

世界顶级酒庄指南

A Regional Guide to the Best Producers and Their Wines

德国 顶级酒庄赏鉴



THE FINEST WINES OF
GERMANY

[德] 史蒂芬·莱因哈特 编著 王丹 译

上海科学技术出版社

世界顶级酒庄指南

德 国 顶级酒庄赏鉴

〔德〕史蒂芬·莱因哈特 编著

王 丹 译

上海科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

德国顶级酒庄赏鉴 / (德) 史蒂芬·莱因哈特 (Stephan Reinhardt) 编著 ; 王丹译 . — 上海 : 上海科学技术出版社, 2017.1

(世界顶级酒庄指南)

ISBN 978-7-5478-3364-3

I. ①德… II. ①史… ②王… III. ①葡萄酒—文化—德国 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 281568 号

Original title: The Finest Wines of Germany

First published in Great Britain 2012 by Aurum Press Ltd.

Copyright © 2012 Fine Wine Editions Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording, or by any information storage and retrieval system, without permission in writing from Aurum Press Ltd.

世界顶级酒庄指南 : 德国顶级酒庄赏鉴

Copyright © 2016 by Shanghai Scientific & Technical Publishers.

中文版译者 : 王丹

德国顶级酒庄赏鉴

[德] 史蒂芬·莱因哈特 编著

王丹 译

上海世纪出版股份有限公司

上海科学技术出版社 出版

(上海钦州南路 71 号 邮政编码 200235)

上海世纪出版股份有限公司发行中心发行

200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.co

上海中华商务联合印刷有限公司印刷

开本 787×1092 1/16 印张 12 插页 : 4

字数 250 千字

2017 年 1 月第 1 版 2017 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5478-3364-3/TS·198

定价 : 68.00 元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,
请向工厂联系调换

目 录

1	发现德国葡萄酒 /6
2	历史、文化和市场 /14
3	分级、风格和口感 /20
4	地理、气候、土壤和品种 /26
5	栽培与酿造 /32
6	萨克森和萨勒 - 温斯图特 /36
7	弗兰肯 /42
8	符腾堡 /58
9	巴登 /62
10	法尔兹 /74
11	莱茵黑森 /100
12	莱茵高 /118
13	纳赫 /144
14	摩泽尔 /158
15	阿尔 /190

致谢 /192

世界顶级酒庄指南

德 国 顶级酒庄赏鉴

〔德〕史蒂芬·莱因哈特 编著

王 丹 译

上海科学技术出版社

序

优质葡萄酒在一众同类中脱颖而出，不是虚名使然，而是因为美酒带来的动人对话。我有时觉得，它们甚至通过沉浸其中来刺激、撩拨着这段对话。

这个想法太荒诞了吗？你从不与一瓶独特纯正、口感柔和的葡萄酒交换意见吗？瞧，你现在正第二次放下醒酒器。你欣赏它的颜色，注意到新橡木气味的减少、成熟的黑醋栗气味不断变得浓郁，并对此评论一番。这时一阵浓烈的碘盐味打断了你，耳边仿佛响起大海的声音，清晰得好像是你刚把车停在海滩上打开车门听到的。现在，想一想纪龙德河，那铺着浅色石头的灰色长坡，葡萄酒正娓娓诉说着，我是拉图，你不可能忘记我的兄弟姐妹，因为它们身上的甜铁味，那是我们家族的味道。让我停留在你的舌尖，告诉你一切：我的葡萄品种，想念的8月阳光，炙烤着迎来收获的9月。我的力量在褪去吗？那一定是老了，但我也越发善于表达了；你看到我的弱点，而我的个性也越发明白了。

让懂得倾听的人慢慢聆听吧！世界上大多数的葡萄酒就像法国的无言漫画。优质葡萄酒即使失了水准或遭到超越，仍是形态和气质皆出众的品种。假如它们获得了似乎高于自身价值的赞誉和标价，那是因为它们树立了榜样。没有榜样的参照，我们还能期待什么呢？这种期待并不是微不足道的，它将为我们持续带来更多令人沉醉的品种、对话和诱人的声音。

