



来自纯净的陆地

摇滚与钻石相遇

两个陌生人的相遇，开始了拉普兰蒂亚的这段传奇，尽管一切无关传统也无关历史…

大卫，芬兰珠宝商，亦与造酒业有着千丝万缕的联系。在拉普兰的商务旅行中，他被这里的纯洁、自然和美丽无暇深深地吸引，随即将“纯净之地”之“拉普兰蒂亚”伏特加的蓝图归化于心。

在大卫的心中，拉普兰蒂亚伏特加终将成为拉普兰的完美化身；因为她具备拉普兰的所有特质——纯粹、洁净，自然！凭借这里的广阔资源，只需在此建一家酿酒厂便可实现这一梦想！

伊尔博，极具艺术气质的摇滚乐队巡回演出经理人，来自芬兰北部之都，奥卢。他年轻时的成功经历造就了他日后成为自己摇滚俱乐部的老板。对于生活的更多追求以及从事夜总会的多年经历使得他在1998年在拉普兰边界处开始与人合作创办酒厂，命名为萨满酒酒厂。

经历数年努力，萨满酒逐渐声名鹊起，质量及其纯净度成为该酒的灵魂。独特的地理位置及其纯净的自然资源成为萨满酒的上天恩赐。

仿佛有神指引，相同的信念使得两人不期而遇，相见恨晚。英雄所见略同，二人一拍即合。我们今天看到的Laplandia就在那时诞生了。

瓶子的设计是简约的、白色的，代表纯净之地的全部精髓。24K纯金色的午夜骄阳让人联想到拉普兰传奇般的金色田野，而金色也正好契合了大卫的珠宝商的背景经历。总之，那里是他一去就获得灵感的地方，是梦想出发的地方。

而伊尔博禀赋的创造性和不懈追求，造就了现今的彩色的、多种水果口味的伏特加。各种亮丽的彩色的伏特加已成为各界成功人士的精选。用户及业界则有口皆碑。

如今Laplandia赢得了多项国际品酒大赛的奖章，并逐渐成为世界上新型伏特加的领头羊。

上天的恩赐

伏特加起源于俄语VODA，意思为水。多数人忽略了伏特加的60%是水。而伏特加酒的味道取决于水质。

我们的水资源是赫尔希湖区的地下水，经检测确认为世界上最纯净的、冰川期的水。

这里的水经过了已知最好的天然方式的净化，即，蛇形丘和上万年的厚达60多米的地下砂层的过滤。这个区域的砂层是最好的天然的水体净化物，因为这儿的砂层曾经被彻底地冲洗过，那是冰冷的冰河期的溶化水的冲洗。

这种净化过程是极致的、绝无仅有的，而人工的综合方式无法做到。因此这里的水完全无需后期处理便可以直接使用。

有关进一步对水资源的了解，请访问我们的网页：
www.shamanspirit.com

味道更好的秘密

首先，我们的水在未经任何处理的情况下其金属元素的含量是最低的，诸如，铜、铵、锰和铁的含量在迄今的记录中是最低的。这些金属元素低剂量情况下基本无害，但它们却使得水会有微苦或发霉的味道、或感觉粗涩。我们的水当然绝对没有以上这些问题。

其次，我们的水有相对高含量的氧气和二氧化碳。富含这两样东西的水据说新鲜清爽感极强。实际上，如果你抓过来一瓶我们的酒轻轻晃几下，你会发现，有很多气泡，这表明其中富含氧和二氧化碳。我们用的水是活的！

但是或许比较有趣的也是很重要的因素是，伏特加对于低矿物含量的水有额外的要求，即对水的硬度的要求极高。具体地说，在泉水或矿物水通过石灰岩后，其中的钙、镁最为常见。而这两种物质含量越高，即水质也就更硬。

如下为普遍适用的水硬度的区分表：

0	-	30毫克/升	=	非常软
31	-	60毫克/升	=	软
61	-	90毫克/升	=	中等偏硬（通常的自来水的硬度）
91	-	120毫克/升	=	硬
≥121		毫克/升	=	非常硬

自然界中的软水资源十分稀缺，通常软水都是通过蒸馏得来的。我们的地下水所含的这类矿物含量仅为10 - 20毫克/升，且未经任何人工处理。因此它很可能是世界上最软的地下水。因此我们的伏特加口感顺滑、柔和，堪称极致，出乎您的想象！

