷司令(Spätlese Riesling)或意大利莫斯卡托(Moscato)。如果正在享用一份传家宝番茄沙拉或番茄冷汤, 意大利弗拉斯卡蒂(Frascati)会是不错的选择——这款拉齐奥大区的白葡萄酒与番茄风味形成和谐的共鸣。

烧烤派对不必局限于啤酒与桃红葡萄酒。希腊的阿西尔提科(Assyrtiko)是一个出色的选择——它的矿物感与柠檬香气能够穿透烤肉的油脂, 咸味与烟熏风味相互放大。搭配烤鸡肉串、烤猪肉或烤鱼, 效果都很好。土耳其的娜吕莎(Narince)同样值得尝试, 它带有橘子皮与花香, 酒精度较低, 适合在烈日下饮用。

橙酒、海藏酒与低酒精浪潮

近年的夏季白葡萄酒世界出现了一些值得关注的新动向。2025年6月初, 在波尔多举行的葡萄酒节上, 主办方首次设立了“自然酒与橙酒”品鉴专区, 吸引的年轻参观者数量远超传统展区。橙酒(Orange Wine)并非新品种, 而是指白葡萄经过浸皮发酵后得到的琥珀色酒液, 它带有轻微的单宁感, 风味更为复杂, 尤其适合搭配夏季

烧烤与熟食拼盘。

另一个近期备受谈论的概念是海藏酒(Underwater-aged wine)。法国与克罗地亚的部分生产商将密封的白葡萄酒沉入地中海海底, 陈酿6至12个月后再捞。支持者认为, 海底的恒温、恒湿以及微弱的水压, 为酒液带来了独特的咸鲜感与圆润质地。

更具实际影响力的趋势, 是低酒

精与无酒精白葡萄酒的迅速增长。2025年上半年的行业数据显示, 全球低醇葡萄酒的销量同比增长超过30%。德国雷司令与意大利莫斯卡托的低醇版本(酒精度通常在5.5%左右), 已成为人们夏季野餐与户外聚会的热门选择。对于希望控制酒精摄入量但又不愿放弃饮酒仪式感的人而言, 这无疑是一个令人欢迎的选项。

冰镇的艺术: 温度不对, 好酒也浪费

即使是一瓶优质的白葡萄酒, 如果未能达到合适的饮用温度, 也会令人失望。需要纠正一个普遍存在的误区: 白葡萄酒并非越冰越好。过度冰镇会抑制酒体香气的释放, 尝起来只剩下酸度与矿物感, 而失去了应有的果味与复杂度。

不同风格的白葡萄酒有其理想的饮用温度区间: 轻盈爽脆型(如灰皮诺、阿尔巴利诺、密斯卡岱)适合7°C-

10°C; 中等酒体型(如未经橡木桶的霞多丽、绿维特利纳、维蒙蒂诺)适合10°C-12°C; 饱满馥郁型(如经过橡木桶的霞多丽、陈年雷司令)适合12°C-14°C。

家庭操作建议: 将白葡萄酒放入冰箱冷藏室的最冷区域, 大约两到三小时即可达到7至8摄氏度。如果需要快速降温, 将酒瓶浸入冰水混合物中(注意是冰水混合物, 而非单纯的冰块),

20分钟左右便能达到理想的饮用温度。切勿将酒瓶放入冷冻室——这不仅会破坏酒的结构, 还有可能使酒瓶破裂。开瓶后未喝完的酒, 塞回瓶塞并放回冰箱, 高酸度的白葡萄酒通常两到三天可以保持良好状态; 低酸度的品种则建议在24小时内喝完, 或用于烹饪。

欲了解更多美酒资讯, 请关注华夏酒报微信公众号。