二三十年前，葡萄酒世界还是一片平原，零星几座高峰。有裂缝，甚至还有深渊，但我们已竭尽所能地避开。大陆碰撞挤压形成新山脉，而贫瘠的新岩石则受侵蚀转变为肥沃的土壤。还需要提那些攀登高峰

的探险者吗？那些在高地种植的先驱，尽管在当时看来是那么的狂妄。如果说，他们一开始只是默默地酿制着葡萄酒，那么最终坚持下来的人们则找到了属于葡萄酒世界的新语法和词汇，让它们在这即将风靡全球的对话里发声。

对于大多数伟大的葡萄酒产区来说，历史进程也许有断层但总体是稳定的，而德国则不同。从全球公认最伟大的白葡萄酒酿造国，到顷刻间一池清泉混沌不堪，那是一次令人错愕的自损行为，源于一种受制于通俗观念的体制。沿用了数世纪用于挑选最优质葡萄园的区分法竟遭遇全盘否定，被诟病为“精英论”。品质概念被彻底废除，由含糖量取而代之。想像一下，一个不分村庄级（village wines）、一级园（premiers crus）和特级园（grands crus）的法国金丘区，会是怎样的景象？

自1972年起的近30年时间里，德国的标准葡萄酒口感太过甜腻、毫无特色，让曾经最狂热的拥护者也敬而远之。当然，也不乏例外：一些骄傲的酿酒人，挣脱体制束缚，带着自尊和祖传工艺酿造葡萄酒；但他们的处境十分艰难。本书介绍的对象正是这些酿酒人和他们的继承者。作者史蒂芬·莱因哈特告诉我们：忘记过去，再次启程，依靠同样的素材——雷司令和黑品乐，以及凉爽气候下类型各异的土壤；秉承全新的理念，赋予品质新的定义，酿造适应新市场的葡萄酒。在我的个人酒窖里，至今还珍藏着1971年的德国精选酒（Auslese），是我最珍贵的白葡萄酒收藏。德国需要这样的传承。

休·约翰逊

前言

本书着重讨论德国葡萄酒的品质、种类和酿造工艺。书中介绍的酿酒商，无论葡萄园的地势如何陡峭、葡萄品质如何反复无常、天气如何瞬息万变，都以精湛的工艺实践着他们世代传承的学识、诚意、热情和骄傲。当然，那些在书中提及但未作详述的酿酒商也是如此。

德国葡萄酒的文化可追溯至古罗马及中世纪早期，盛名久负，距今已有数千年的历史。19 世纪末以前，来自莱茵（Rhine）、摩泽尔（Mosel）和萨尔（Saar）产区的雷司令曾跻身全球最受追捧和昂贵的葡萄酒之列。如今，一百多年过去了，这里的顶级酿酒商们正迎来德国葡萄酒的另一个“黄金时代”。雷司令依旧是他们的重中之重，而黑品乐也吸引了他们越来越多的注意，贡献了许多世界级的葡萄酒佳品，成为 21 世纪头 10 年推动德国葡萄酒快速发展的第二大力量。这两大品种占据了本书的主要篇幅，同占一席之地的还有希瓦那、白品乐和灰品乐。

正如史蒂芬·布鲁克（Stephan Brook）在《德国葡萄酒（2003）》（*The Wines of Germany 2003*）一书中所写，对于德国葡萄酒，“专家和大众的观点存在不可逾越的鸿沟”。不过，这一分歧正在逐渐缩小。VDP 协会，一个由德国约 200 家业内龙头组成的庞大协会组织，正避开 1971 年的反精英葡萄酒法：该法不以原产地、葡萄品种、产量或酿造技术为依据，改用含糖量评判葡萄酒品质，一手造成了德国葡萄酒长久以来“甜腻而廉价”的国际形象。VDP 协会意识到，在德国这样一个如此“酷意十足”的葡萄酒国度，风土的各方面条件都对葡萄酒的独特个性和品质有着异常巨大的影响。如今，他们正发起一个反向运动，即“从含糖量回归风土”。协会自主制定葡萄园等级和分类，如头等园 / 一级园干酒