我们的水的氯化物含量以及高锰酸盐同样也是在册记录中最低的。

其余的40%

水固然重要，但获取优质琼浆的其余部分同样不可或缺。这便是96.3%的柔和的酒精原液，由最高等级的小麦蒸馏而来，而这些小麦是由传统的私家农庄精心种植的。

麦粒的处理要经历7道流程，包括蒸馏、硅氢化处理、浓缩、去甲醛处理等等。浓缩环节同时也滤除了谷胶。我们的伏特加被认证为是无谷胶产品。除此而外，小麦的种植完全是非转基因的，同样我们有认证。

最终，水，酒精原浆和果味剂（在适用时）混合在一起，在灭菌的不锈钢桶中静置至少4个星期。最后，通过输送滤嘴装瓶。

环境关注与社会职责 URS

我们热爱自己的星球，为了我们脚下的拉普兰永远拥有纯净之地的美誉，我们时刻都在保持着额外的警觉。我们整个的生产链条都极为注重环保；在选择材料供应商时我们更多考虑的是环保因素而不是一味地追逐利益。比如，我们的纸箱和包装箱的生厂商是全球保护森林非政府组织的非盈利机构被称之为森林管理委员会的荣誉成员。

我们的瓶子也是由世界领先的装饰玻璃设计公司所设计成型的。该公司致力于环境关注的最高标准，曾获得多项地方环保活动绿色奖章和社会职责奖。

我们的小镇，迪乐娜瓦，位于拉普兰的边界，出于社会职责的考虑，我们倾力支持当地社区，例如，优先雇佣当地员工。在世界版图上标识出迪乐娜瓦镇也是我们的努力目标。

多项大奖

夸耀自己不为过，说自己比别人好就需要拿出证明了。如今市场上充斥着各种选择，你需要分清优劣。有力扎实的证据方能使人信服。我们要求自己持续参加最负盛名、最廉洁公正的品酒大赛，旨在向全世界展示，我们绝不是嘴上功夫。

2015年，我们首次参加由备受全球尊崇的“酒业”杂志举办的品酒大赛，我们Laplandia伏特加赢得了“超级白金排行”中的“最高排行大师奖”！之后几年我们又赢得了多个奖项。我们的日食伏特加赢得了“白金奖”，浓味咖啡伏特加和越橘伏特加同时赢得了“金奖”。作为获奖最多的芬兰品牌，我们十分自豪地在此展示我们获得的各项大奖，与您分享我们喜悦。





拉普兰蒂亚 超 纯伏特加

北部权威之品

这是拉普兰蒂亚的旗舰产品、鼻主极品。其顺滑及甘醇无可争议。国际品酒大赛的多个奖项便可说明一切。

额外柔软的地下水配以最高等级的纯麦酒精原浆便足够了！若是加入一滴蜂蜜，哪怕是最娇嫩的舌头也会喜欢这样的组合，因为我们伏特加太纯了，纯到了酒味几乎被忽略了！



欲多

4cl 拉普兰蒂亚 超纯伏特加
玫瑰柠檬汁汽水
蓝莓，覆盆子
红浆果串

朗饮杯（深杯）中加蓝莓和冰。倒入拉普兰蒂亚超纯。加入玫瑰柠檬汁汽水。轻轻搅拌、装饰上红浆果串。请用吧！



森林欣喜

在这个系列里，伏特加的变形，是我们前所未有的创新。在这一系列中我们引入了100%的芬兰的天然野生浆果及其森林元素。赫尔希湖区的地下水与酒醇混合后再加入无糖无添加的浓缩的野生浆果汁，之后，为了最佳的口味平衡，我们把它们静置三周后再进行装瓶、出厂。

这个系列的伏特加的顺滑度令人惊讶，浆果的纯粹味道让你立刻神清气爽，飘飘欲仙。果香仿佛是从水果篮子里飘出来的，那是刚刚从市场上买来的浆果果香。而味道就像是浆果汁刚刚被挤进瓶子里一样新鲜。



