

你好贵腐君贵腐菌

产品名称	你好贵腐君贵腐菌
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

很多人都爱喝贵腐酒，特别是托卡伊的阿苏酒，也知道贵腐酒是用感染过贵腐霉菌的葡萄酿制而成，但贵腐菌到底是怎么来的呢，本文就给大家介绍一下贵腐菌的由来。

在大多数葡萄园中，一年四季会有一种真菌——灰葡萄孢菌（*Botrytis cinerea*）的存在，但只有在合适的条件下才会发展成有益的贵腐菌。在冬天，它会以菌丝（mycelium）或菌核（sclerotium）的形态在葡萄藤的休眠芽孢、树皮或地上的植物碎片中存活。葡萄的老藤主干或“手臂”被认为是灰葡萄孢菌特别集中的部位。

在潮湿的环境中，葡萄（或葡萄树的其他部位）会被它侵袭，如果环境持续潮湿，感染霉菌后的果实出现破皮，具有破坏性的灰霉病就会导致果实进一步被其他真菌和细菌感染。如果这种情况发生在葡萄的转色期，则是最危险的。葡萄在此时还没成熟，持续潮湿的天气会导致霉菌迅速蔓延，最后有可能所有的葡萄都感染到灰霉病。葡萄藤感染灰霉病对于酒农来说是致命的打击，葡萄藤的染病叶面会变黄枯死并导致大量落果，严重时可导致葡萄园减产50% - 80%。

但是，在适当的条件下，它却能产生一种叫做“贵腐菌”（Noble Rot）的理想感染状态。世界上许多最优质的甜葡萄酒都是由这种毛茸茸的、被霉菌覆盖的干瘪的葡萄酿制而成的。

有趣的是，在显微镜下的贵腐菌竟和葡萄十分的相似

如果葡萄果实已经成熟，且灰葡萄孢菌得到足够的降水（大约15个小时的雨、雾、露水或灌溉）和营养（尤其是糖分），便可成功让葡萄感染贵腐菌。此时，贵腐菌用微纤丝刺穿葡萄的表皮，形成数无数的微孔，通过葡萄表皮进入果肉。在接下来干燥的气候条件下，贵腐菌的疯狂生长将被抑制。阳光让葡萄内部的水分通过小孔蒸发，让葡萄的酸度、风味和糖度都得到浓缩，并让赋予葡萄独特的风味。

许多优质的甜葡萄酒产区选址往往在大型水域附近，如流动迅速，水温冰冷的支流与流动缓慢，但水温温暖的主流河道交汇处，在温暖干燥的采收季节，两河之间的温差可以产生大量的雾气，让葡萄园有个潮湿的环境，这有利于贵腐菌的生长。

最好的例子就是博德罗格河（Bodrog）与提萨河（Tisza）交汇处的托卡伊（Tokaj）产区，锡龙河（Ciron）与加龙河（Garonne）交汇处的苏玳（Sauternes）产区。这两个都是世界上生产顶级贵腐酒的产区，它们都有相似的适合贵腐菌生长的微气候。

有时候，在葡萄的收获季节，一段时间的降雨后紧接着是晴朗的天气的话，也会获得促使贵腐葡萄的形成条件。例如，在托卡伊，如果天气预报说在采收季节有降雨威胁的话，福尔名特种植者们通常会赶在大雨降临之前采摘他们的大部分作物。但会留下一小部分果实挂在葡萄树上不采摘，希望随后的阳光的作用能为感染霉菌的葡萄创造出贵腐菌生成的微气候。

基本上，贵腐菌在葡萄酒中的作用包括两方面：一是推高葡萄含糖量，二是增加葡萄风味。在提高葡萄含量方面，感染了贵腐菌的葡萄会逐渐脱水，以致于其相对含糖量上升。另外，为了获得同样多的葡萄汁，因此就需要更多的葡萄，这也就增加了葡萄汁的含糖量。由感染贵腐菌的葡萄酿造的甜酒其粘稠度更高，口感也更甜蜜，还有一些会拥有比较高的酒精度。在增加葡萄风味方面，我们可以从那些品酒词汇方面略知一二。那些由感染了贵腐菌的葡萄酿造的葡萄酒往往被形容为“蜂蜜味”、“蜂蜡味”以及“生姜味”等，这可能是由于贵腐葡萄酒往往会具有一种名为苯乙醛的特殊芳香类化合物，其香味也常见于荞麦和牛奶巧克力中。

想了解更多信息请关注“丹爵酒窖”