（Grosses / Erstes Gewächs），来推广出售他们的葡萄酒。特级园的概念促使葡萄栽培和酿酒工艺走向更高的标准，葡萄酒本身也越发出色。

作为一本着眼于德国最优质葡萄酒的书籍，精挑细选是不可避免的，毕竟德国酿酒商的数量目前已有 24 000 多家。对于书中酿酒商的挑选，肯定具有主观性，也并非试图为德国酿酒商排名。我选择的这些酿酒商保持着一贯风格，其个性、理念、真正手工酿造的葡萄酒，真实展现了德国葡萄酒如今激动人心的发展。这里突出介绍的大部分是知名酿酒商；同时，我也挑选了一些知名度较低的酿酒商，相比某些酿酒商旗下知名产区的葡萄酒，他们的葡萄酒更令我惊喜，让那些不为人知的产区展现了价值。

基于同样的原因，德国的十三大葡萄酒产区无法尽数收录。虽然也有非常棒的葡萄酒产自萨勒-温斯特特（Saale Unstrut）、黑森山道（Hessische Bergstrasse）和中部莱茵区（Mittelrhein），但还是没能找到一家酿酒商能持续不断地带来振奋人心的葡萄酒。

2010 年 8 月至 2012 年 1 月，我再次造访了书中介绍的所有庄园，每处至少一次。书中的品酒笔记都是最新的，包括那些更为成熟的酒款；德国雷司令最让人难忘的品质之一，就是其惊人的寿命。

德国葡萄酒尽管复杂多样，但在风格上却是一致的明确，甚至可以说独特，这绝不仅仅体现在果味上。上好的德国葡萄酒，不只是舌尖上的美味，更能让品尝它的人惊叹不已。来吧，举起酒杯，敞开你的心扉，随我开启那充满魔力的酒瓶，去发现德国最美的葡萄酒，“那些最值得谈论的葡萄酒”。

史蒂芬·莱因哈特

“酷”的定义

德国的葡萄酒风格独特，自成一派，尤其是它的雷司令。德国是欧洲最北端、也最凉爽的传统葡萄酒国，那里的葡萄成熟慢，生长季持续至 11 月底，即使最微小的气候变化或地理性差异也会对葡萄酒的风格产生实质性的影响。

远不止果味

休·约翰逊曾一针见血地指出，雷司令是一款能挑起人们“喜悦与惊叹”感官的葡萄酒。甚至不夸张地说，它能改变人生！

由雷司令带来人生彻底改变的还有斯图尔特·皮戈特 (Stuart Pigott)。1981 年，在皮戈特工作的伦敦泰特美术馆，一位“乐善好施的慈善家”请他喝了一口埃伯巴赫修道院 (Kloster Eberbach) 酒庄 1971 年的斯坦伯格雷司令晚摘酒 (Steinberger Riesling Spätlese)。随后，这位如今常住柏林的英国著名葡萄酒作家、雷司令爱好者和业内星探，决定辞去那里的侍应生工作并搬家。这款酒的滋味仿佛流水淌过岩石，让他的思绪穿越地质层，进入未知的天地，针刺般的口感久散不去，令人震颤。

针刺、岩石和矿物的口感，而非菠萝、百香果的果味，甚至脱离葡萄酒惯有的滋味，看来雷司令确实是奇特的品种。它反复无常、风格多变，从干型酒到贵腐甜酒自由转换。因此，简单以霞多丽、长相思或赤霞珠的方式对雷司令进行分类是行不通的。由于其漫长的成熟期，雷司令有几分变色龙的意味。“雷司令，和黑品乐一样，似乎以独特的风格在自己的小圈子里自得其乐。”酿酒师欧文·伯德 (Owen Bird) 在他的《莱茵的黄金：德国葡萄酒的复兴 (2005)》(*Rheingold: The German Wine Renaissance 2005*) 里如是说。

即使土壤条件千差万别，这个品种依然保持着独有的多层特性；它对气候的适应能力大得惊人，却不会丢失其精致稳定的葡萄酒风格。尽管它的香气会因为产地或栽培酿造技术产生极大的改变，但上好的德国雷司令总能呈现令人惊喜的细腻、果味、优雅、活力、精妙和丰富层次，带来十分愉悦的口感。

