



## 令人陶醉的酒醇肉香

本报驻柏林记者 谢 飞

在中欧双方签署的中欧地理标志协定中,欧盟各国最为人熟知的特色产品被列入地理标志协定范围。按照协定,中国消费者能买到哪些来自德国的知名产品呢?

德国莱茵地区是优质葡萄酒重要产地,其种植历史可以追溯到罗马时期。莱茵地区气候夏季温暖干燥、冬季气温温和,土壤尤其适合葡萄生长,该地区主要盛产雷司令(Riesling)这一白葡萄品种。目前,德国是全世界雷司令品种主要产区,全德约五分之一的葡萄园种植该品种,该地区出产的雷司令葡萄酒因为口感丰满、果香浓郁而闻名。该地区另一个重要的葡萄酒品种是黑品诺红葡萄酒。早在14世纪,莱茵地区就开始种植这种葡萄。该品种酸度可口,香气浓郁,随着窖藏时间的增加,口味会变得更加浓烈。

其实,慕尼黑附近的哈勒陶才是德国啤酒的灵魂所在。这个距离慕尼黑不远的地方,是世界上最大的啤酒花种植区,这里出产的啤酒花不仅是德国啤酒的精华,其出产的啤酒花70%销往全球各地。巴伐利亚还是德国“纯酒令”的发源地。早在1516年,巴伐利亚公爵威廉四世为了确保啤酒质量稳定,公布了一项法令,规定啤酒酿造仅能以麦芽、啤酒花和水为原料,不得添加其他任何香料。这恐怕应当是世界上关于食品安全最早的法令了。正是这道法令,造就了德国啤酒的顶级品质,也正是这项沿用至今的法令,保证了德国啤酒在口感、色泽、浓度等各个方面顶级品质。一杯纯正的德国啤酒,一场精彩的足球比赛,这就是德国人享受啤酒文化的最真实写照。

与德国啤酒一样,德国人对香肠也情有独钟。据统计,德国每人每年食用大约30公斤香肠。制造香肠使用的肠

衣60%是天然的,但德国每年仍需要进口约6万吨肠衣来满足国人需求。与国内香肠不同,传统的德国香肠不加淀粉,仅用纯肉加调料腌制而成。

德式香肠有1500多种,很多地区都拥有自己配方独特的香肠,在众多同类中脱颖而出的便是身形娇小的纽伦堡香肠。纽伦堡香肠一般只有拇指粗细,长度只有7厘米到9厘米(一般香肠为18厘米),每只重量不超过25克(一般香肠重90克至110克)。早在1313年,纽伦堡就有了煎香肠的传统。到16世纪末,由于传统的煎香肠价格过于高昂,聪明的纽伦堡人于是创造了“迷你”香肠,为世人熟知。

纽伦堡香肠适合煎炸后配甜芥末和酸菜一起吃,以达到去除油腻的口感效果。



## 王冠下的高甜葡萄酒

本报驻布达佩斯记者 翟朝辉

“感谢欧盟与中国刚刚签署的中欧地理标志协定,这将使更多中国朋友可以畅饮驰名世界、香甜醇美的托卡伊葡萄酒,我们为此感到十分自豪!”匈牙利农业部部长纳吉·伊什特万说。

托卡伊葡萄酒属于甜葡萄酒,因葡萄种植所在地托卡伊得名。为保证产品纯正和高品质,自1737年起,该地区葡萄酒就受到国家保护,规定除瓶装葡萄酒外,禁止其他地区生产的葡萄、葡萄汁和葡萄酒进入。这也是世界上第一个封闭式葡萄酒产区。2002年,托卡伊葡萄酒产区被联合国教科文组织世界遗产委员会列入世界遗产名录。

