

西班牙不止里奥哈，闪耀的新星产区正在崛起

侍酒君侍酒师画报 2022-04-25 17:33

<https://mp.weixin.qq.com/s/a6oNhu2cTWflgHX50diBDQ>



西班牙是历史悠久的“旧世界”酿酒国，地中海和大西洋的共同作用造就了西班牙境内丰富的微气候类型，纵横交错的山脉构成了多样的地形，多样化的风土形成了各种类型的葡萄栽培，同时也成就了风格迥异的葡萄酒。

有超过 100 种酿酒葡萄品种在西班牙 **70 个原产地保护区域种植**，并获得相关法律认可，其中常用酿酒品种约 20 个。

DO 标签，即“原产地名称”Denominación de Origen (DO)，是用于识别差异化质量的系统，这是由于原材料生产、产品加工和生产的地理环境所导致的其自身和差异化特征的结果。



葡萄酒获得原产地名称必须满足三个条件：葡萄酒必须在原产地名称的地区或特定地点使用仅来自该地理区域的葡萄制成；这些葡萄酒具有特殊的特性和质量，这要归功于它们生产的地理环境；这些葡萄酒在市场上享有盛誉。

提及西班牙代表性产区时，里奥哈毫无疑问地成为所有人心目中一致的答案。虽然其地位几乎不可动摇，但西班牙各个产区都纷纷开始挖掘本土葡萄品种的潜力。**在新一代更具国际化视野的酒农和酿酒师带动发展下，一些小型 D.O.越来越受国际市场重视。**



比埃尔索 (D.O. Bierzo)

比埃尔索产区位于卡斯提拉和莱昂地区（Castilla y León），由**两种迥异的风土组成：山谷起伏的 Bierzo Alto 和平坦宽阔的 Bierzo Bajo。**

从地理上看，比埃尔索位于海岸和内陆之间，优越的地理位置推动了历史上的城市文明。而葡萄种植业则战略性地在河流旁边坡度相对较低的梯田和山坡上发展，来自毗邻地区加利西亚（Galicia）的海洋性气候，与卡斯提拉-莱昂的大陆性气候在此地相遇，为葡萄生长提供了适宜的条件。

古罗马人在此地种下了酿酒葡萄，而酿酒事业则是随着当地的宗教而逐渐繁荣，但不幸的是比埃尔索经历过根瘤蚜灾害的重创，葡萄酒产业沉寂一时。**20 世纪，西班牙新生代酿酒师致力于复兴当地酿酒产业**，比埃尔索在 1989 年成为法定产区。时至今日，这个产区才逐渐在国际舞台上崭露头角。



门西亚（Mencia）和格德约（Godello）则是酿酒师们深入探索的本土品种。
“Bierzo, the land of Mencia.”是当地一句著名的口号，意思是“比埃尔索是门西亚的土地。”这个明星品种占当地葡萄种植比例的三分之二，当地出产的葡萄酒有 75% 都是由门西亚酿造的。

得益于两种气候的糅合和富含矿物质的土壤，出色的门西亚葡萄酒兼具饱满与细致的口感，浓郁丰沛的果香内包裹着柔和而清新的花香，柔滑的单宁中又呈现出清晰的矿物感。



格德约是来自加利西亚的优质白葡萄品种，酿造出来的葡萄酒有饱满的油润感和紧致有力的酸度。比埃尔索高矿质的土壤则赋予了格德约葡萄酒清新的口感和丝丝咸香风味，而且能够表现出精致细腻的结构和优秀的集中度。

此外，当地还有紫北塞（Garnacha Tintorera）、白夫人（Doña Blanca）、帕罗米诺（Palomino）和玛尔维萨（Malvasía）等法定品种。

托罗产区（D.O. Toro）

托罗产区与比埃尔索同在中世纪以来这里生产的葡萄酒就已经声名鹊起，深受王公贵族的喜爱。贫瘠的沙质土壤和干旱气候使当地栽培的葡萄免受根瘤蚜灾害，因此保存了许多老藤在产区境内。

诞生于如此严酷的风土，托罗葡萄酒有着**强劲的酒质、饱满的风味、突出的新鲜度和酸度以及出色的陈年能力**。丹魄葡萄是该产区的代表品种，但当地称之为“Tinta de Toro”，西班牙语中“Tinta”意为“红”，“Toro”意为“公牛”。相比邻近的知名产区杜罗河岸（Ribero del Duero）或里奥哈（Rioja），这里的丹魄葡萄酒更加**深邃而有厚度，如公牛般具有肌肉感**，可谓独具韵味。

这种饱满成熟的风格在新一代酿酒师的努力下，重新获得了国际酒评家的关注，渐渐恢复托罗产区昔日的荣光。在酿酒设备和收成方法的革新之后，托罗产区的丹魄正在向世界葡萄酒爱好者展现其独特的魅力。



卢埃达产区 (D.O Rueda)