从未知到体验

遗憾的是，想知道瓶中的德国雷司令是否上乘，仅从标签判断并不容易。我个人的第一款雷司令，品尝于 20 世纪 80 年代初，我还在经历“青春期”，其口感极干、极酸，典型的纳赫产区 (Nahe) 特色。它的标签现已弃用，标有“für Diabetiker geeignet”字样 (指适合糖尿病患者)。显然，这是一款健康的葡萄酒，只是药用价值远胜于它的口感。

想必你能理解，为什么与葡萄酒的那次初遇让我之后数年都对这种奇怪的酒精饮料敬而远之。直到去慕尼黑求学，在领略了一款 1990 年份贝尔热拉克干白葡萄酒 (Bergerac Sec, 价值 4 欧元) 的出色香气和清爽口感之后，我才与雷司令葡萄酒重续前缘，但都是来自法国和意大利的葡萄酒。直到 20 世纪 90 年代中叶，我才重回德国雷司令的怀抱。

为什么告诉你这些呢？就是希望你了解，无论最初的印象如何，无论它与其他葡萄酒有多么不同，德国葡萄酒都值得你追循下去，并且像我一样，逐渐爱上它。如今的德国葡萄酒就更是如此了，它已走出 20 世纪 80 年代初的最低谷，取得了不可估量的进步。在

右图：沙兹堡 (摩泽尔产区) 凉爽的板岩土壤。这里产出的葡萄酒总让人想起液态的岩石和矿物质，而不是水果



那灰暗的几十年里，德国葡萄酒[除了雷司令，还有米勒-图高(Müller-Thurgau)、克尔娜(Kerner)，以及各种奇异的杂交品种，如奥特加(Ortega)、胡塞尔(Huxelrebe)、斯格瑞博(Siegerrebe)和多米娜(Domina)]的声誉不仅在国际上遭遇重创，在国内市场也是每况愈下。产量太高，无论残留糖分还是酥蕊渍酿酒法(Süssreserve)都无法改变它们的单调无趣。德国葡萄酒曾经的高定价一度跌至历史最低，酿酒商们也就更没什么动力提升葡萄酒的品质了。

20世纪80年代，德国葡萄酒经历从甜型酒向干型酒的转变，但变化的只是风格，品质表现依旧低迷。以我父亲的情况为例，他是一个爱国主义者，从20世纪50年代“德国经济的奇迹年”(Wirtschaftswunderjahren)时期开始电气工程师的职业生涯，原本钟爱便宜的德国甜葡萄酒和德国起泡酒(Sekt)，却不得不出于健康考虑改喝德国干型葡萄酒。然而，并不是所有德国人都像他那样忠心耿耿，不少人投向法国、意大利葡萄酒的怀抱，或是之后的新世界葡萄酒，它们价格低、口感干涩，却比大多数德国葡萄酒好喝得多。

20世纪90年代中叶，是休·约翰逊和他对上等雷司令的义无反顾助我走出心理阴影。如今，我品尝过的雷司令不计其数，年份跨度超过100年。一款优质的雷司令珍藏(Kabinett)、晚摘(Spätlese)或精选(Auslese)酒，带给我的体验纵使最出色的香槟酒都无法给予。无论多老的年份都能带来愉悦的心情、平静的思绪，仿若浮士德心驰神往的“那个瞬间”：再停留一会吧，你太美了(Verweile doch! Du bist so schön)！德国雷司令与其他葡萄酒不同，它7%~9%的酒精度和美味残糖量，不会

让我在喝下一瓶后睡意渐浓。相反，我可能会越发兴致盎然地想着去酒窖再取一瓶。次日清晨偶尔的不适，通常也不需要吞下一颗维生素C来缓解。

这是德国葡萄酒的奇迹之一，在最出色的雷司令里得到极致体现，它让对立矛盾的特质悉数登场：轻盈与复杂、回味与清淡、细腻与浓烈、丰富与纯粹、力量与优雅、凌厉与甜美、成熟与清新、严肃与宁谧。真正优良的雷司令往往清澈、精致，各方面达到美妙平衡，不仅带来果味，还有令人兴奋的矿物味或咸味。

