

托卡伊贵腐课堂之酒中贵族托卡伊

产品名称	托卡伊贵腐课堂之酒中贵族托卡伊
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:托卡伊贵腐
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

托卡伊葡萄酒历史悠久。早在18世纪，匈牙利托卡伊地区的葡萄园就被分级，并制定法律加以保护。独特的葡萄品种、气候、风土及贵腐菌的侵染成就了独一无二的万人迷托卡伊。因为贵腐菌的侵染，葡萄缩水而呈葡萄干状。用之酿出的葡萄酒甜蜜、丝滑，口感复杂、层次丰富，因此受到了欧洲皇室的亲睐，并被贴上“皇室必备”的标签。也许那可以从匈牙利国歌里听到的“王室之酒，酒中之王”，说的就是黄金液体托卡伊。

贵腐酒的酿制有多复杂？

匈牙利葡萄酒充分利用了葡萄园的风土为葡萄生长提供了优越的环境；在种植过程中控制葡萄产量以浓缩葡萄果实的精华物质和风味；在酿造过程中使用了特殊的酿造工艺加持葡萄酒的个性和特色。其中，托卡伊贵腐甜酒是匈牙利葡萄酒的完美典范。

托卡伊贵腐甜酒受益于贵腐菌（Botrytis）对酿酒葡萄的作用和影响。贵腐菌感染葡萄后菌丝穿透葡萄表皮，夏日的光照和来自欧洲中部山谷的大风能加速葡萄水分的蒸发，使葡萄的酸度、糖分和风味物质极度浓缩。采用这样的葡萄所酿制的葡萄酒如蜜糖般甘美，如玉脂般温润顺滑。

你说它像苏玳甜酒？

是的，我不否认，法国的苏玳葡萄酒，德国和奥地利的逐粒精选葡萄酒（Beerenauslesen）和逐粒精选葡萄干葡萄酒（Trockenbeerenauslesen）都以其独特的魅力而在甜酒中占有一席之地。可是你要知道除了这些甜酒，还有一种甜酒叫做“托卡伊”。此物只应天上有，人间哪得此甘露。托卡伊甜酒有着成熟的菠萝、杏干、荔枝以及香料的香味；又因为火山石质的土壤结构，酒液有时候还会散发出迷人的火山矿物的味道。

Tokaj？Tokaji？等等，你到底在讲什么？

托卡伊甜酒（Tokaj，也可写作Tokaji）指的是匈牙利托卡伊地区，而托卡伊甜酒只在这里生产。

托卡伊产区位于匈牙利东北部，距离首都布达佩斯240千米。葡萄园占地5500公顷，分布在27个葡萄园中。托卡伊产区里的两条河：博德罗格河（Bodrog）和提萨河（Tisza），在干燥的秋季早晨，带来薄薄的湿雾，利于贵腐菌的侵染；而白天气温升高，湿气散去，则曾使葡萄避免腐烂。

天赋良土，这样得天独厚的自然条件，成就了液体黄金托卡伊甜酒。

阿苏（Aszú）指的是什么？

阿苏（Aszú）指的是用被贵腐真菌感染的葡萄酿造的葡萄酒。

被贵腐真菌感染后的葡萄，会被加进基酒或者发酵的葡萄汁中，经过发酵等一些列生物化学反应，最后得到的葡萄酒便可成为阿苏（Aszú）。发酵完成后，经过至少24个月的陈年，才能称其为托卡伊阿苏。而且这24个月的陈年中，至少18个月是必须在木桶中完成的。而在2013年之前，阿苏贵腐甜酒最低的培养年限是三年，其中两年木桶陈年。

根据残糖含量，酿酒师会对托卡伊阿苏进行了分级。留心的话，你可以在酒瓶的瓶标上看到“筐”（puttonyos）这样的字眼。匈牙利已经废除3筐和4筐的分级，依然存在的5筐和6筐的最低残糖含量分别为120

克/升和150克/升。看到这残糖量，你也许已经能感受到了满满的甜蜜感了吧。

随着市场经济的到来，就像寒冬后的暖春，原本衰落的托卡伊阿苏喷薄而出的是一场盛大的解放。外资投资建设的酒庄如雨后春笋，这其中就包括英国著名葡萄酒作家休约翰逊成立的皇家托卡伊（Royal Tokaji）。热热烈烈的振兴浪潮下，托卡伊阿苏的品质也出现了质的飞跃。自此，托卡伊葡萄酒开始扬名世界。

在托卡伊地区一共有六种法定葡萄品种，分别为：福明特（Furmint）、哈斯莱威路（Harslevelu）、萨格穆斯克塔伊（Sarga Muskotaly）、科维斯泽罗（Kvérszl）、泽达（Zéta）和卡巴尔（Kabar），全为白色品种无一例外。

富明特赋予葡萄酒青柠、梨、面包和坚果的味道；哈斯莱威路（字面意思是“椴树之叶”）则能使葡萄酒拥有浓郁的香料味。用二者混酿的葡萄酒口感和谐，香气浓郁。突出酿酒的特性使富明特和哈斯莱威路在托卡伊得到了大范围的种植，种植面积达葡萄园面积的90%。而福明特则以其回味悠长的果味、酸度，良好的陈年潜力及丰富的矿物质，成为了托卡伊的雷司令，熠熠生辉。

没了？托卡伊就只有甜酒？

托卡伊葡萄酒可不只有贵腐甜酒，其他类型的托卡伊也同样存在。

托卡伊萨摩洛迪（Tokaji Szamorodni）或甜或干，干型的需在木桶中陈酿，通常桶中并不装满酒液，以使酒花漂浮在酒液的表层，赋予葡萄酒独特的风格。没错，就是曼萨尼亚雪莉酒（Manzanilla Sherry）风格！

托卡伊精华（Tokaji Eszencia）由贵腐菌感染的葡萄的自流汁酿制而成，丰满、丝滑，非常稀有，可谓是人间的甘露。

托卡伊品鉴

口感：酒体呈现淡黄色，开盖后立刻散发出蜂蜜、甜瓜和茉莉花等各种花香，香气萦绕，入口甜中有酸，顺滑清爽，回味无穷，能充分体现出高贵的品质，令人爱不释手，是白葡萄酒中的极品。

适饮温度：8 左右为宜。温度过高，会有甜腻感；温度过低，又会使酒香封闭。所以，饮用前应放入冰桶冰镇20分钟，或在冰箱冷藏2小时。

酒杯选择：选择容量小一点的郁金香形高脚杯。重要的是，酒杯也应事先进行冷藏，使杯与酒同温。否则，冰好的酒斟入酒杯后，酒的温度会迅速窜升，冰镇的效果也就荡然无存。

托卡伊配餐

托卡伊贵腐甜酒可以与众多食物搭配得恰到好处，这是其他甜酒难以做到的。

鹅肝：贵腐葡萄酒的最经典“佳侣”是法国鹅肝，因为它能最大限度带出鹅肝的丰腴口感，而且其较高的酸度也可以缓解鹅肝的肥腻之感。

川菜：贵腐葡萄酒可通过它清甜润滑的口感，在一定程度上降低川菜的辣度。

甜点：除此之外，贵腐葡萄酒可以作为甜蜜的餐后酒，搭配各种各样的水果、坚果甜点。