

托卡伊葡萄酒产区技术规范

一、地理标志名称

中文名称：托卡伊葡萄酒产区

原文名称：Vinohradnícka oblasť Tokaj

二、产品分类

葡萄酒

三、申请人

申请人名称：托卡伊协会

地址：202 Medzipivničná, 076 82 Malá Trňa, Slovensko

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于2006年2月17日获得欧洲联盟委员会注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

（一）传统特种葡萄酒

1. 托卡伊萨莫罗得尼干型葡萄酒（Tokajské samorodné suché）和托卡伊萨莫罗得尼甜型葡萄酒（Tokajské samorodné sladké）。
2. 托卡伊特选酒3筐等级到6筐等级（Tokajský výber 3 – 6 putňový）。
3. 托卡伊特选葡萄精华酒（Tokajská výberová esencia）。
4. 托卡伊葡萄精华酒（Tokajská esencia）。
5. 托卡伊佛迪塔拾酒（Tokajský Forditaš）和托卡伊马什拉什酒（Tokajský Mašláš）。

（二）其它葡萄酒

1. 托卡伊福尔明特酒（Tokajský Furmint），托卡伊丽泊维纳酒（Tokajská Lipovina），托卡伊黄麝香酒（Tokajský Muškátžltý）。

2. 特品葡萄酒（Akostné víno）。

3. 特品附称号葡萄酒（Akostné víno s prívlastkom）：珍藏酒（kabinetné）、晚采酒（neskorýzber）、串选酒（výber z hrozna）、颗粒精选酒（bobuľový výber）、干果颗粒精选酒（hrozienský výber）、特选贵腐霉酒（cibébový výber）、冰酒（ľadové vína）、干草酒（slamové vína）。

（三）品种

福尔明特Furmint(70~80%)、丽泊维纳Lipovina(15~20%)、黄豆蔻Muškát Žltý(5~10%)。三个品种在收获期都会受到贵腐霉菌（*Botrytis cinerea* Persoon）的感染，三种葡萄必须混合发酵。在木桶内陈酿至少需要两年。

托卡伊葡萄酒产区的葡萄酒品质卓越，其唯一制作方式是用新鲜葡萄或葡萄汁完全或部分酒精发酵制作而成。该地区的葡萄酒提取物丰富、酒性饱满，葡萄在成熟期间达到很高的含糖量。在贵腐霉作用的基础上，可以得到残糖含量较高的特殊琥珀色葡萄酒。

（四）酒精含量

托卡伊葡萄酒原产地Vinohradnícka oblasť Tokaj命名受到保护，可以生产出以下类型的葡萄酒：

1. 托卡伊萨莫罗得尼干葡和托卡伊萨莫罗得尼甜葡，酒精度 $\geq 12\%$ vol。

2. 托卡伊特选酒3~6筐等级，酒精度 $\geq 9\%$ vol。
3. 托卡伊特选葡萄精华酒，酒精度 $\geq 6\%$ vol。
4. 托卡伊葡萄精华酒，酒精度为1.2~8%vol。
5. 托卡伊佛迪塔拾酒和托卡伊马舍拉舍酒，酒精度 $\geq 9\%$ vol。
6. 不同葡萄品种制作的酒：托卡伊福尔明特酒、托卡伊丽泊维纳酒、托卡伊黄豆蔻酒，酒精度 $\geq 9\%$ vol。
7. 特品葡萄酒，酒精度 $\geq 9.5\%$ vol。
8. 特品附称号葡萄酒：
 - (1) 珍藏酒：酒精度 $\geq 9.5\%$ vol。
 - (2) 晚摘酒：酒精度 $\geq 9.5\%$ vol。
 - (3) 特选葡萄酒：酒精度 $\geq 9.5\%$ vol。
 - (4) 特选浆果酒：酒精度 $\geq 8.0\%$ vol。
 - (5) 葡萄干酒：酒精度 $\geq 8.0\%$ vol。
 - (6) 特选贵腐霉酒：酒精度 $\geq 8.0\%$ vol。
 - (7) 冰酒：酒精度 $\geq 6.0\%$ vol。
 - (8) 干草酒：酒精度 $\geq 6.0\%$ vol。

(五) 感官特性

1. 颜色：黄色、深琥珀色。
2. 香气：具有很明显的托卡伊特征香气，带有蜂蜜、水果和坚果香气。
3. 味道：所谓托卡伊“面包酒味”，蜂蜜、焦糖和熟透果实的味道。

(六) 产品

萨莫罗得尼干葡萄酒必须全部由托卡伊限定葡萄品种进行

酒精发酵，如果贵腐霉葡萄干cibebas不存在大规模生产的有利条件，需要严格使用合格葡萄树所产出的葡萄。该酒使用已摘完贵腐霉葡萄干cibebas的葡萄串，采摘的贵腐霉葡萄干cibebas则用来制作托卡伊特选酒，剩余葡萄部分用来制作萨莫罗得尼干葡萄酒，葡萄的含糖量至少为21oNM。萨莫罗得尼干葡萄酒需要2年陈化才可以销售，其中至少有1年在木桶中陈化。