促成这份独特又矛盾的理想状态，原因有很多，包括化学、气候、地形和土壤的方方面面，还有葡萄栽培、酿造，以及德国特有的饮酒传统。曼弗雷德·普朗博士(Dr. Manfred Prüm)和伊贡·慕勒(Egon Müller)都不会在前一款雷司令(往往处于成熟期)空瓶之前新开另一瓶，这当然不是吝啬，而是体现了德国的饮酒文化：葡萄酒不仅能佐餐享用，还可发挥下午茶的功能，有助于餐前开胃或餐后消化。这在摩泽尔河谷(Mosel Valley)和莱茵高产区(Rheingau)尤其如此。

普朗和慕勒的惯例做法也生动体现了雷司令的两大夺目品质：有益健康和饮用寿命长。盲品过程中，我时常感觉他们的葡萄酒比实际年轻二三十年甚至更多。

重振“酷”势

从长期反感到完全热爱，这绝不是我一个人的德国葡萄酒经历。近几年来，德国葡萄酒的命运在德国本土乃至整个世界都得到了极大改善。以德国在世界精品葡萄酒拍卖会上的表现为例。约一个世纪以前，莱茵和摩泽尔产的雷司令位列全球最受追捧葡萄酒

之列，拥有与之匹配的价格。1923 年，一桶（1 000 升）传奇佳酿——鲁尔区（Ruwer）的翠绿绅士山逐粒干葡贵腐精选 1921 年份酒，创下了拍卖成交价的世界纪录，由纽约的华尔道夫饭店以 10 万金马克（约合今天的 330 万美元）竞得。然而，之后的德国葡萄酒却在品质和形象上遭遇严重滑坡，20 世纪 60 年代以前，鲜少在精品葡萄酒的版图上获得关注。

20 世纪 90 年代初开始出现转机，特别是雷司令的提升引人注目。最上乘的那一批（一些是干型酒或口感偏干）开始收获杰出酒评家的高度赞誉，像葡萄酒大师杰西丝·罗宾逊（Jancis Robinson MW）、米歇尔·贝塔纳（Michel Bettane）和大卫·席尔德克内希特（David Schildknecht）等。今天的德国雷司令以干型酒居多，它们中的一些，特别是头等园干葡萄酒（Grosses Gewächs），大多产自德国 VDP 协会的顶级葡萄园，每瓶售价高达 40 ~ 80 欧元。凯勒（Keller）酒庄的大瓶（1.5 升）2009 G-Max 雷司令，在 2010 年 9 月的拍卖成交价为每瓶 4 000 欧元。

令人同样或更印象深刻的是德国甜型葡萄酒的表现。这些葡萄酒独特、酒精度低、甜味自然，保持了一贯的绝妙细腻、一丝不苟和平衡，且依然可以达到令人惊叹的品质；那些出自伊慕·沙兹堡（Egon Müller-Scharzhof）、JJ 普朗（JJ Prüm）、马库斯莫里特（Markus Molitor）、罗伯特威尔（Robert Weil）等世界级酒庄之手的贵腐甜酒，每瓶（750 毫升）拍卖价格可达 6 000 欧元。



右图：伊贡·慕勒的伊慕沙兹堡雷司令展现出德国雷司令历经数十年依然不断提升的惊人实力

出口激增

最近的出口数据也能进一步证实雷司令的复兴。在德国最重要的出口市场美国，雷司令的销售尤为喜人，其价格和数量均在2010年上涨了21%。在斯堪的纳维亚半岛，雷司令的销售同样强劲：德国是这里的市场主导者，它的白葡萄酒占据挪威市场33%的份额，受欢迎程度在瑞典和芬兰分列第二、第三位。同时，在中国（2010年的涨幅超60%）、加拿大（15%+）、俄罗斯（11%+）、日本（5%+）和瑞士（29%+）的销量也不断攀升。媒体关注日益积极，加上各国专业人士对其高品质的逐渐认可，相信在未来几年，德国优质葡萄酒的出口将迎来进一步的增长。

