

匈牙利公牛血 匈牙利公牛血

产品名称	匈牙利公牛血 匈牙利公牛血
公司名称	黄马君（个体经营）
价格	158.00/瓶
规格参数	品牌:匈牙利公牛血 原料与配料:100%葡萄汁 酒精含量:12.0vol（%）
公司地址	中国 上海市徐汇区 上海徐汇区中山南二路777号7
联系电话	86 021 61533539 13482358126

产品详情

品牌	匈牙利公牛血	原料与配料	100%葡萄汁
酒精含量	12.0vol（%）	原产地	匈牙利
产品类别	葡萄酒		

匈牙利全国共有22个产酒区，单就葡萄酒的产量而言，匈牙利的确比不上法国等葡萄酒生产大国。但是，若论起葡萄酒的品质，那匈牙利可以当之无愧地雄踞于世界葡萄酒排行之首。

匈牙利埃格尔(eger)酿造的享誉世界的红葡萄酒——公牛血(bikaver)。匈牙利托卡伊出产的，已有近四百年的辉煌，被公认为世界独一无二的顶尖级甜葡萄酒——托卡伊?奥苏(tokaji aszu),是真正为匈牙利人赢得骄傲的极品葡萄酒。托卡伊.奥苏和公牛血，的确称得上是绝美的“琼浆玉液”。托卡伊.奥苏琥珀般明澈柔和，公牛血则红宝石样浓深稠红。瓶盖开启醇香四溢之时，若将其斟入墨绿略带黑纹的“酒泉玉”夜光杯之中，观其色泽，嗅其芬芳，那醇香，那意境，真是葡萄美酒夜光杯，不饮自醉.....待到入口，七、八分清雅冷冽的香甜，二、三分恰到好处的果酸，顺着舌尖柔柔地在味蕾间缓缓散开，渐渐浸入舌根，再徐徐咽下。此时,人们往往会进入一种许久舍不得张口的愉快状态。总之,品味托卡伊.奥苏和公牛血，其乐如仙，是视觉、嗅觉、味觉与感觉美妙体验的极致。人，总是贪心的。坐在自家吧台边的高脚凳上，悠悠然地品饮着如此妙不可言的美酒，心，却飞去了美酒的摇篮，去寻养育了葡萄的丘陵山地，去觅变幻出佳酿的酒窖木桶。

于是，循着酒香去寻酒乡。我们来到匈牙利北部城市，酒乡——埃格尔。这是位于玛特拉(matra)山脉的火山群内，一片占地3500公顷的葡萄产区。独特的火山土壤及和暖的气候，使埃格尔种植的红、白葡萄品质特优，酿出的美酒异常香郁甘醇。埃格尔，一座看似平凡宁静的小城。然而，踏上它的街巷，却有一缕冷凝厚重的历史气息扑面而来。一座壮美的新古典主义风格的大教堂撞入眼帘。穿过在广场上觅食的鸽群，登上数十级台阶，便是一道由六根高达十几米的赭黄色大理石圆形巨柱环成的露天拱廊。廊侧塑有圣.伊斯特万国王和圣.拉斯洛、圣徒彼得和保罗的雕像。原来，这里是匈牙利第二大教堂——埃格尔大教堂。大教堂始建于公元1001年加冕为匈牙利国王的圣.伊斯特万时代。1241年被蒙古铁骑摧毁，后在废墟上重建。1248年，大主教以保护教堂为由，向贝拉四世国王提出建埃格尔城堡的请求，建起了一座俯瞰全城的石砌城堡。到1552年9月，15万土耳其士兵攻打埃格尔。全城包括400多名妇女在内，总共有军民2300余人。军民同仇敌忾以城堡为中心，凭借着依山势而掘的上下五层，深达30米，总长17公里

的复杂地道网，与土军激战了38个昼夜。终于以少胜多迫退敌军，取得了保卫战的胜利。这就是著名的、载入世界战史的壮举——埃格尔保卫战。就在这史诗般的悲壮中，我们寻到了“公牛血”的传奇来历。在土军新一轮进攻开始前，匈牙利壮士抱着决以死战的信念，痛饮了当地用多种深红色葡萄汁搀合酿造的稠如蜜，红似血的葡萄酒。由于猛饮、豪饮、狂饮、酒汁飞溅，将士们的嘴角、胡须、面颊、胸前、盔甲，都沾染上血样深红稠浓的酒渍。当他们怒吼着冲向敌群厮杀时，土耳其人见状大惊，纷纷大叫：“不得了了，匈牙利人喝了牛血，要拼命啦！”因之，惊恐逃窜，溃败而去。从此，埃格尔的葡萄酒，便以“公牛血”扬名天下。站在沉寂的古战场，望着风摧雨击数百年的断垣残墙，听着山下大教堂敲响的悠悠钟声，回味着关于“公牛血”悲壮凄美的故事，仿佛透过历史的浮尘，隐隐看到了当年惊心动魄泼血激战的惨烈……闻名遐尔的葡萄酒之乡——托卡伊，位于匈牙利北部丘陵地带，舒缓的山麓绵延延伸铺大约50公里。其土质以多种成份的火山灰构成。此地气温偏低，年平均温度只有10度左右，是葡萄生长的适宜环境。所以，长久以来，托卡伊便在匈牙利农人一代代传承下，放弃农作物生产，逐步形成了以葡萄种植到美酒酿造的传统系列生产格局。