19 世纪在欧洲肆虐的根瘤蚜对卢埃达产区造成了摧毁性的破坏，但却造就了平平无奇的青葡萄品种弗德乔 (Verdejo) 从此崛起。

弗德乔 (Verdejo) 名字中的“verde”在西班牙语里是“绿色”的意思，这个名字的灵感源自翠绿的葡萄本身。1970 年代，弗德乔的种植面积在卢埃达产区高达 80% 以上。不久之后，青葡萄酒让卢埃达于 1980 年获得了原产地命名，成为 **卡斯蒂利亚-莱昂自治区的第一个法定产区**，这个芳香品种也因此名声鹊起。

弗德乔是一种比较罕见的葡萄品种，几乎只在西班牙卢埃达产区被广泛种植，因此该品种酿造的青葡萄酒在世界上可谓独一无二。青葡萄主要以**绿色水果和草本香气**为主，清新的风格还带有一系列微妙复杂的水果风味。新鲜的青葡萄酒呈现出茴香、青草和柑橘以及一些核果香，与长相思所表现的香气近似。



高酸度构筑的坚实骨架让青葡萄酒具有不错的陈年能力。随着瓶陈时间递增，酒体会慢慢获得一些坚果风味，更加圆润的口感和坚实的酸度之间产生更加微妙的平衡，此外酒体结构与复杂性也随着年月有所提升。

而采用橡木桶陈酿可以让酒体更为饱满，产生出烘烤杏仁、香料等经典橡木桶陈风味。弗德乔除了可以酿造单一品种白葡萄酒，常见地还与长相思和维尤拉（Viura）品种混酿，或者酿造其他风格的葡萄酒，比如用传统方法酿造的起泡酒（Rueda Espumoso）以及具有氧化风格的加强型葡萄酒黄金酒（Rueda Dorado）。

今年，卢埃达产区还创新推出了“**Gran Vino de Rueda**”这个新品类，旨在让本土酿酒师进行试验并发挥品种的最大潜力，尤其是本土品种弗德乔。此外，原产地名称突出了老葡萄园的重要性以及葡萄种植者为保护该地区遗产所做的工作。

适饮于多个场景和优秀的陈酿能力能够使弗德乔葡萄酒与 **Fine Dining 更加适配**，首批“Gran Vino de Rueda”已经通过了监管委员会严格的质量控制以及由酿酒师、侍酒师和行业专业人士组成的 D.O. 品酒委员会进行的感官和物理化学分析。



比斯卡亚产区 (Bizkaiko Txakolina-Txakoli de Bizkaia DO)

比斯卡亚产区位于巴斯克地区——一个以甜点闻名的地方。拥有完美焦面和浓郁口感的巴斯克芝士蛋糕近年火遍全网，但原来这个地方也出产他们独特的葡萄酒。

巴斯克主要生产查科丽葡萄酒，其名字“Txakoli”一词便是由巴斯克语中“Etxakoa（自制）”一词逐步演变而来，意指这是一种“自给自足”的葡萄酒，即这种葡萄酒主要供给本地消费。

查科丽葡萄酒的酿酒历史可追溯到十二世纪，在十九世纪到二十世纪初时盛行于巴斯克地区。不幸的是，这里同样遭受到根瘤蚜虫灾害，此外这种小众的本地产品竞争力不足，导致查科丽生产规模大幅下降。



直到上世纪八十年代中期，一部分葡萄酒生产商为推动查科丽的复兴成立了 **Txakoli 酿酒师协会 (BIALTXA)**。目前，“Txakoli”已经成为受欧洲法律保护的一个传统术语。

市面上常见的查科丽葡萄酒是干型的白葡萄酒，主要由**白苏黎 (Hondarrabi Zuri) 葡萄**酿造，散发着标志性的青苹果香气和矿物质气息，口感清爽而无负担。一些使用橡木桶发酵过，或是用酒泥陈年过一段时间的查科丽葡萄酒，风味复杂度表现更佳。

而较少见的红查科丽葡萄酒则主要由**红贝尔萨 (Hondarribi Beltza) 葡萄**酿造。红贝尔萨也是巴斯克产区独有的葡萄品种，拥有青椒和草本植物的特殊香气。这种风味浓郁的品种具有饱满的结构感和复杂度，经过橡木桶陈年之后更增添一层烘烤橡木和香料的迷人气息。



纳瓦拉产区 (D.O. Navarra)

纳瓦拉产区从比利牛斯山脉中部延伸到埃布罗河谷，产区内的葡萄园位于南部干旱的平原。这个在伊比利亚半岛几乎独一无二的地理位置是大西洋、大陆和地中海气候的交汇处。比斯开湾的海风、比利牛斯山脉的地势以及埃布罗河谷的温带影响都是造就纳瓦拉独特气候的关键因素。

同时生产红、白和桃红葡萄酒的纳瓦拉在上世纪 80 年代以其传统的桃红葡萄酒闻名于世，**传统的纳瓦拉桃红采用 100% 的歌海娜酿造**，但加入少量国际品种混酿已成为现代的趋势。