德国黑品乐

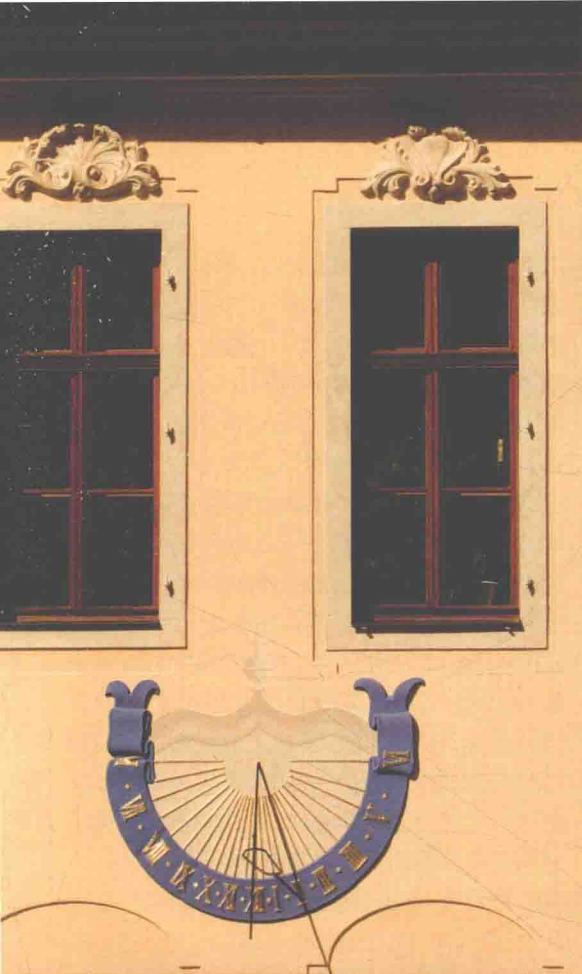
走红的不仅是雷司令，还有德国黑品乐（Spätburgunder）。细想并不意外：作为全球最大的雷司令生产国（22 601公顷，占全球总量的62.5%），德国还是仅次于法国和美国的全球第三大黑品乐生产国，在全球近79 000公顷的总量中占据14.3%的份额。2011年，在一场由葡萄酒大师蒂姆·阿特金（Tim Atkin MW）和哈密什·安德森（Hamish Anderson）组织的盲品会上，德国黑品乐大放异彩。20款从世界各地（包括勃艮第的3座一级酒庄）精挑细选的黑品乐与19款德国黑品乐展开两轮厮杀，结果排名前十的葡萄酒中，德国占了7款。阿特金说：“‘世界级’这个词已经被过度使用了，但形容这些品乐酒则恰如其分。”作为勃艮第葡萄酒的爱好者，杰西丝·罗宾逊则表现出稍减几分的热情，她“毫不怀疑德国正在酿造真正优良的黑品乐，可与中等勃艮第红葡萄酒里最好的几款作品相提并论”。她希望举办一场盲品会，让

两地最优一较高下。虽然至今未能实现，但这个想法的产生也印证了德国最出色品乐酒的雄心和高品质。

跳舞的熊

相比德国葡萄酒收获的评分、成功和上升的出口数据，更有趣的是独特风格和对德国传统观念的挑战。“最柔软的德国”（Zartestes Deutschland），是瑞士作家托姆·赫尔德（Thom Held）几年前一篇关于德国雷司令的文章的标题。令他颇为好奇的是，德国葡萄酒（他称之为“跳舞的熊”）的特质与德国及德国人的一贯形象截然相反。他认为“德国强大、威严、坚毅”，可到了雷司令这里，却都消失了，而是“精致细腻得令人不可思议，和其他葡萄酒不一样”。在高端波尔多和巴罗洛葡萄酒的传统消费大国瑞士，人们对德国雷司令的喜爱日渐增长。