以生产托卡伊“奥苏”葡萄酒为主的匈牙利知名托卡伊葡萄酒生产商巴比奇酒庄所有者兼首席酿酒师巴比奇·拉斯洛告诉记者:“托卡伊葡萄酒产区长87千米,宽3千米至4千米,是一片近6000公顷的山坡地。大陆性气候、火山灰土壤、充足日照以及靠近河流等地理特性,能够使雾气沿坡地逐步湿润葡萄园,造就了托卡伊酿造葡萄酒得天独厚的条件。”

匈牙利每年大约生产2400万瓶托卡伊葡萄酒,其中约500万瓶出口。

巴比奇·拉斯洛对进入中国市场充满期待。他说:“目前每年托卡伊酒庄约有30万瓶葡萄酒出口到中国,但这还远远不够。我们现在同WINK集团合作,共同建造集托卡伊葡萄酒生产、文化推广和旅游一体化的DOME酒庄,进一步提升文化旅游品质,开拓中国市场。”

目前,酿造托卡伊葡萄酒的法定葡萄品种有6种,每个酒庄都会从中选择3种至6种葡萄以不同比例用于酿酒,所以每个酒庄生产的酒口味和品质都不相同。

纳吉·伊什特万表示,在保护托卡伊品牌和提升托卡伊葡萄酒品质的同时,还要注意维护葡萄酒产区的多样性,并非所有小型酿酒厂都要实行昂贵的技术改造,小酒庄可以保留自己的独特性。

纳吉·伊什特万最后举起酒杯说:“干杯,祝我们亲爱的中国朋友们身体健康!”

在这个超长国庆、中秋假期,虽然我们不方便出国旅行,但本月签署的中欧地理标志协定,不仅可以让大家坐在家里“云游”欧盟各国美景,还能在自家餐桌上品尝到当地最为人熟知的特色美食,使用上心心念念的佳品:有在中国消费者心中享有盛誉的德国啤酒;有产自匈牙利托卡伊的高甜葡萄酒;有来自美丽的巴尔干国家、素有“玫瑰之国”美誉的保加利亚玫瑰精油,被称为保加利亚的“液体黄金”——

就让我们在这个假期拥抱世界的美景、美食、佳品吧!



## 玫瑰谷流出“液体黄金”

本报驻索非亚记者 田晓军

中欧地理标志协定的签署,为保加利亚玫瑰精油进入中国市场提供了保障,并将为这个美丽的国家带来显著经济效益。

保加利亚有“玫瑰之国”美誉,这个拥有700万人口的巴尔干国家,玫瑰精油产量、质量和出口量均居世界第一,在国际上享有极高声誉,被称为保加利亚“液体黄金”,它也是保加利亚的“国家名片”。

保加利亚玫瑰精油年出口量在1.5吨至2吨之间。生产1克玫瑰精油需要超过1000朵花瓣;获得1公斤玫瑰精油需要3000公斤到4000公斤玫瑰花瓣;在气候不利的年份,甚至可能需要多达8000公斤花瓣。

目前,国际上用于制造香水和香精的玫瑰精油70%来自保加利亚。保加利亚玫瑰公司还是娇兰、香奈儿等国际知名品牌的供应商,为它们提供所需玫瑰精油产品。所以,你可能不知道保加利亚,但你或许已经用过含有保加利亚玫瑰精油的化妆品。

“地理标志”强调的是产品“原产地”,即认为产品的质量、特性或声誉与其生产的地理位置有关。保加利亚的“玫

瑰谷”很符合这一标准。

保加利亚中部小城卡赞勒克被称为玫瑰之都,向西一条绵延100多公里的山谷,是保加利亚种植玫瑰花最多的地区,被称为“玫瑰谷”。那里土壤肥沃,气候温和,雨水充足,是世界上最适宜玫瑰生长的地方。这里的玫瑰最精致、质量最上乘,一直是全世界顶级的玫瑰精油产地。每年5月中旬到6月中旬是玫瑰收获季节,身着民族服装采摘玫瑰的花农随处可见。清晨,一望无际的玫瑰园里弥漫着浓郁的玫瑰花香,穿着鲜艳民族服装的大人、孩子手提花篮,边采花边放声歌唱。

