

Riesling

芬香撲鼻 千姿百態 麗絲玲的優雅與豔麗

Exploring Various Riesling

在一年當中最生氣勃勃的季節裡，來一杯香味滿盈的麗絲玲

滿

漫著花香的春季裡，很適合來一杯芳香型的白葡萄酒，共醉於曼妙春日。芳香型葡萄所釀製的酒款，香氣宜人、果香誘人，或清新、或淡雅、或濃郁、或冶豔，用滿嘴的芬芳，來迎向香味滿盈的春季。

當你在聞一瓶葡萄酒時，好似在聞一朵花，或許就會是芳香型葡萄酒會給你的第一印象，這是由於芳香型的葡萄品種中含有大量萜烯類化合物(Terpenes)，才能讓酒液散發猶如花朵般的香氣，當你輕輕搖晃著酒杯，醉人的氣息便竄進你的鼻腔中，猶如置身花園，而那高貴又優雅的麗絲玲(Riesling)，便是其中最芳香的品種。

開啟春日 麗絲玲的芬芳

芳香型葡萄酒大多由酸度較高的白葡萄品種所釀



飲一口麗絲玲，如喝一口春天

製，為了避免其它的干預影響了酒液本身的香氣，在製作這類葡萄酒時，通常不會將其於橡木桶中陳釀，以保持其新鮮的風味，和果實中最純粹的風土味道。

麗絲玲屬於非常耐寒晚熟的品種，雖然需要很多的日照，但是卻不能在太溫暖的產區生存，因為溫暖的氣候會讓葡萄過早成熟，在這樣的條件下，便無法聚集風味物質，進而讓釀出來的酒液淡而無味，缺少了它令人印象深刻的新鮮酸度、淡雅花香和水果香氣。

有著貴族般氣息的麗絲玲，其嬌氣便可從上述得知。但另一方面，它對各種的土壤又擁有著高適應力，而每一種土壤都將賦予麗絲玲不同的風土味道，產區土壤特有的花香或是礦物味都會附著在葡萄中，讓這款葡萄品種，成為有著多種個性、又可塑性強的白葡萄酒。

感謝圖片提供：橡木桶 / 夏朵 / 亨信 / 雅德蕊

酸甜迷人 麗絲玲的風味

都說麗絲玲是可塑性強的品種，在寒冷產區所產出的麗絲玲因為甜度聚集地較緩慢，而顯得酸度高，並能保有新鮮的青蘋果、檸檬等果香與花香，若是在較溫暖的地區種植，因為葡萄成熟度較高，會讓酒液裡帶有葡萄柚、桃子、梨子的氣息，而其豐富的香氣與清爽的酸度，很適合在它年輕的時候便將其品嚐。

儘管麗絲玲是款適合在年輕時品飲的葡萄酒，但其所釀製的酒款其實具有非常高的陳年潛力，有些甚至可以陳放100年，而那些被珍藏的酒液會隨著陳年的時間散發出越漸明顯的酸，並會演變出濃郁的汽油味，這個刺鼻的汽油味或許有人不愛，但卻是高品質陳年麗絲玲的經典特徵，在麗絲玲的發源地德國，這股味道甚至被認為是非常難得的美妙滋味。

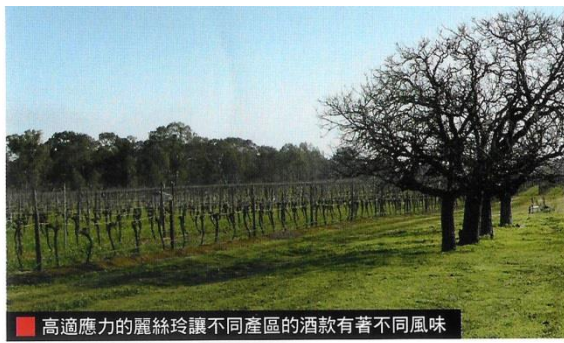
百變天后 麗絲玲的姿態

身為百變天后的麗絲玲，除了有令人印象深刻的口感外，依照產地和採收時節的不同，還可以成就各式各樣的白葡萄酒，若是依照酒液的甜度不同，可以釀造出法國阿爾薩斯(Alsace)清爽不甜的干白酒(Dry)，或是晚摘的甜白酒，抑或是甜份極高的德國貴腐酒(Noble Rot)和特色冰酒。