如今，法国雷司令酿酒商也跨越莱茵河，来到德国备货。因为德国雷司令有着法国人在阿尔萨斯产区（Alsace）绝少实现的轻盈、绝妙与纯粹，这与上一代人的故事截然相反。那时，许多德国雷司令的酿酒商还一心想着揭开阿尔萨斯标杆酒的奥秘，比如婷芭克世家酒庄的圣桅楼葡萄园惹丝琳白葡萄酒（Maison Trimbach Clos Ste. Hune）。他们还溯多瑙河而上至瓦豪（Wachau）段，那里的普拉格（Prager）、皮赫拉（Pichler）、诺尔（Knoll）、希茨伯格（Hirtzberger）等顶级酒庄酿造的蜥蜴级雷司令（Smaragd Riesling）在20世纪90年代收获赞誉无数。他们好奇而急切地学习打理葡萄园、降低产量的新方法，明白了酒窖里事半功倍的道理。接着，他们驶回莱茵河、内卡河、纳赫河、摩泽尔河，发现自己的产区不仅有美丽而丰富的传



统，还透着股“酷”劲。那时的德国葡萄酒并没有焕然一新，却已经开始实践酿造者对更真实纯粹、更清新、更低酒精度的追求，这和当时兴起于美国的“霞多丽运动”背道而驰。皮埃尔·安东尼·罗瓦尼（Pierre-Antoine Rovani）曾在罗伯特·帕克（Robert Parker）的《葡萄酒倡导家》（*Wine Advocate*）杂志中盛赞德国的2001年份酒，认为它是雷司令尤为杰出的一年。德国国内将这份报告和反响视为雷司令在别处复兴的开始。

雷司令一代

事实上，德国雷司令在精品葡萄酒世界的日渐走俏也不过10年光阴，却积累了不少佳作，雄心勃勃的酿酒商不断涌现。他们中的许多人还不到30岁，却决心以纯正雷司令震撼世界：“我们的凉爽气候能赋予雷司令最出色的表现，创造其他地区无法复制的特性。”同时，他们也清楚地明白，如今的成功源自先锋派前辈的不懈努力：赫尔穆特·登霍夫（Helmut Dönhoff）、伯恩哈德·布罗伊尔（Bernhard Breuer）、贝纳德·菲利普（Bernd Philippi）、布克宁·沃夫（Bürklin-Wolf）、哈塞尔巴赫夫妇（Fritz and Agnes Hasselbach）、罗伯特·威尔（Robert Weil）和海曼-鲁文斯坦（Heymann-Löwenstein），他们早已研制出既彰显个性又能完美搭配食物的顶级雷司令干酒。

在如今这一代雄心勃勃的酿酒商看来，培育葡萄酒关乎自我满足，以及对历史文化的传承和保护。尽管地位超然，但雷司令并不是唯一符合他们全球视野的品种。过去10年也见证了人们对其他德国经典的高涨热情，如希瓦娜（Silvaner，尽管种植面积逐年剧减）、灰品乐（Grauburgunder），还有白品乐

（Weissburgunder）、黑品乐，在这个生机焕发的国度熠熠生辉。而20世纪七八十年代的明星，如杂交品种米勒-图高、克尔娜，虽然在葡萄园的种植面积渐少，口感却是前所未有的好。米勒-图高年轻、清新、香气明确，但精致、酒精度适中的白葡萄酒，代表如今更年轻的德国，已然成为新经典之作。

德国的葡萄酒并不只走经典风格，你还能找到用长相思、本土葡萄和国际葡萄混酿的红葡萄酒、白中黑香槟等。但这里的每一位酿酒商都坚信，德国经典葡萄酒的复兴并非一时的风尚。正如莱茵黑森产区（Rheinhessen）顶尖酿酒商菲利普·维特曼（Philipp Wittman）所说：“只要是用热情和精湛工艺酿造的葡萄酒，就能像波尔多或勃艮第葡萄酒一样经典永驻。”

说到葡萄酒风格，最重要的界定特征是该产区天然的品质潜力而非国际市场的需求。要强调雷司令（或其他任何优质品种）与众不同的特性、独特的文化景观与传承，可从一座葡萄园小块分配的土地开始。产地、酒庄、年份，这组决定风土的三元素如今更多地体现在葡萄酒正标上，次要（和费解）的强制性法律陈述则标注在背面。