佩内德斯产区 (D.O. Penedès)

在葡萄园的种植和酿酒厂的生产上，佩内德斯产区一直以来都走在时代的前沿，是西班牙现代酿酒革命的中心。**上世纪七十年代，佩内德斯成为西班牙第一个使用不锈钢设备和冷发酵的产区。**从那时起，产区内的生产商一直致力于酿造将本土和法国品种融合在一起的优质现代葡萄酒。

最近，产区在恢复本地品种、开发综合有机栽培技术以及进一步试验新品种和种植密度方面开展了广泛的研究工作。

佩内德斯盛产卡瓦起泡酒 (Cava)，依据相关行业规范，当地的任何葡萄品种都会用来酿造微起泡红、白、粉红葡萄酒 (Vino de Aguja)。然而，产区颁布了更严苛的法规，以规范更高标准的起泡酒生产——“**经典佩内德斯”葡萄酒 (Classic Penedes)**：只允许使用经过认证的生态种植葡萄园的葡萄酿造白葡萄酒和粉红葡萄酒，且必须在标签上标明采收年份。



胡米亚产区 (D.O. Jumilla)

胡米亚是西班牙最古老的法定产区之一，因地处高原而拥有独特的气候、土壤和地形，而推动了当地**有机种植产业**的蓬勃发展。自 1990 年代初以来，胡米亚的葡萄酒就展现出新的潜力。

慕合怀特 (Monastrell) 是胡米亚的明星品种，种植比例在 70%左右，这个品种不仅能适应高原气候，甚至在这种极端的气候发展出丰富的果香和充沛的酸度。种植和酿酒技术的革新使新一代酿酒师为胡米亚葡萄酒探索出清爽而优雅并带有更多果香的风格。因此，胡米亚葡萄酒开始在国际舞台上产生影响。



西班牙是新旧世界的融合，在尊重旧世界代代传承的酿造工艺的基础上，新生代酿酒师和酒农也在技术上不断革新，保有西班牙酒在风格上持续发展的活力。在西班牙酒日新月异的发展中，对媒体、贸易和消费者进行有关西班牙多样化葡萄酒产区和本土葡萄品种的教育仍然是当务之急。

西班牙对外贸易发展和投资局 (ICEX) 自 2021 年 11 月在中国发起了一系列的宣传计划，旨在提高认识并展示西班牙葡萄酒的质量和多样性。这些计划一直针对渴望通过一系列研讨会和研讨会了解西班牙葡萄酒和文化的媒体和贸易专业人士。

WFS 这几个月一直在与中国的主要葡萄酒教育者合作，在主要行业活动中举办西班牙葡萄酒大师班。此外，KOL、媒体和葡萄酒专业嘉宾以“Thursdays with WFS”为主题，享受了由知名教育家和 WFS 品牌大使带领的葡萄酒与食物搭配体验。

首届西班牙葡萄酒峰会将于 2022 年 5 月在上海举行。本次活动将向专业与会者（亲自和在线）展示富有洞察力的专家小组，并举办**第一届西班牙葡萄酒年度品鉴会**。2022 年西班牙葡萄酒中国奖将表彰行业中为西班牙葡萄酒在中国市场的教育、营销、贸易、创新、知识和定位做出贡献的关键公司和个人。



关于西班牙美酒和美食

西班牙美酒和美食 (FWS) 是由 ICEX 西班牙对外贸易发展和投资局运营的一项推广计划，旨在促进西班牙食品和葡萄酒对西班牙的优先市场出口，推广新产品并为更成熟的产品开发市场。

ICEX 采取多种战略方法来完成这项任务，从与西班牙生产商、出口商、出口商协会以及外国进口商和分销商合作，帮助各方采购产品或寻找分销渠道，到安排产品推广。

ICEX 西班牙对外贸易发展和投资局已选择代理机构 Perspectiva Asia Ltd. 设计、管理和执行从 2021 年起在中国推出的全新 FWS 西班牙美酒宣传推广活动。



长按二维码关注
西班牙美食美酒



- End -

侍酒君有**中国葡萄酒、西班牙与里奥哈葡萄酒、意大利葡萄酒、加州葡萄酒、南非南美葡萄酒、葡萄酒进口商、葡萄酒经销商、清酒、威士忌、啤酒**等多个微信讨论群。如要加入，请长按下面二维码，或微信搜索**橄榄侍酒君**(ID 是 **forwork201818**)添加为好友，备注**相应的群名字**，侍酒君会拉你入群。**侍酒君不是一直在线，但随后会回复你的.....**

👉 想加入《侍酒师画报》读者群一起交流喝葡萄酒的心得吗？

👉 侍酒师还可以加入专业群和其他同行一起交流生意、比赛、葡萄酒！

欢迎添加侍酒君的微信号 **forwork201818** 或扫描二维码

*专业者添加时请注明“城市+侍酒师”



Reads 10.5k



Share



Favorite



17



16

Comment