

玻利维亚国家酒馆

Wines of Bolivia



玻利维亚国酒

WINES OF BOLIVIA

一个值得挖掘的酒中宝藏



2017 美国旧金山烈酒竞赛双金奖
2017 San Francisco World Spirits Competition

24 小时客服电话 400-1057-925

现货产品 Spot wines:

1: 新伽呢 (SINGANI)

新伽呢 (SINGANI) 是一款玻利维亚·塔里哈省 1600 米以上高原酿造的 40°VOL 白葡萄酒，因历史悠久和独特地理产地标识被誉为玻利维亚国酒；它只选用“千年品种”的亚历山大麝香葡萄，这是已知最具香气的品种，因此新伽呢 (SINGANI) 具有浓烈的水果香味和醇香浓郁的口感；由于独特气候和生产条件所限，新伽呢 (SINGANI) 的产量一直在一定的范围内，使得新伽呢 (SINGANI) 稀有且珍贵；



新伽呢 (SINGANI)

容量: 750ML

酒精度: 40°VOL

葡萄品种: 亚历山大麝香葡萄

2: 阿托萨玛 ALTOSAMA

阿托萨玛(ALTOSAMA)是玻利维亚国内生产的第一款起泡酒，也是第一款高海拔种植与酿造的起泡酒；阿托萨玛(ALTOSAMA)于 2012 年上市，因有必要确立理想的葡萄品种在塔里哈山谷种植并酿造这种起泡酒，所以前期经历多年的开发和生产尝试；开售至今，阿托萨玛(ALTOSAMA)因适宜口感和人气口碑在玻利维亚占据领先销量市场；



阿托萨玛·黛米赛 半干型 起泡酒 (ALTOSAMA DEMISEC)

容量：750ML

酒精度：12.5°VOL

葡萄品种：亚历山大麝香葡萄



阿托萨玛·博纳特 干型 起泡酒 (ALTOSAMA BRUT)

容量：750ML

酒精度：12°VOL

葡萄品种：亚历山大麝香、霞多丽、沙雷洛、帕雷拉达、白皮诺、白玉霓



阿托萨玛·玫瑰 甜型 起泡酒 (ALTOSAMA ROSE)

容量：750ML

酒精度：12.5°VOL

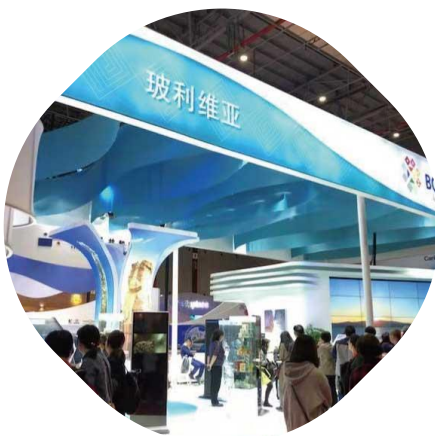
葡萄品种：亚历山大麝香、丹娜



2018.11.5-2018.11.10

瞩目的新伽呢酒

2018年11月上海国家进口博览会玻利维亚国家馆



历史故事 Historical story:



1545 年，西班牙征服者在波托西发现了规模巨大的银矿，其故事影响了全世界的历史进程，吸引了欧洲大量淘金者来到玻利维亚定居，到 1630 年，波托西便成为了世界上为数不多的大都市之一。此时，西班牙的传道士也在大航海时期来到了玻利维亚，他们尝试在玻利维亚引入和种植各类葡萄，但由于气候原因，大多种类的葡萄都没能存活，最终发现安第斯山脉塔里哈山谷中的亚历山大麝香葡萄得以旺盛成长，且独具一格。



由于大都市波托西海拔较高、气候寒冷，玻利维亚葡萄酒也被蒸馏成了一种烈性酒，新伽呢便是这种环境下诞生的。这是一种高贵、清澈、纯净的蒸馏酒，由亚历山大麝香葡萄酿制而成。它无需依照传统高贵酒在木桶中陈酿，即使经过多次蒸馏，新伽呢酒依然保持着典型的优雅和香味。