拉普兰蒂亚 日食

黑，来自日食。黑色瓶子配上金色的字体装饰，让瓶子本身就成了一件艺术品。为了让顺滑感浑然天成，我们加入了一滴木糖醇，这可是从拉普兰森林里的桦树里提炼出来的。

盖呀

4cl 拉普兰蒂亚 日食伏特加
1cl 液态蜂蜜
4条带皮黄瓜条
细碎青柠皮



把黄瓜和蜂蜜放入高球杯（威士忌杯），轻轻挤压。放入半杯碎冰。倒入拉普兰蒂亚日食伏特加。轻轻挤压青柠皮。置余下青柠皮于杯子顶部作为装饰。

请享用。



拉普兰蒂亚 奥 利斯 (金质伏 特加)

Aureus是拉丁文字，意思是金子般的、璀璨的、耀眼的、寓言般的和生动的。这些意思完美地描述了这个产品的全部特性。

云莓，有限地生长在北半球的顶端，当地人称之为野生浆果之王，也被常常说成是拉普兰之金。

这是唯一含有野生云莓的伏特加，一升这种伏特加中的云莓汁含量之高，等同于210克的云莓。

这种酒可谓完美。无论是震荡调制还是作为鸡尾酒的主体均可。但是如果想要品尝到它的地道滋味，我们建议你直接喝，略微冰镇一下就好了。



金子

4cl 拉普兰蒂亚 奥利斯 (金质伏特加)

云莓

雪碧 (或类似的汽水)

苏打水

在冰镇的厚底杯中放入冰块。倒入奥利斯。最后倒入雪碧和苏打水。

请享用!



拉普兰蒂亚 野蓝莓

这是世界上唯一用野生蓝莓制作的伏特加。每升这种伏特加所含的果汁来自于570克的野蓝莓，令人咂舌！野蓝莓是蓝莓的表亲，只生长在北欧的森林里。

他有一种十分柔和的焦香味，但它的甜味则十分霸道。漂亮的深紫色、野蓝莓的特有味道，让鸡尾酒的调制有了无限的发挥。但是稍加冰镇直接饮用，感觉胜过所有的其它花样。

海妮卡

4 cl 野蓝莓 伏特加
奶油 适量



畅饮杯（小杯）内倒入冰镇野蓝莓伏特加。加上奶油泡沫。享用！



拉普兰蒂亚 越橘

这是世界上第一种使用野生越橘的伏特加。每升酒中含越橘高到258克。越橘是北极的浆果，有清新的甜味和柔和的焦苦味道，有些像蔓越莓。

这种伏特加有地道的越橘味道，我们建议，直饮。稍加冰镇，味道精华便直达您的味蕾。用厚底杯方式饮用口感极佳，而作为鸡尾酒的酒基，也是无懈可击。



稀而佳

4 cl 拉普兰蒂亚 越橘
Russchian 苏打水
一束迷迭香

将一束迷迭香轻轻在厚底杯内壁上摩擦。加冰后倒入越橘伏特加。顶端倒入Russchian苏打水。

享用!

畅饮系列

拉普兰蒂亚畅饮系列，其味道多数是众人熟悉的。与多数果味伏特加不同，我们首先注重的是果味道而不是酒味。因此多数第一次尝过我们的果味畅饮的人，都不相信其酒精度竟高达 37% -40%。

为了获得这样的效果，我们的制酒大师潜心调制数月才大功告成。我们使用的天然果味形式多样，比如，精油、浓缩精华、蒸馏精华等等。所有加工提炼都是极为环保的。

作为畅饮系列的产品，其完美表现就在于，举杯一饮而尽的畅快感受。同样也为鸡尾酒的调制提供了轻松的平台。这种伏特加已经含有了地道的果味、颜色和酒精，因此免除了许多调制鸡尾酒所需的额外成份，瞧，酒保的出品变得简易且快速。这样一来，平常人也可以在家轻松调制鸡尾酒了，而从前则难以想象。