始於德國 麗絲玲的聖地

德國在世界上是屬於非常寒冷的葡萄酒產區，同時也是葡萄種植的最北極限，而德國寒冷的氣候條件，非常適合麗絲玲生長！在文獻記載中，德國的萊茵高，便是麗絲玲最早出現的產區，此處同時也是德國最佳的葡萄酒產地。德國的13個葡萄酒產區，大部分都集中在西南部氣候溫和的萊茵河流域，而優秀的葡萄園，又多集中在河谷的向陽坡，不僅因為河流可以調節氣候，也因為河水水氣所升騰而成的霧氣，能避免葡萄樹免於霜害。

而這13個優良的葡萄酒產區中，最著名的便是摩澤爾(Mosel)、萊茵法爾茲(Pfalz)、萊茵黑森



高適應力的麗絲玲讓不同產區的酒款有著不同風味

(Rheinhessen)，以及萊茵高這四個產區，其中萊茵高、萊茵黑森與萊茵法茲三個葡萄產區合稱為萊茵區，和摩澤爾在地形、氣候與土壤上有很大的差異，但就如前述所說，麗絲玲這位百變天后，高適應力的特性，讓它不論是在春天般溫暖和煦，抑或是冬日般寒涼的產區，都能適應良好，也因此讓在這兩大重要產區所生產的麗絲玲有著不一樣的風味，萊茵區的酒液較濃郁、芬芳，摩澤爾的酒則酸度高、含天然氣泡、清淡爽口，而且酒精度較低。

一、摩澤爾(Mosel)：

是摩澤爾-薩爾-魯爾產區的簡稱，為德國很具代表性的葡萄酒產地，此產區中優秀的葡萄園都為南向，廣布在「摩澤爾河、薩爾河、魯爾河」等三條河流域，並蜿蜒分布在河道兩旁地勢陡峭的山坡上。南向坡可阻擋大風侵襲，並可以吸收到大量的陽光以幫助葡萄生長，但也因為此區的坡度極大，不方便使用機器採收、種植葡萄，必須要完全依靠人力，也使得摩澤爾區成為全德國耕作費用最高的地區。

另外，在坡度極高的區域種植葡萄，因為土層薄，在下雨時容易讓雨水將土壤帶走，不定期還得依靠人力將泥土運回山坡上。而摩澤爾區的土壤中含有大量板岩，所以溫度上升較快，能夠讓葡萄在季末時成熟。此產區主要種植麗絲玲，清爽如花般的香氣、豐盈的酸與淡淡的甜，是此區麗絲玲酒款的特徵。

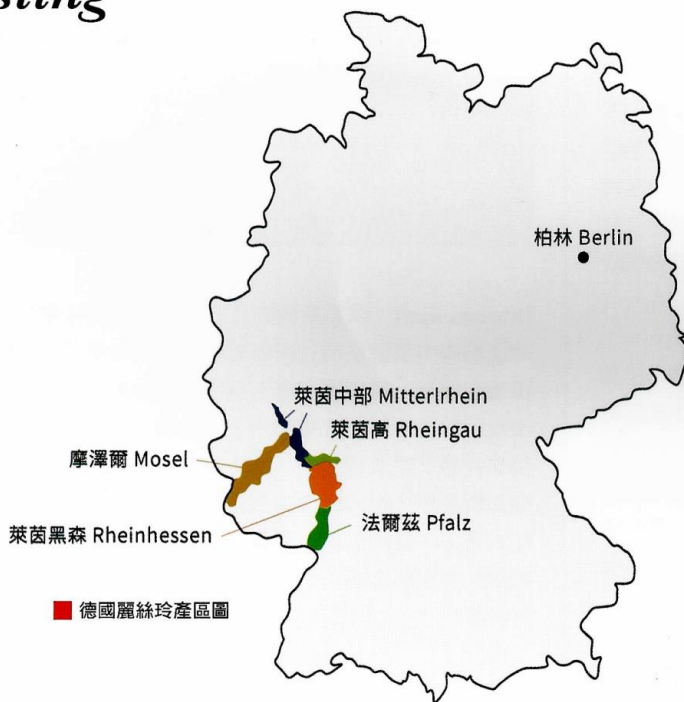
二、萊茵法爾茲(Pfalz)：

由法國的邊境起，沿著德國南北延伸的區域，南部以栽種米勒圖高(Muller Thurgau)葡萄為主；北部則以麗絲玲為主要葡萄品種，是德國少見能同時擁有優質紅、白酒的產區，這裡的麗絲玲與摩澤爾相較酸度較低，卻擁有更豐富的香料氣息和明顯蜂蜜味。