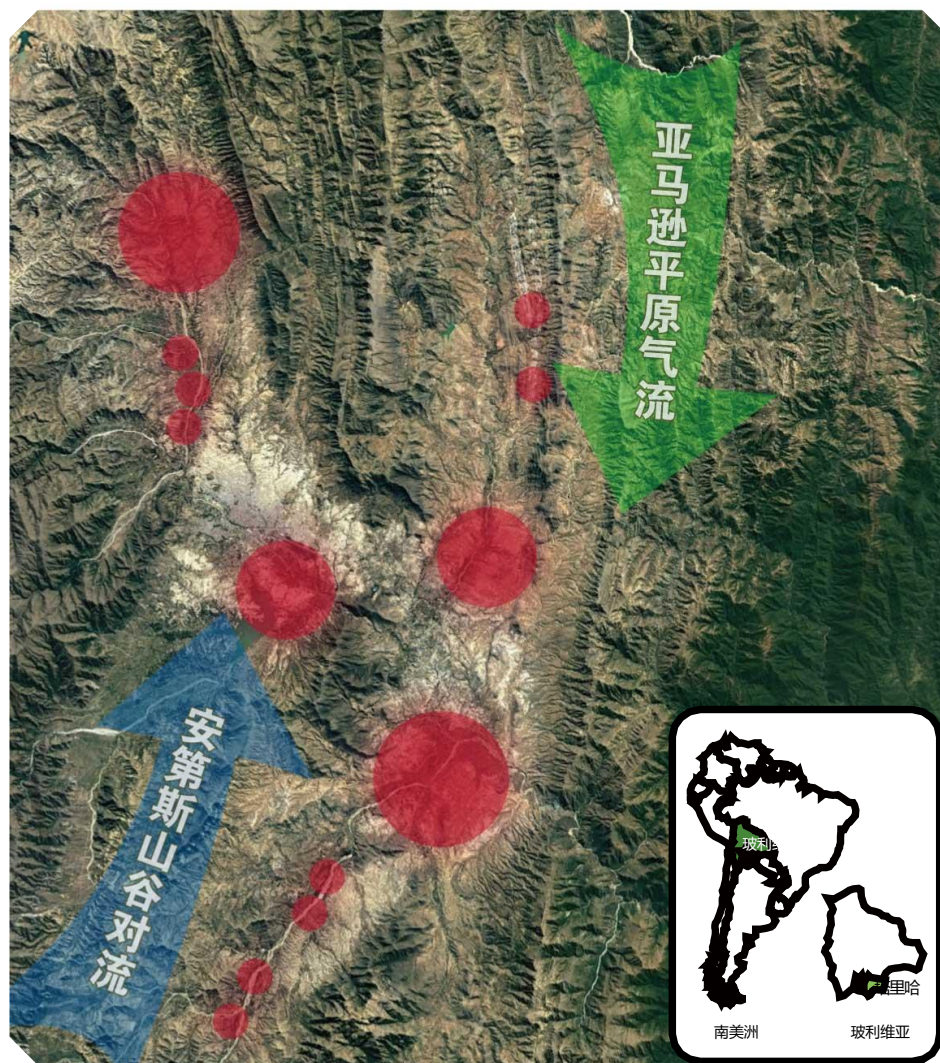
20 世纪 30 年代，新伽呢的酿造引用了国际最新技术，从此其产量得以迅速提升，确立了它在玻利维亚国酒中的地位，在今后几十年的发展过程中，新伽呢的酿造渐渐脱离了手工，进入了可控的、完全现代化的生产过程。

亚历山大麝香葡萄 Muscat of Alexandria:



亚历山大麝香（Muscat of Alexandria）是一个非常古老且具有独特芳香葡萄品种，也是葡萄种类中基因稳定的品种，被称为“千年品种”，这是古代埃及法老的最爱。

