

夏天喝点这些酒，身心清爽又高级！

十年前你问我炎炎夏日来点什么喝的好，我一定说是可乐雪碧啊什么的。

但成年后，作为地球上唯一了解自身死亡必然命运的物种——人类，偶尔需要消解对于死亡的恐惧，对于存在意义的无功追寻，酒精饮料是再好不过的发明了。

言归正传，高温将至，都有哪些清新自然不做作的酒特别适合夏日呢？包括葡萄酒、啤酒、鸡尾酒和清酒，选啥好？

一、葡萄酒

起泡酒

夏日饮酒自然是首推起泡酒，伴着冰镇过的酒液，气泡在口中爆裂的刺激感简直让人忍不住一激灵。而且起泡酒风格众多，你总会找到自己偏爱的那一类。

如果你追求更复杂的风味，也不太在意价格，那就可以选香槟，或者小众一些的意大利 Franciacorta。

如果你想要清新易饮，风格简单也不贵的，充满花果香的意大利小甜水 Moscato d' Asti 和干型 Prosecco，还有西班牙的 Cava，红色起泡酒 Lambrusco 也是个好选择。

白葡萄酒

比起酒体更重、酒精度相对更高、且有单宁的许多红葡萄酒，在夏天肯定是喝白葡萄酒更凉爽轻松。



德国的雷司令 (Riesling)，有着浓郁精细的花香和果香味，比如白桃、杏子和柑橘类水果等，有些还带有独特的不让人讨厌反而让人喜



欢的“汽油味”，酸度极高，它风格众多，从干、半干、半甜到甜型皆有，所以无论你是“拒甜党”还是“甜渣党”，它都能满足。

阿尔萨斯 (Alsace)，法国阿尔萨斯也是个风土很复杂的地方，这里主要出产雷司令，灰皮诺和琼瑶浆，全都是芳香型的葡萄品种，特别是琼瑶浆，简直可以说是馥郁芬芳。满满的柑橘类水果、热带水果、玫瑰花瓣、荔枝、甜甜的辛香料味，可以说也是少女心代表了，阿尔萨斯的酒同样也是干甜皆有。

夏布利 (Chablis)，连名字都带个夏，看来夏天不喝不行了。勃艮第的夏布利是世界著名的霞多丽产地，这里的霞多丽兼具清爽、优雅与纯净，拥有细腻的花果香以及令人振奋的高酸度，同时往往还有精妙的矿物味。

长相思 (Sauvignon Blanc)，长相思这个品种酸度清爽，通常有强烈芬芳的绿色水果和草本花香，比如醋栗、接骨木花等，法国卢瓦河和新西兰都是长相思的经典优秀产地，风格上新西兰会更奔放一些，不过两者也都挺夏天哒。

红葡萄酒

虽然大体上红葡萄酒会比白

葡萄酒给人更厚重的感觉，不过红葡萄酒中也是有优雅轻盈的代表哒，比如黑皮诺 (Pinot Noir)。优秀产区的黑皮诺酒体轻盈，酸度清新，香气精致：覆盆子、草莓、红醋栗、苦樱桃、紫罗兰、蘑菇、松露等，勃艮第和新西兰两地的黑皮诺就是佼佼者。

桃红酒

普罗旺斯桃红，桃红酒的高颜值总让人联想起阳光和地中海，而且它清新可口，常带有柑橘、柚子香气，配着夏天饮用也是相当应景了。普罗旺斯应该是最著名的桃红产地了，而且品质都不错。

二、鸡尾酒

桑格利亚 Sangria

这款西班牙的国民饮料，绝对的夏日派对必备。它以葡萄酒为基底，加入各种你想加的水果或香料，也可混入一些烈酒，然后放入冰箱冷藏4小时以上，于是一份口感微甜的果酒就诞生啦。

Aperol Spritz

如果说 Sangria 是西班牙的国民饮料，那意大利的国民饮料应该就是 Spritz 了吧，这是意大利点单

率很高的夏日鸡尾酒了。虽然以葡萄酒和苏打水为基底，不过由于加了 Aperol，所以它的口味微苦，但也有清新的果香。

Mojito

Mojito 实在太有名，本来觉得没必要说了，但出于对它地位的尊重以及想皮一下的心理，这里还是列出来啦。大家应该都知道这是夏日必备的小清新吧？

Moscow Mule

莫斯科骡子，虽然它的名字奇特粗暴，不过口感却非常清爽，我一口气就能喝一杯，只需伏特加、干姜啤酒和青柠汁即可制作。不过它对杯具有个硬性要求，就是一定要用铜马克杯，相当符合“莫斯科”的设定。