萨莫罗得尼甜葡萄酒必须由托卡伊葡萄品种进行酒精发酵，如果贵腐霉葡萄干cibebas没有大规模生产的有利条件，需要严格使用合格葡萄树所产出的葡萄。该酒由具备部分贵腐葡萄干的葡萄制作而成，不用采摘贵腐霉葡萄干cibebas反而要和其它部分的葡萄来一起处理，含糖量至少为24oNM。该酒天然糖含量超过10g/L。萨莫罗得尼甜葡萄酒需要2年陈化才可以销售，其中至少有1年在木桶中陈化。

特选酒：严格使用合格葡萄树所产出的贵腐霉葡萄干和在其中注入的含糖量至少为21oNM葡萄汁或者同等质量和年份的合格葡萄树来制作。根据添加贵腐霉葡萄干cibebas的框桶增加量，托卡伊特选酒Tokajský výber可以分为3筐等级到6筐等级。该酒需要陈化3年之后才可以出售，其中至少需要在木桶中陈化2年。

马舍拉舍酒是在托卡伊萨莫罗得尼或托卡伊特选酒的酒槽上注入了产自合格葡萄树的同等年份葡萄酒或者葡萄汁酒精发酵制作而成。马舍拉舍酒需要陈化2年才可出售，其中在木桶中至少陈化1年。

佛尔迪塔拾酒是在产自合格葡萄树的cibebas贵腐霉葡萄渣注入产自合格葡萄树的同等年份的葡萄酒或者葡萄汁酒精发酵

而成。佛尔迪塔拾酒需要陈化2年才可出售，其中在木桶中至少陈化1年。

特选葡萄精华酒是由产自合格葡萄树的贵腐霉葡萄干cibebas酒精发酵而成。摘葡萄时要从合格的葡萄树上单独采摘贵腐霉葡萄浆果，采摘后要将贵腐霉葡萄干立即倒入产自规定产区的葡萄汁或同等年份的合格葡萄酒，其天然糖分含量至少达到180g/L以及无糖提取物达到45g/L。特选葡萄精华酒需要陈化3年才可出售，其中在木桶中至少陈化2年。

葡萄精华酒是产自合格葡萄树的贵腐霉葡萄干cibebas的自由流液缓慢发酵而成。葡萄精华酒天然含糖量至少450g/L，无糖提取物为50g/L。葡萄精华酒需要陈化3年才可出售，其中在木桶中至少陈化2年。

福尔明特酒是由福尔明特Furmint葡萄品种混有最多15%的黄豆蔻葡萄Muškát Žltý和丽泊维纳葡萄Lipovina品种发酵而成，其产自合格葡萄树。

丽泊维纳酒是由丽泊维纳Lipovina葡萄品种混有最多15%的黄豆蔻葡萄Muškát Žltý和福尔明特Furmint品种发酵而成，其产自合格葡萄树。

黄豆蔻酒是由黄豆蔻Muškát Žltý葡萄品种混有最多15%的福尔明特Furmint和丽泊维纳葡萄Lipovina品种发酵而成，其产自合格葡萄树。

六、地理区域的简要界定

斯洛伐克Čerhov、Veľká Trňa、Malá Trňa、Slovenské Nové

Mesto、Bara、Černočov，以及Viničky。

七、与地理区域的联系

托卡伊葡萄酒产区基于特定火山土壤及气候条件下的葡萄培养及葡萄酒陈化。在托卡伊葡萄酒产区只积聚在南向、东南和西南的山坡上。这种类型的山坡取向使得葡萄树秋季全天暴露于阳光之下，有利于葡萄浆果产生大量天然糖和芳香物质，养分则来自土壤、水和空气。相当一部分土壤来自岩石和火山。在成熟期间，土壤可起到不可替代的作用。在秋季阳光明媚的日子里，地面吸收太阳辐射能，而后在夜间散热，从而有助于减缓白天和夜间温度之间的差异，并对葡萄的成熟产生积极的影响。托卡伊葡萄园中的土壤典型特征是：即使在秋日早晨，经过寒冷夜晚之后，地面仍然是温暖的。该地区属于大陆性气候区。冬天和春天，降雨总量分布不均，夏季和秋季，气候比较干燥。秋季长期干燥，是本地区的一个典型特征。一般秋季开始于晨雾，这几乎是一种规律，有利于贵腐葡萄浆果的生产和扩散。在葡萄酒酿造期间需要使用贵腐霉葡萄干cibebas，被定义为干瘪的葡萄浆果，它们会在有利的年份产生在由贵腐霉感染福尔明特Furmint、丽泊维纳Lipovina和黄豆蔻Muškát Žltý的众多托卡伊葡萄品种的葡萄串。优质葡萄酒的开发与添加贵腐霉葡萄干cibebas精确比例的特定技术有关，定量葡萄酒装入橡木桶中放入火山凝灰岩地下酒窖内进行多年的陈化处理。

八、标签的具体规则

标明“托卡伊葡萄酒产区”（Vinohradnícka oblast' Tokaj）全

称。

必须在标签上标明葡萄酒生产商。如果灌装商和生产商为同一方，则可以仅标明灌装商。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

斯洛伐克中央农业控制和测试研究院。