在玻利维亚只有这种葡萄用于新伽呢酒的酿造，经过蒸馏后仍保留本身的气味。这种特殊的葡萄树品种被种植在海拔一到二英里高处的安第斯山上得以存活。由于地理种植区原因和海拔因素，使得葡萄的产量十分有限，以至于新伽呢的酒的产量一直在一定的范围内。

地理条件 Geographical conditions:

新伽呢酒的生产种植产区位于南美洲中部的玻利维亚塔里哈省塔里哈城市周边，位处于安第斯山脉南麓山谷，种植园的气候主要受北方的亚马逊平原和安第斯山脉对流影响，气候温润多变，阳光充足，是葡萄种植园的理想种植地带；

1992 年，玻利维亚政府建立了新伽呢酒的 1334 号法律，作为保护和管控原产地名称和地理标志的文件，1999 年，25569 号法令明确规定了新伽呢酒必须在 1600 米海拔种植的要求；

种植葡萄的种植园是处于环绕塔里哈的安第斯山谷中，土壤是安第斯山冰川的冲击土，气候受山川和亚马逊平原对流影响，形成独特和丰富的地理种植条件；由于种植园处于山谷中，昼夜温差明显，既给葡萄成长提供优良条件，又杜绝了气温对葡萄造成负面影响；

酿制过程 Vinification:

葡萄园照顾 Tending the vineyards:



照料葡萄园需一年三百五十天的呵护，无论是葡萄园还是小种植农场过程都是一样的，葡萄藤需要修剪、抚育，日常除草等似乎永远都忙不完的工作；



等到收获来临前，酿酒学家每天两次对葡萄园葡萄测试，以测试葡萄的糖分、酸度和含水量，每个葡萄园和产区各有不同，测试提供数据待葡萄最佳采集时间进行采摘；

收获是繁忙且时间紧凑的工作，那一时期几乎所有的人都会参与到这项工作中，选择一串好的葡萄放在篮子里，拒绝那些脱水、颜色不好、畸形的葡萄。确保葡萄的味道是温和、甘甜怡人，果汁应是呈粘性的。

采集完的新鲜葡萄需要及时运往酒厂，尽量避免对葡萄的伤害，因此快速采集并加工显得尤为重要。葡萄到达酒厂时，先会把葡萄和梗茎分离，浆果进一步进入洗涤，分离葡萄皮、果肉、种子。

发酵 Fermentation:



发酵、置放和蒸馏是制造烈酒的三个最复杂和重要的步骤。新伽呢酒与其他酒不同的地方大部分表现在这里。

发酵的第一步是对葡萄浆液进行适当处理和使用专利酵母菌株。酵母的选择不仅决定了将产生的乙醇的量，而且还将决定其化学特性。然后在储存罐中保持发酵数周。，发酵和蒸馏放置阶段均使用欧洲无缝不锈钢罐。

高海拔蒸馏 Distillation at High Altitude:

蒸馏被认为是一“决定性步骤”。目的是“分离出提供新伽呢酒概况中定义的特有味道和香味的挥发性化合物”。换句话说，新伽呢酒蒸馏的目的是集中需要的东西，而摒弃其余物质。

但世界上大多数的蒸馏接近海平面。，人们喝的大多数酒精就是以这种方式创造的，而在较高海拔处的蒸馏是有所区别的，因为高海拔地区的空气非常稀薄，使得液体在较低的温度下也能沸腾。高海拔条件允许蒸馏温度更低，更有可能将好坏物质分离出来。

高度烈酒为不仅在极高海拔处蒸馏，并且在高纬度区生长。这两个因素即生长和蒸馏结合起来可以酿造质量上乘的烈酒。

独特的新伽呢

- 新伽呢酒是一个独立的酒类别；
- 新伽呢酒对于全世界大多数地区来说，是一个新事物；
- 但它并不年轻，至今其实已有 450 年历史
- 新伽呢酒在中国是不为人多知的高品质好酒；