因為鄰近法國的阿爾薩斯(Alsace)，氣候相對溫和，是德國葡萄產區中氣候最溫暖、光照最多、降水最少的地域之一，砂岩和帶有豐富礦物質的火山岩組成了此區主要的土壤成分，也因為這種得天獨厚爽朗的南方風土氣候，才孕育出厚實、力道強勁的葡萄酒，讓此區所生產的干白酒除了保有其清新風格外，還多了一分醇厚和力量。



南向坡可避免強風，並有助葡萄吸收到大量的陽光



三、萊茵黑森(Rheinhessen)：

產區位於萊茵河谷，座落在綿延起伏的丘陵河谷中，因此這個產區也被稱為「千丘陵之地」，土壤以紅色的沙質黏土為主，所生產的麗絲玲雖然酸度較其他產區較低一些，但酒體豐厚、香氣也更為複雜。

四、萊茵高(Rheingau)：

萊茵高被認為是最早種植麗絲玲的起源地，也是德國極佳的葡萄酒產地，知名釀酒廠皆聚集於此。萊茵高地區北面有山，阻擋了北方來的冷風，南界是萊茵河可調節氣候，同時葡萄園都朝南，可以享受充足的陽光照射，是一個得天獨厚的葡萄酒產區。

萊茵高較好的葡萄園，全部種植麗絲玲葡萄，是全德國種植麗絲玲比例最高的地區。以麗絲玲為主體，也栽培此地孕育出的米勒圖高品種，釀造沉穩、強勁的力道與優雅兼備、果實味豐盈的秀逸白葡萄酒。此外，自萊茵河所產生的霧氣促使貴腐菌滋生，也培育出了糖分相當高的葡萄。

新舊世界 麗絲玲的多面

萊茵河兩岸和支流是麗絲玲的原產地，不僅將德國與法國這兩個歐陸強權國家分割，也各自延伸出兩種不同的葡萄酒世界與麗絲玲的風味。德國出品的麗絲玲白葡萄酒酸溜又帶甜潤滋味，將清淡與強勁矛盾地連結起來卻不失其討喜。而在那一河之隔的法國，最重要種植麗絲玲的產區便是阿爾薩斯，在這裡，麗絲玲被製成酒精濃度高、帶有清爽酸度和細膩的不甜葡萄酒，美國加州在中央海岸等冷涼區域，也製造出不遜於阿爾薩斯的麗絲玲，而且加州白天充足的日照，更釀出勝過阿爾薩斯的果實味。

在新世界的澳洲所生產的麗絲玲酒款，也是相當受到重視的，尤其是由伊頓谷(Eden Valley)和克萊爾谷(Clare Valley)兩個產區所出產的白葡萄酒，其和紐西蘭皆以濃濃果香型的甜葡萄酒作為主要的酒款類型，但也生產與德國葡萄酒同級的遲摘葡萄酒和貴腐酒。除此之外，奧地利、南非、加拿大，甚至智利和阿根廷，其實也都有麗絲玲迷人的足跡。

澳洲 貝斯特酒莊大西部精選麗絲玲白葡萄酒

Best's Great Western Riesling

1988 年 創始

酒精度：13% | 750ml

建議售價：NT\$ 1,500

澳洲維多利亞(Victoria)大西部(Great Western)產區受大陸性氣候的影響，提供葡萄緩慢的成熟期，貝斯特酒莊(Best's Wines)採傳統種植與釀酒方式，並加入現今的先進技術來製作酒款。此款酒帶有風土礦物氣息及檸檬、萊姆的香氣，口感優雅而酸度適中，與多汁香醇的水果般質地達到極佳平衡，各方面都達到極佳均衡是此酒的特色。適合搭配鮭魚、各式開胃菜，也可單獨飲用。



澳洲 貝斯特酒莊大西部精選麗絲玲白葡萄酒 Best's Great Western Riesling

代理商：雅得蕊

酒精度：13% | 750ml

建議售價：NT\$ 1,500

澳洲維多利亞(Victoria)大西部(Great Western)產區受大陸性氣候的影響，提供葡萄緩慢的成熟期，貝斯特酒莊(Best's Wines)採傳統種植與釀酒方式，並加入現今的先進技術來製作酒款。此款酒帶有風土礦物氣息及檸檬、萊姆的香氣，口感優雅而酸度適中，與多汁香醇的水果般質地達到極佳平衡，各方面都達到極佳均衡是此酒的特色。適合搭配鮭魚、各式開胃菜，也可單獨飲用。