托卡伊因之成为匈牙利最著名的酒乡。这一地区酿造的各种品味葡萄酒，均以托卡伊冠名，统称为托卡伊葡萄酒。主要优质葡萄酒品牌有：托卡伊·芙勒明特(tokaji?furmint)、哈勒斯莱维露(harslevelu)、莎勒高·姆斯寇塔伊(sarga?nuskotaly)；以及名列世界最好的干葡萄酒之一的托卡伊·萨莫萝德尼(tokaji?szamorodni)；再就是世界独一无二的顶尖级优质葡萄酒——托卡伊·奥苏(tokaji?aszu)。托卡伊系列葡萄酒，在世界葡萄酒业享有不衰之盛名。它具有明显的滋阴补阳之功效，可强身健体，属于保健型酒类。瑞士营养学家在分析了酒液中的营养成份及含量后，称托卡伊葡萄酒为“世界葡萄酒之最”；意大利有位诗人盛赞“托卡伊的美酒，给人以聪明和智能”；十九世纪一位叫塞迈莱·米克罗什的诗人赋诗赞美托卡伊葡萄酒：上帝恩赐的托卡伊，青春常驻并不稀奇，只要闻了它的醇香，死神逃离了无踪迹。上帝恩赐的托卡伊，体魄健壮永远美丽，只要饮了它的琼浆，病魔远离生命常绿。在如此倍受推崇的葡萄酒系列中，顶尖级酒品托卡伊·奥苏，可以说是匈牙利人最感骄傲的酒中上品。为它冠以世界上独一无二的极品优质葡萄酒美誉，并非言过其实。四百多年以来，它始终傲居于西欧宫廷盛宴之中，成为欧洲各国王室必备御酒。就连享有葡萄酒王国之称的骄傲的法国人，也对托卡伊·奥苏刮目相看，承认其“葡萄酒之最”的崇高地位。法国国王路易十四在喝了托卡伊·奥苏之后，夸赞此乃“酒中之王，王室之酒”！从此，托卡伊·奥苏成为路易十四酒单中不可或缺的典藏美酒之最；在俄罗斯、奥地利和西欧诸国的宫廷宴会，以及罗马教皇的宴席上，托卡伊·奥苏都是用来款待贵宾的必备佳酿；而其中尤以俄国沙皇彼得大帝最为迷恋托卡伊美酒的醇美，他居然在托卡伊购置了数座葡萄种植园和酒窖，专门为自己酿造御酒。托卡伊·奥苏葡萄酒征服欧洲，蜚声世界，始终保持其王者之尊。仅在最近的二十几年里，就曾先后获得过一百多次国际葡萄酒大赛的金奖，是当之无愧的酒中之王。托卡伊·奥苏为什么独享殊荣，并长盛不衰？首先得益于独特而优良的原料基础。托卡伊地区种植的优质白葡萄，有芙勒明特、哈勒斯莱维露和莎勒高·姆斯寇塔伊等优良品种。据说，由于托卡伊特殊水土的关系，使白葡萄中含有多种非常独特的营养成份。酿造出的酒里竟带有天然盘尼西林，以及数种对人体有益的天然化学成份。托卡伊·奥苏的滋养保健功效，自古就被载入匈牙利药典之中，直到近四十年，才从医生处方的药品类中正式剥离，回归酒类。而托卡伊·奥苏之所以品质特优，除了用含有特殊营养成份的白葡萄作原料外，用于勾兑的基本原料酒，也不一般普通的酒，而完全是采用优质的托卡伊系列干葡萄酒芙勒明特、哈勒斯莱维露和莎勒高·姆斯寇塔伊。优上加优的杰出特殊的基本原料组合，为托卡伊·奥苏奠定了最坚实的成功基础。提到托卡伊·奥苏的酿造工艺，还有一段传奇的来历。1650年，土耳其军队大举入侵匈牙利。当土军逼近托卡伊时，正值葡萄收获季节，为免遭土军劫掠，托卡伊一位改革派基督教牧师，号召农人推迟采摘。直到11月初上冻之前，人们才开始收获。原本水灵灵的葡萄，因水份收缩这时已经干蔫，表皮不仅变薄发皱，上面甚至还泛起了一层难看的霉菌。望着干枯如同葡萄干一般的葡萄串，人们在无奈之中也只能拿它来酿造当年的葡萄酒了。但是，万万没有想到的是，这一年酿出的葡萄酒，较之正常季节采摘的葡萄所酿成的酒，味道要醇美浓郁芬芳得多。偶然的推迟采摘，意外地为托卡伊葡萄酒带来了从此走向世界的辉煌。当人们惊喜于偶然的发现之后，在来年便有意地推迟了采摘期。但正应了中国的一句老话：无意插柳，柳成荫；有意栽花，花不发！连续两、三年的尝试都没能酿出那么醇美的酒。托卡伊的酿酒师们并不灰心，他们在不断的摸索、观察、尝试之后，终于发觉了其中特殊而神奇的气候秘密。在托卡伊地区，每隔三至四年，便会出现一个有别于以往的独特秋季。每当这种气候降临，挂在枝头的已经萎缩成干状的葡萄表面，都会生出一层只有托卡伊山麓才有的真菌“botrytis cinerea”。唯有在这种特殊真菌的作用下，脱水成为葡萄干酿造的酒，才是极品酒。因为葡萄在脱水时，内部发生了糖份的浓缩骤变，从而产生出一种特有的芳香成份。在这种真菌作用下脱水成干的过程，被当地人称之为葡萄的“奥苏化”。托卡伊每隔三至四年才有一次的独