其实适合夏日的鸡尾酒真的相当多，什么金汤力、自由古巴，问问调酒师，他准能给你报上一串来。在家也可以简单地自由发挥，试试比如香槟、冰酒加水果，明前龙井、波本加冰块的组合等，调出你喜爱的风格。

三、精酿啤酒

Fruit Lambic

水果拉比克几乎没什么苦味，反而由于在拉比克二级发酵时加入了新鲜果肉，所以有着浓郁的果香。一般它有多种口味，最受欢迎的主要是樱桃 (Kriek)、覆盆子和桃子等。反正，至今我没见过不喜欢水果拉比克的女同学。

IPA (India Pale Ale)

IPA (印度淡色艾尔) 也是夏日相当受青睐的一种精酿。由于 IPA 在酿造过程中加了更多的啤酒花，所以它比较苦，不过同时也有了更多的热带水果香味。虽然入口苦，但回甘，喜欢的人会很真的很喜欢。

四、清酒

吟酿

名字里带有吟酿的清酒，包括吟酿、大吟酿、纯米吟酿和纯米大吟酿，一般都有着丰富细腻的果香和花香，且口感清冽，宜低温饮用。在夏日的夜晚，吃着日料，配着一壶吟酿，怎么想都觉得惬意呀。

气泡清酒

如果想要换换口味，尝试一下更讨喜简单的风格，那气泡清酒就是个好选项。它的种类多样，有低酒精的甜美款，也有高酒精的辛辣款。不知道别人会如何想，反正我觉得夏天还是更适合甜美款的气泡清酒。

如果是你，都会喝点什么来度过即将到来的漫漫夏日呢？或者你还有什么独家喜好呢？之前我听说有种吃西瓜的方式是把它挖个洞，然后倒入伏特加或朗姆酒，再放入冰箱冷藏一夜，听起来好刺激。

葡萄酒，新世界好还是旧世界好？

你是否听说过葡萄酒世界有新、旧之分？

这两种不管是高大上的酒吧还是普通超市酒水区都能看到的词，对你又有怎样的帮助呢？

1、新、旧世界的界定

葡萄酒的新、旧世界一说，最早就是用来区分不同的葡萄酒生产国：

旧世界指的是：法国、意大利、西班牙、葡萄牙、奥地利、德国、希腊、匈牙利、罗马尼亚、乌克兰等欧洲国家。

新世界指的是：美国、澳大利亚、新西兰、阿根廷、智利、南非、加拿大等非欧洲国家。如今中国也是重要的新世界酿酒国家，在世界也是名列前茅。

从酿酒历史来看，旧世界几乎就是欧洲国家，有几百甚至上千年的酿酒历史。而新世界普遍酿酒



历史普遍在两三百年，并且在国际市场上崛起的时间都在一百年以内。

2、新、旧世界的风格

风格有什么不一样？传统上，旧世界国家被认为更为传统，注重不同风土地块的潜力。而新世界国家酿酒技术更为现代，科技化手段更多。

当然，这种说法已经过时很久了。

如今的葡萄酒时间比起40年前发生了翻天覆地的变化。波尔多的名庄用着新科技打造的激光分拣机和反向渗透机，管理人员可以用手机 APP 控制发酵罐的温度。相反，智利那些新锐小庄的庄主们正在自己的葡萄园里钻出一个个深坑，好对比不同田块深层土

壤的特点来选种适合的葡萄。葡萄酒世界一直在互相交流，取长补短；新旧世界酒庄的差异也越来越小。

但有一些特点还是保存了下来，并且未来很多年都不太会发生变化：

对旧世界来说，对风土的重视嵌入到了它的法律里。酒标上的产区信息比葡萄品种更重要，产区范围越小、地理位置越精准、酒的级别越高，涉及到的规定也越多。

当人们看见这些经典产区，就能了解其背后的葡萄品种、工艺，甚至大体上这款酒尝起来应该是什么样子。

新世界则更为灵活，酒庄可以在它认为合适的产区种植任何它认为合适的品种。制作它认为顺应市场或是更好的表达当地特色的产品。

3、新世界好还是旧世界好

1976年的“巴黎审判”——一场美国加州葡萄酒和法国顶级名庄的对比，以美国酒大获全胜收场。第一次让全世界知道美国也能出产上等佳酿，也开启了旧世界酒庄对新世界葡萄酒的重视。

新世界的酿酒师们学习着旧世界名庄的经验，旧世界酒庄学习着新世界的先进技术，酿酒师们在南北半球间飞来飞去，以及大型酒庄间的跨国合作……

如今，新旧世界的风格差异变得越来越模糊，更多只是一种地理名词上的划分。如今的爱好者们开始渐渐摘掉帽子和标签，去看葡萄的本来面目。无论是新世界还是旧世界，都能出产伟大的佳作，也都有便宜亲民，容易喝的作品。