与众不同感官特点：

- 外观 – 透明、干净、明亮
- 色泽 – 无色
- 香气 – 亚历山大马麝香葡萄的萜烯醇特性
- 味道 – 良好、温和、顺滑、口感结构平衡



香味特点：

许多人在第一次看到新伽呢酒时都会对它独特的香气感到印象深刻- 新伽呢酒独特的香味；这是因新伽呢采用古老的亚历山大麝香葡萄和特有酿酒技艺保证了香味聚而不散；



饮用新伽呢：

首次品尝新伽呢酒时，许多中国饮用者会用“口感非常顺滑”和“香”来形容。而其他平时喜欢喝鸡尾酒的人则称新伽呢酒容易直接饮用。新伽呢酒的一个特点是它不含有甲醇，因此不“烈”。同时它不含有可导致宿醉的物质，这使得新伽呢酒有利于您的身体和味觉。

为何新伽呢与众不同：

- 新伽呢酒是一种历经几个世纪的酿造方法未曾改变的酒。它是一种真正意义上的酒，而不是酒精和添加剂的混合物。其血统同样使得它与众不同；
- 新伽呢酒是一种真正的以原产地的地域名称命名的酒；
- 新伽呢酒是一个地理标志，代表着它只能在法律规定的有限和定义区域内生产而不是任何地方都可以；
- 新伽呢酒为非褐色酒，是纯净透明的，表示它未陈化；这表示酿造新伽呢酒必须一步到位，而做到这点很难
- 只有极少量的优质酒能装入酒瓶，以保持它的高品质，稀缺珍贵；

获奖状况：

新伽呢酒在一些主要的国际比赛中，如 Catad d'Or 定期在法国联邦政府主持下举行，这些竞赛是由中立国际组织组织的非付费、高价值的非商业性活动，不具有商业利益，新伽呢酒一直被认定为顶级烈酒，并被授权称为“世界上最好的烈酒”

在 2010 年举办的巴塞罗尔国际葡萄酒和烈酒大赛中，最终由洛斯帕拉莱新伽呢酒摘取了大金牌。



在 2009 以及 2011 年由法国葡萄酒酿造师联盟赞助的在国际盲饮测试中，新伽呢酒被评为“最佳蒸馏酒”且力敌其他众多参赛酒品斩获总冠军奖牌，在欧美举行的公开国际比赛中继续保持“最佳蒸馏酒”的战绩。



在 2017 美国旧金山烈酒竞赛中新伽呢获得获得双金奖；

2017 San Francisco World Spirits Competition

新伽呢酒产自一个鲜有人去过的遥远地方，位于安第斯山的一英里高的塔里哈山谷

新伽呢酒是一种能令人兴奋的酒，是一个潮流的领导者

由始至终采用细腻和自然的工序酿造，历经几个世纪仍然纯净真实如初

在国际舞台上持续荣获多个金牌，新伽呢酒在全世界都备受尊敬

常见问题：

新伽呢来自哪里：

新伽呢酒产自安第斯山的塔里哈山谷，是玻利维亚的国酒

新伽呢的香味：

新伽呢酒选自己知最具香气的葡萄（亚历山大麝香葡萄）酿制而成。经过特殊的发酵和蒸馏工序，得到与众不同和口感如一的新伽呢酒，没有任何东西能拥有与其相同的气息。

新伽呢不同于白兰地：

新伽呢酒是独立的一款酒类，有别于白兰地，比较白兰地，新伽呢酒更像蒸馏酒；

高海拔葡萄种植区：

玻利维亚法律规定，只能选取生长在海拔 1600 米以上的亚历山大麝香葡萄才可以酿制新伽呢，在如此高的海拔上存在有稀薄的空气和强烈的太阳光照，而强烈的太阳光照和明显日间温差有利于形成更多的芳香化合物。

联系我们：

大伟
DAVID ULISES ROMERO AVILA

新伽呢中国区总代表
SINGANI PROJECT RESPONSIBLE



186 0654 7085
davicho85@qq.com