保加利亚玫瑰精油之所以享誉世界,与其独特的采摘方式和传统“奥图提炼法”有很大关系。采摘玫瑰的最佳时段是清晨,因为每天清晨玫瑰的香分子不会因阳光照射随水分被蒸发掉,这里早晚温差较大的自然环境为玫瑰造就了比以往更多的晨露。晨露越多,越能保护玫瑰的香气不会流失。为了减少玫瑰油从花瓣中蒸发,还必须尽快运输,加工厂在接收到花瓣后立即处理,从采摘到蒸馏的最长时间不得超过15个小时。在保加利亚玫瑰谷采摘的玫瑰花含油量最大,提炼出的玫瑰精油品质也最佳,其香味也是其他地区玫瑰无法媲美的。

2014年,保加利亚玫瑰精油已列入欧洲受保护地理标志名册。保加利亚玫瑰公司的检测实验室作为全球玫瑰精油标准制定者,代表全球玫瑰精油的最高认证水准。

近年来,中国对保加利亚玫瑰精油需求剧增,保加利亚的玫瑰产品公司也越来越多地瞄准中国市场,两国公司在玫瑰种植和加工方面的合作日益增多。例如,保加利亚有机玫瑰有限公司已投资500万欧元与中国合作伙伴在保建立合资公司,生产玫瑰精油、玫瑰花面膜等玫瑰产品。目前,合资公司已拥有100公顷玫瑰花种植田、一家玫瑰蒸馏厂和一家玫瑰花面膜生产厂,80%的公司业务面向中国市场,其业务前景良好。

截至目前,保加利亚化妆品企业已成功参加了两届中国国际进口博览会。正如当地资深企业家杨娜所言,中欧签署中欧地理标志协定是保加利亚精油从业者期待的愿望。将保加利亚玫瑰精油纳入地理标志协定,这标志着保加利亚玫瑰精油产品可在中国获得高水平保护,有利于有效开拓中国市场,进一步推动系列玫瑰产品对华出口,让双方企业获得更高、更稳定的贸易收入。

图① 德国莱茵地区的葡萄园。

(谢 飞提供)

图② 穿着民族服饰的保加利亚美女展示采摘的玫瑰花。

田晓军摄

图③ 匈牙利最为珍视的民族品牌托卡伊葡萄酒。

翟朝辉摄

图④ 具有保加利亚民族特色的小瓶玫瑰精油。

田晓军摄



## 王冠下的高甜葡萄酒

本报驻布达佩斯记者 翟朝辉

“感谢欧盟与中国刚刚签署的中欧地理标志协定,这将使更多中国朋友可以畅饮驰名世界、香甜醇美的托卡伊葡萄酒,我们为此感到十分自豪!”匈牙利农业部部长纳吉·伊什特万说。

托卡伊葡萄酒属于甜葡萄酒,因葡萄种植所在地托卡伊得名。为保证产品纯正和高品质,自1737年起,该地区葡萄酒就受到国家保护,规定除瓶装葡萄酒外,禁止其他地区生产的葡萄、葡萄汁和葡萄酒进入。这也是世界上第一个封闭式葡萄酒产区。2002年,托卡伊葡萄酒产区被联合国教科文组织世界遗产委员会列入世界遗产名录。

以生产托卡伊“奥苏”葡萄酒为主的匈牙利知名托卡伊葡萄酒生产商巴比奇酒庄所有者兼首席酿酒师巴比奇·拉斯洛告诉记者:“托卡伊葡萄酒产区长87千米,宽3千米至4千米,是一片近6000公顷的山坡地。大陆性气候、火山灰土壤、充足日照以及靠近河流等地理特性,能够使雾气沿坡地逐步湿润葡萄园,造就了托卡伊酿造葡萄酒得天独厚的条件。”



④