

托卡伊贵腐课堂之一分钟教你搞懂贵腐酒和冰酒

产品名称	托卡伊贵腐课堂之一分钟教你搞懂贵腐酒和冰酒
公司名称	天津樽爵商贸有限公司
价格	.00/箱
规格参数	名称:贵腐 规格:500ml 产地:匈牙利托卡伊
公司地址	天津自贸试验区（中心商务区）滨海华贸中心-2105
联系电话	13299929062

产品详情

贵腐酒和冰酒，一个由贵腐菌感染而成，一个经受严寒冰冻；一个是灰烬中的惊喜，一个是等待后的收获。本文将为你一一到来二者有何异同。

贵腐酒和冰酒一样，皆属于甜型葡萄酒，通过推迟采收和自然方式提高糖分含量，但是二者的酿造方式却截然不同。

1、灰烬中的惊喜——贵腐葡萄酒（Noble Rot Wines）

贵腐葡萄酒，酒如其名，既“贵”，又“腐”。说它“贵”，是因为其身份金贵，不仅被誉为“液体黄金”，还曾被法国国王路易十四赞为“王者之酒，酒中之王”。说它“腐”，是因为其使用发了霉的葡萄酿制而成。

让葡萄发霉的，是一种名为贵腐（Noble Rot）的真菌。受贵腐菌感染的葡萄在德语里被称作“Botrytis cinerea”，意为“如灰烬一般的葡萄（Grapes like ashes）”。贵腐菌侵染葡萄后，会深入到葡萄内部，吸取水分和糖分。随着水分的减少，原本水灵灵的葡萄会变得干瘪，失去色泽，如同灰烬一般，但此时葡萄的糖分含量却大幅上升，香气和风味也愈发浓郁。

然而，并不是所有的葡萄都能受到贵腐菌的青睐，总的来说雷司令（Riesling）、赛美蓉（Semillon）和白诗南（Chenin Blanc）等是较易受贵腐菌侵染的品种。此外，要使葡萄成功感染矜贵的贵腐菌，还需同时满足几个条件：首先，酿酒葡萄必须健康且完全成熟；其次，贵腐菌喜欢潮湿的环境，所以要有潮湿多雾的清晨，以促进贵腐菌的生长和传播；另外，还要有晴朗而干燥的午后，以加速葡萄果实中水分的蒸发。

一山放过一山拦，有了满足贵腐生长所需的自然条件后，葡萄农需要面临的，还有葡萄采收的挑战。由于每串葡萄受贵腐菌感染的程度不同，所以需要分批采收，而且还需把握时机，不能让贵腐菌侵染太多，也不能太少，有些处女座酒庄，还会逐粒精选葡萄。

2、等待后的收获——冰酒（Ice Wines）

冰酒，简单来说，就是用冰冻的葡萄酿成的酒。然而，和贵腐酒一样，冰酒也是得来不易。

世界上有那么几个地方，种植者在收获季时会将部分葡萄刻意留在藤上，直到冬天渐临，凉意转寒，藤上的葡萄结冰时，才将其采摘。这时的葡萄被风干了部分水分，且经冬受冻，糖分、酸度和风味都被浓缩到很高的水平。用这样的葡萄酿造的酒口感甜美醇厚，酸度清爽，口感顺滑，带有成熟梨子、桃子、杏仁、芒果和花朵的芬芳，可比王母的琼浆玉露，令人魂牵梦绕。

与贵腐酒一样，清高的冰酒对天气的要求也非常苛刻。如果冬季不够寒冷，葡萄就会无法结冰，但要是冬季过于严寒或过于干燥，冰酒酿造也会无法实现。总的来说，冰酒的酿造不但考验地区的气候，也考验年份的天气，所以冰酒也只能在世界上屈指可数的几个地方成功酿制。

冰葡萄的采摘同样是一件极其麻烦的事。为了让葡萄在压榨时保持冰冻的状态，冰葡萄一般需要在零下8摄氏度左右的环境下采摘，最佳的采摘时期通常为凌晨。因此，酿造冰葡萄酒需要耗费大量昂贵的人工。

加拿大、德国和奥地利是最著名的冰酒生产国。加拿大冰酒多采用高贵的雷司令和威代尔（Vidal）酿制，产区主要集中在尼亚加拉半岛（Niagara Peninsula）。除了常见的冰白葡萄酒，加拿大还出产较为罕见的起泡冰酒和冰红酒等。德国据说是冰酒的发源地，主要采用雷司令酿制冰酒，比较著名的产区是摩泽尔（Mosel）。当地的葡萄园大多位于河流两岸，河面反射的阳光，有利于为葡萄树提供更多的热量和光照。奥地利酿制冰酒的历史有一百多年，酿成的冰酒最初只供王公贵族享用，如今一般民众也能品尝这琼浆玉露。

世界上许多珍贵东西的背后都是精雕细琢和严谨苛刻，“为伊消得人憔悴”后方酿成的贵腐酒和冰酒也是如此。许多人都认为这两种酒是上帝的恩赐，然而，窃以为，这是大自然对人们辛勤劳作的“馈赠”。