德国葡萄酒产业从含糖量到风土的最终回归体现在葡萄园的分级制度（详见第3章）上。能完成这场回归之旅，依靠的是秉承有机原则、一丝不苟的葡萄栽培和放任式的酿酒过程（详见第4章）。如今，德国出品的顶级干酒可以呈现卓越的品质，浓郁强劲的口感能触及的深度至今未知。但是，也有一些酒走了极端，近5年来，一轮新的潮流兴起，更低度、浓郁与凝练感减弱，但更令人愉悦的葡萄酒重获青睐。一些雷司令酿酒商对残留糖的态度也越来越宽容，因为后者有助于

酒精度降低至最小值，以达到各方平衡。

雷司令营销

雷司令的营销是一场硬仗，Tong 杂志编辑菲利普·佛海登（Filip Verheyden）在德国雷司令的专题刊上说：“因为这意味着要寻找简单的营销手段来推广复杂的概念。”那么，究竟有多不容易呢？马丁·特希（Martin Tesch）是一位来自纳赫产区的酿酒商，他的营销一向简单明了，几乎不用文字。他也几乎只生产雷司令干酒，5 款单一园酒分别使用不同颜色的瓶帽和印有不同图像的酒标，这样一来找酒就变得容易，不必非得阅读标签。特希还是获得红点设计大奖（最佳视觉传达）的首位德国葡萄酒酿造商。几年后，他出版了一本书，没有文字，只有一系列黑白照片记录人们享用美酒的情景：《享用雷司令的人 - 卷一》（*Riesling People Vol. 1.*）。2011 年又出版了卷二，随书 CD 里有来自侍酒师的有声版葡萄酒介绍，有音乐家、葡萄酒记者就不插电音乐和拔塞雷司令之间关系的探讨，还有两三首歌曲，包括一首“Riesling is Cool, Fuck Chardonnay”（雷司令很酷，去你的霞多丽）。

其他酿酒商则采用了一条更复杂的工艺路线。摩泽尔酿酒商，如莱因哈特·海曼-鲁文斯坦（Reinhard Heymann-Löwenstein）和克莱·布施（Clemens Busch）根据板岩的不同颜色将传统独立葡萄园（Einzellagen）划分为数块子产区。于是，原可以温宁根乌伦（Winninger Uhlen）之名面世的葡萄酒，如今按葡萄园区块划分为巴鲁夫瑟莱（Blaufüsser Lay）、劳巴赫（Laubach）和罗斯莱（Roth

Lay），原来的普德荷马利莱（Pündericher Marienlay）则成了法莱（Fahrlay）、法肯莱（Falkenlay）和罗森法德（Rothenpfad）。

特希的这种清晰直接的视觉传达和与之对应的干烈质朴的葡萄酒风格，让从不对葡萄酒感兴趣的饮酒人，开始关注雷司令和德国葡萄酒，老少皆有。今天，德国葡萄酒出现在原本仅提供啤酒和威士忌的酒吧、俱乐部，甚至在摇滚音乐节被尽情饮用，摇滚、朋克乐队也开始创作歌曲向德国雷司令致敬。

柏林，这座没有葡萄藤的德国首都，如今已成为德国葡萄酒的大本营。勃兰登堡霍夫豪华酒店（Brandenburger Hof）旗下的双轮战车餐厅（Quadrige）设有专门的德国葡萄酒酒单，许多葡萄酒专营店里也经营各式各样的德国葡萄酒。相比 10 年前，完全是另一副光景。在这里，几乎每个周末都会举办德国葡萄酒的展会或以德国雷司令为主题的派对。柏林的鲁兹酒吧（Rutz Wine Bar）是德国葡萄酒的一处热门地点，还有聚友阁中餐馆（Hot Spot），供应以摩泽尔为主产区的成熟雷司令来搭配传统中式菜肴。每年 9 月，VDP 协会都会在旧西方绘画杰作掩映下的柏林美术馆（Gemädegalerie）举行为期两天的展会，推介百余位酿酒商的葡萄酒产品。不仅如此，你还能在这座城市找到萨克森（Saxony）和萨勒-温斯图特（Saale-Unstrut）产区的标杆酒。要知道，这些葡萄酒如此罕见，要在德雷斯頓当场提货可比在柏林困难得多。如今，雷司令和德国葡萄酒的前行之路如此通畅，几乎没有倒退的可能。