特秋季，加上只有托卡伊山麓才有的真菌作用，配以托卡伊的优质白葡萄，才能酿出独一无二的奥苏化的托卡伊·奥苏葡萄酒美酒。而在不发生葡萄奥苏化的年份，就无法酿造出那种至醇至美的极品酒。这也是托卡伊·奥苏葡萄酒珍稀的一个因素。在普通年份，托卡伊只能酿造高品质的优质葡萄酒：托卡伊·芙勒明特、哈勒斯莱维露和莎勒高·姆斯蔻塔伊等托卡伊葡萄酒系列。要酿出世界认可的极品美酒托卡伊·奥苏，仅有天时与地利是远远不够的，还要人们付出相当的辛苦。由于奥苏化的葡萄要推迟到深秋上冻之前才能采收，生长期的延长，带来了相对多的辛勤劳作。经验丰富的酿酒师必须在秋冻的霜寒之中，冒着凛冽的秋风，靠手工一串一串地将葡萄摘下，枯硬的枝蔓，常常会将劳作者的双手划出道道血口。采下的葡萄，要经过严格的筛选，分别使用。先从整串的葡萄上，选取最佳奥苏化的葡萄干，然后再对这些葡萄干做更为精细的挑选剔除，方可压榨成奥苏稠浆。取得奥苏稠浆之后，根据酿品等级的不同要求，分别将3箩、4箩、5箩、6箩(箩,即“puttonyos”，是采摘和计量葡萄的一种扁长体木桶，每箩可装盛25公斤压成汁的葡萄浆)奥苏稠浆，倒入装有135升优质托卡伊干葡萄酒(即托卡伊·芙勒明特、哈勒斯莱维露和莎勒高·姆斯蔻塔伊等不含奥苏成份的优质干葡萄酒)的小型柞木桶，经过约48小时的发酵后，装入专用的大柞木桶，藏于托卡伊山麓间的酒窖深处，进行陈年酿造。陈酿时间是以投放奥苏稠浆的箩数加2来推算的。即3箩酿5年、4箩酿6年、5箩酿7年、6箩酿8年。箩数愈多，年份愈久，佳酿的品质、价值愈高。我曾在2001年有幸喝到一瓶酿于1971年的25箩奥苏陈酿。那瓶珍藏了三十年的极品奥苏，唯有用“琼浆玉液”四字来形容。陈酿的时间表，数百年来始终被严格限定，一丝不苟地执行着，不到年份的酒，是不允许上市的。说来有趣，由于酿造年头儿长久，每当陈酿出窖倒空酒桶后，都要用托卡伊葡萄酒来清洗酒桶。神奇的是，只需将涮过奥苏酒桶的酒，加以蒸馏，便能得到品质优良的白兰地酒。托卡伊葡萄酒系列，在装瓶方面也有着特殊的严格要求。匈牙利政府为保持托卡伊葡萄酒在国际上的最佳声誉，以法律形式规定了酒瓶的统一形状，要求必须注明酿造年份，对托卡伊·奥苏还有3箩、4箩、5箩、6箩的特殊标示。就连软木瓶塞，也都烫铸了统一的花纹标志。每瓶出窖的托卡伊葡萄酒，都必须在瓶口贴封国家统一编号的封条，然后才准予进入市场。为确保托卡伊葡萄酒的优异品质，国家对托卡伊地区的自然环境，实行了特殊的保护政策。曾有一家实力雄厚的外国公司，与托卡伊某部门准备合资建座工厂。消息传出，引起轩然大波，当地葡萄种植及酿酒民众激烈反弹，他们递交请愿书，举行记者招待会，直至抗议游行，并最终诉诸于法律，得到全国舆论的支持，工厂没有建成。托卡伊这方拒绝工业污染的净土，保持了蓝天碧水沃土的纯净