

托卡伊贵腐课堂之世界三大顶级贵腐酒的区别

产品名称	托卡伊贵腐课堂之世界三大顶级贵腐酒的区别
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

许多美好的事物往往来自于意外，有一种美酒，也因意外诞生，而成为了奇世珍宝般的存在，这便是贵腐酒。

贵腐酒是由感染了贵腐菌的葡萄酿制而成的甜白葡萄酒。贵腐菌（Noble Rot）是一种真菌，学名也被称为Botrytis Cinerea，它容易感染果皮较薄的葡萄品种，且需要非常特殊的环境才能形成：

早上要有潮湿的雾气（有利于贵腐菌生长蔓延，贵腐菌会在葡萄皮上钻出小孔），随后午后有干热的天气（抑制贵腐菌的过度生长，避免其发展成恶性的灰霉病，同时干热的环境会使果粒里的水分从小孔处蒸发，葡萄的甜度、风味集中度和酸度自然提高）。同时，这种情况必须发生在成熟的葡萄上，否则贵腐也会发展成灰霉病。

对于贵腐酒而言，最著名的三大产区当属：匈牙利的托卡伊（Tokaj）、法国的苏玳（Sauternes）以及德国。这三大产区的贵腐甜酒之间究竟有什么区别？让我们来一一探究。

1.起源故事

托卡伊：相传贵腐酒最早起源于这个地区，大约在1650年，托卡伊城与土耳其帝国发生战争，农民们都被征调到战场作战，从而错过了收获季节导致葡萄采摘推迟，此时葡萄却已经因感染贵腐水分蒸发而干瘪，无奈之下酒农们用干瘪的葡萄酿出的酒却意外成就了非同寻常的品质，从此开启了托卡伊贵腐的辉煌。如今当地发掘出最早的（可能是）贵腐酒的一瓶，甚至还要早至1571年。

苏玳：关于苏玳贵腐甜白起源故事说法不一，其中流传的一个说法是：相传法国滴金酒庄的前任主人吕萨吕斯伯爵出访俄国。临行前交代在他还没有回来之前不可以采收葡萄，结果因故延误归期，酒庄的葡萄感染上了“霉菌”，一年的辛勤劳动眼看就要付之东流。为了尽可能地减少损失，他决定像往常一样装桶发酵，结果烂葡萄做出了口感圆润甜美的贵腐酒。

吕萨吕斯家族也在很长一段时间被认为是顶尖苏玳甜酒代名词。

德国：据记载德国贵腐酒最早产自莱茵高的约翰山古堡（Johannisberg），这家酒庄在曾经为一个教会所有，教会里的主教掌控着多个葡萄园。1775年，当时的主教在某次外出游历时，因事耽误了回程，虽然葡萄早就熟透，甚至在树上枯萎腐烂，由于没有得到主教的采收命令，酒农们一直不敢采摘。主教回来又气又恼，只有吩咐将枯萎的葡萄采摘并用来压榨酿酒，意外之下却造就了格外香甜美味的贵腐酒。

2. 风土条件

贵腐的产地离不开河流（或是湖泊等水体），这样才能保证了空气中有适宜的湿度，形成晨雾。同时生长期的中午和下午又干燥温暖，没有雨季。

托卡伊：托卡伊产区则位于匈牙利东北部，靠近斯洛伐克边境，地貌是新月形的山脉，大陆性气候。托卡伊的土壤以红色黏土（北部）或黄土（南部）为主、包含多种火山岩。火山岩土质对于托卡伊酒的影响不可忽视，有人相信，正是它为最终的葡萄酒带来了辨识度较高的矿物质风味。提斯扎河（Tisza）和博德罗河（Bodrog）则为当地的贵腐提供了宝贵的晨雾。

苏玳：苏玳产区位于法国波尔多左岸，为典型的海洋性气候。土壤多砾石，排水性良好，夏季和秋季都很暖和。流经此地的加龙河（Garonne）和它的支流锡龙河（Ciron）在这一地区相汇，在温暖而干燥的秋天，河流温度的差异会自然产生浓浓的晨雾。

德国：德国大部分顶级的贵腐酒都产自于蜿蜒而陡峭的摩泽尔河（Mosel）与萨尔河（Saar）流域。这里属于气候极为凉爽的大陆性气候，葡萄酒有着出色的酸度，酿造出的贵腐酒有着天然的完美平衡性。莱茵高、法尔茨、那赫和莱茵黑森等产区也有贵腐酒，但由于风土和摩泽尔产区截然不同，因此风格也差异明显。

3. 葡萄品种

托卡伊：托卡伊贵腐酒又被称为奥苏（Aszú），其主要品种是富尔民特，一种晚熟非芳香品种，其酿造出的葡萄酒呈现出苹果和柑橘气息及一丝丝矿物感，酸度较高，陈年以后有明显的蜂蜜和坚果特征；另一主要品种哈斯莱威路则以高雅花香和温柔纤细为特色。其它可以用来酿造阿苏贵腐酒的白葡萄品种还有黄麝香、泽塔、卡巴和卡沃卓洛

苏玳：苏玳大部分酒庄秉承波尔多葡萄酒传统混酿风格，多以赛美蓉、长相思、慕思卡岱混酿，但也存在部分特立独行者，使用100%的赛美蓉来酿制。赛美蓉糖分高而皮薄，容易感染贵腐菌，而长相思则能提供利落的酸度和爽脆的柑橘果香，可谓绝配。

德国：德国的贵腐酒离不开雷司令（Riesling），它的皮很薄，是贵腐菌“亲近”的对象。它还是个芳香型葡萄品种，带有浓郁的果香和花香，具有很强的风土表现力，能够表现出风土条件的细微差别。雷司令也极富陈年潜力，顶级的雷司令贵腐酒能有超越百年的寿命。

4. 酿造工艺

三大产区的贵腐酒酿造工艺各有不同，但有一点是共通的，那就是必须采取人工逐粒精选的方式。只有这样，才能确保采收到健康、成熟度和感染贵腐程度合适的葡萄。

托卡伊：托卡伊奥苏伊贵腐酒的酿造方式最为独特，酒庄首先采收健康、没有感染贵腐菌的葡萄酒进行压榨，但在酿造过程中或酿造完成后，会向装有半发酵葡萄汁或葡萄酒的酒桶中添加贵腐葡萄，浸泡数天，以萃取其中浓缩的糖分、酸度和风味物质，随后在橡木桶中陈年一段时间，才正式出售。

除了奥苏贵腐酒，托卡伊还有一种罕见昂贵的“精华”（Eszencia）酒。这种酒用贵腐葡萄干贮藏过程中由于重力原因自然流出的果汁酿造而成，产量极低，含糖量极高（一般在500-900g/L，远高于蜂蜜，酒精度1-3%左右），几乎可以永久储存而不变质。

德国 & 苏玳：德国和苏玳贵腐酒的酿造方式则相对简单，将贵腐葡萄采摘压榨后进行发酵，发酵会由于高糖度而自然中止，也可以由人工降温来中断。只不过苏玳贵腐酒通常使用部分全新法国小橡木桶陈年，而德国贵腐酒传统上则在老旧的大橡木桶中陈年。

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。