浓咖畅饮

芬兰人人均消费咖啡在世界上排行第一。因此谈到咖啡的味道，这里的标准是最高的。好水加上对咖啡的热情，这一革命性的产品可谓水到渠成。

这种产品为鸡尾酒的调制提供了无尽的可能性。稍加冰镇、直饮，完美！

咖慕斯

4cl 拉普兰蒂亚 浓咖畅饮

1cl 肉桂糖浆

热咖啡

奶油

小豆蔻



把拉普兰蒂亚浓咖与肉桂糖浆和热咖啡在一个耐热的杯子中混合。小心地加入一层轻打过的奶油泡沫。撒上一小撮小豆蔻。

请享用。



柠檬畅饮

每个人都喜欢柠檬的酸甜味儿。这种柔和的基体使得本品更加顺滑。你很难相信这是伏特加。

柠檬的清香为多数人所熟知。因此这种伏特加的饮用方法不胜枚举。现在先来几个厚底杯子，直饮吧。

菲尔斯高地

4cl 柠檬畅饮
粉红西柚精华液



柠檬畅饮与冰块混合，用勺子搅拌。只将液体倒入鸡尾酒杯中。将粉红西柚皮精华液挤入。杯口做装饰。

享用！



薄荷畅饮

薄荷加烈酒是芬兰酒文化的古老传统之一。这种伏特加自然会给你甜甜冰冰的口感，喝了之后，吸口气也是这样感觉。

晚宴聚会结束时，按照传统，大家一定要喝了这种烈酒才回家。另外，芬兰还有个滑雪后饮酒的传统，也是经典之必饮，即薄荷味热巧。（其中有伏特加喔）。



甲落

4cl 拉普兰蒂亚 薄荷畅饮

3瓣青柠片

Fentimans Mandarin & Seville
橙汁

将青柠瓣儿置于厚底杯中搅、戳。加入刨冰。倒入拉普兰蒂亚薄荷畅饮。最后倒入Fentimans Mandarin & Seville 橙汁。用勺子搅拌混合。装饰上青柠皮。

享用。



椰香畅饮

我们的这个产品经历了漫长、虔诚的研发过程，只是为了能完美地提取既含混又柔和的椰子果香。秘密在于加入定量的柑橘，椰子的香味由此突出得十分有趣。

不用说，它是调制鸡尾酒的好材料。现在还是来几个厚底被子直接喝吧。

阿Q

4cl 拉普兰蒂亚 椰香畅饮

3瓣青柠

2-4 cl strawberry Balsamico



在厚底杯中碾碎青柠瓣儿，加入碎冰。倒入草莓 Balsamico和拉普兰蒂亚椰香畅饮。用勺子搅拌。用草莓和青柠片装饰。

享用。



凤梨畅饮

菠萝是大家喜欢的经典热带水果。但是要将其地道的果味在酒精饮品中体现出来并不容易。幸运的是我们的调制大师让该产品的味道就像刚刚新鲜挤出的菠萝汁一样。

完美程度可以适用于任何鸡尾酒的调制。



帕尔撒

4cl 拉普兰蒂亚菠萝畅饮
半个西番莲果
西番莲汁

挖出西番莲果肉放入厚底杯中，加入碎冰。倒入拉普兰蒂亚菠萝畅饮，最后倒入西番莲汁。用勺子搅拌。用菠萝片装饰。

享用。



SPECIAL
ORDER
ITEM

香蕉畅饮

经过长时间令人兴奋的研制，我们成功地把地道的香蕉味道与拉普兰蒂亚的极地纯净完美地平衡在了一起。爱吃香蕉的人真的会因此滑到。

夏天的冰凉奶昔鸡尾酒用上这个就没二话了。它也能用在一些十分有趣而又令人惊讶的组合当中。

娜杜拉

4cl 拉普兰蒂亚香蕉畅饮
6cl热可可
巧克力酱
碎巧克力片



将鸡尾酒杯内壁浇上巧克力酱。在鸡尾酒摇酒器中将香蕉畅饮和巧克力奶干冰混合。将鸡尾酒拉伸倒入酒杯。用碎巧克力片装饰。

享用。



SPECIAL
ORDER
ITEM

瓜香味畅饮

瓜果本身的香味十分柔和、微妙。拉普兰蒂亚伏特加本身也是十分柔和滑顺，而瓜香味则使之绵柔带甜。

经典的热带瓜香味几乎适合任何一种鸡尾酒的调制。

盖宿伽

4c1 拉普兰蒂亚瓜香味畅
饮

2c1野蓝莓泥

2c1芒果汁

1c1柠檬汁



把所有材料与冰加入摇酒器中摇晃混合。将鸡尾酒拉伸倒入加冰的厚底杯中。用蓝莓和芒果片装饰。

享用。



拉普兰蒂亚伏特加 手机 App

若要了解海量鸡尾酒的制作，请查看我们的拉普兰蒂亚伏特加手机APP，其中图片及其步骤定能满足您的需求。

请扫描如下二维码，
苹果或安卓系统均适用

