

托卡伊贵腐课堂之独具匠心的酿造工艺

产品名称	托卡伊贵腐课堂之独具匠心的酿造工艺
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

托卡伊贵腐酒是匈牙利人的骄傲，作为世界顶级甜葡萄酒，她拥有众多粉丝，更是频获世界大奖，这些不仅源于托卡伊贵腐酒的产地特色和优质的葡萄品种，更是与独具匠心的酿造工艺有着不可分割的关系。

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。

托卡伊产区坐落于匈牙利首都布达佩斯东北部大约 240 公里的地方，这里是与斯洛伐克接壤的地方，有 28 个村庄。2007年后，欧盟规定只有匈牙利可以使用托卡伊商标。

托卡伊的葡萄园种植在喀尔巴阡山脉(Carpathian Mountains)的山脚下，朝南的斜坡能很好的接受光照，十分温暖，而且有一个非常长且干燥的秋季。流经产区的蒂萨河(Tisza)与博德罗格河(Bodrog)及其众多支流，在早上会形成晨雾弥漫整个产区。这为贵腐作用的发展提供了理想环境，早上在潮湿的晨雾里贵腐菌开始生长，午后强烈的阳光蒸发掉雾气，葡萄园变得十分干燥，贵腐菌停止生长，葡萄果实的蒸腾作用增加，夜晚冷凉下来，雾气又开始逐渐积累，就这样每天循环，才产生如此好的贵腐葡萄。

托卡伊(Tokaj)的葡萄园具有非常理想的发展贵腐作用的环境，到了采收季节，葡萄被分为三类：

一、完全被贵腐菌侵染的葡萄粒会被单独采摘下来，被称作阿苏(Aszú)；9月到11月间，在贵腐菌发展程度深的葡萄园里，果农会反复多次地进行“颗粒采摘”，每次只采下一粒一粒的“葡萄干”这些葡萄干一经采摘多半会迅速冷藏起来，稍后用于浸泡在当年酿造的托卡伊干白葡萄酒中制成托卡伊阿苏酒；也可直接酿成最顶级的托卡伊精华酒。这种反复的采摘方式是托卡伊阿苏酒的“独门秘籍”。

二、如果只有少数葡萄粒被贵腐菌侵染的整串葡萄被采摘下来，这样的葡萄被称作绍莫罗得尼(Szamorodni)，根据贵腐菌侵染程度的不同，有可能被酿造成干型的，也有可能被酿造成甜型的，必须在酒庄中存放两年以上的时间才能出售，其中必须至少有一年是在橡木桶中熟成。

三、如果整串的葡萄都未被贵腐菌侵染，这样的葡萄串也会被单独采摘下来。无贵腐菌沾染的葡萄通常从9~10月份就陆续开始，但是晚收型的福尔明葡萄的采摘往往比贵腐葡萄干的采摘还晚（10月中旬才开始）。采收的葡萄还没有达到完全的成熟，酸度偏高。这些葡萄正常发酵成为托卡伊地区高酸的干型白葡萄酒。除了作为托卡伊阿苏酒的基酒外，绝大多数托卡伊的生产商靠卖这种大批量的干白维持生计。

陈年：工人们使用一种容量约22~23公升的篓(Puttony)来舀取贵腐葡萄(Aszú)汁液，充填入容量为136公升的橡木桶之中。酒瓶标签上注明的篓数字越高，代表充填入橡木桶的贵腐葡萄数量越多，因此当地发展出一种特殊腐甜酒的分级制度：

3篓：橡木桶填入3篓贵腐葡萄(Aszú)，余添加干白酒；最少得陈5年。

4篓：橡木桶填入4篓贵腐葡萄(Aszú)，余添加干白酒；最少得陈6年。

5篓：橡木桶填入5篓贵腐葡萄(Aszú)，余添加干白酒；最少得陈7年。6篓：橡木桶填入6篓贵腐葡萄(Aszú)，余添加干白酒；最少得陈8年；其浓度很高，已接近贵腐精华酒。

贵腐精华酒：橡木桶全部填入贵腐葡萄(Aszú)，不添加干白酒；为市场上销售Tokaji贵腐甜酒中Aszú浓度最高、陈年最久、甜度也最高。

必须储存于8~12度的环境中，进行缓慢的低温发酵与陈年程序，依当地法令规定，贵腐葡萄(Aszú)基酒必须陈年2年，每增加1个篓，便得多陈1年；这是因为篓(Puttony)越多，甜度越高，越难进行发酵，所以需要更长的时间，因此托卡伊贵腐甜酒必须须经很长年限陈年，才可以装瓶上市。

装瓶：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，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。

丹爵酒窖——

原产国酒庄直供，货源稳定，持续供货，品质保障!

如果你也是红酒文化倡导者的一员，欢迎随时关注丹爵信息。