

# Europe

## Cava

### 概述

Cava 是西班牙的起泡酒 DO，其产地分散在西班牙境内各处，使用传统法生产，与香槟相似。大部分的 Cava 主要是在 Catalunya 生产（95%），特别是 Penedes 的 Catalan vineyards，这里的中心小镇叫做 San Sadurn de Noya。另外在 Navarra, Rioja, Aragon 和 Valencia 等地也允许生产 Cava。所以，Cava 指的是一种风格，而不是一个具体的产区。产量大概是香槟的 1/3，每年有超过 230 million 瓶的 Cava 被生产（超过 200 million 瓶是由 Codorniu 和 Freixenet 生产）。Cava 如今本地市场占比越来越小，而出口市场占比已超过 60%，最大的出口市场为德国、英国、比利时、美国和日本。

大部分的 Cava 是干型的，酸度中等，有一些 yeast autolysis 风味，但更加 smoky 和 rubbery，而不是香槟所展现的 bread 和 toast 风味。极少的 Cava 制作成长期陈年的高端风格，大部分以比较低的价格出售。

### 气候

温暖的地中海气候。热量比较高导致葡萄酸度较低，这是一大挑战。

### 土壤

多样性高。这为这里带来了丰富的葡萄选择和多样化的风格。

### 品种

传统品种包括酿造白 Cava 的 Macabeo (Viura), Xarel-lo 和 Parellada 以及酿造桃红 Cava 的 Garnacha 和 Monastrell (葡萄颜色与酒的颜色不绝对一致)。许多生产商也开始使用霞多丽和黑皮诺，法律允许同时可以增加果香和酸度，还能跟随全世界瓶中发酵起泡酒的潮流。这种做法引起了争议，因为降低了 Cava 的独特性。如果能选择合适的品系和葡萄园位置，这两个品种在 blending 中能起到很大的作用。

Macabeo (在 Rioja 叫 Viura)，白葡萄，种植量第一（大约占 50%，约 11000ha），发芽晚不易受春季霜冻影响，早熟，酸度比较低，有青苹果、梨子、桃子和花香风味。在 Catalunya 地区一般种植在海拔较低的平原上。许多 Cava 甚至使用 100% 的 Macabeo 来生产，因为其易栽培、采收早（8 月底到 9 月初）还能保证基酒的干净风味。

Xarel-lo，白葡萄，种植量第二（不到 8000ha），有着青梅、醋栗的风味，over ripe 会变得 earthy，这也是 Cava 的标识风味之一，但一定要控制其成熟度，一般在 9 月中旬采收，主要种植在低到中等海拔处。

Parellada，在三种传统白葡萄中种植量最少（约 7000ha），酒体轻，给酒增加细腻和花香，种植在高海拔处的贫瘠土壤以限制其活力。其种植量在未来几年内可能赶超 Xarel-lo。

Chardonnay，1986 年起允许种植（目前不到 3000ha），给酒增加酒体，细腻和桃子、热带水果风味，早熟，clone 品系和 rootstock 根系的选择十分重要。它喜欢含有高比例 chalk 的土壤，同时需要不错的排水性和较凉爽的环境，其早熟的特点使其 phenolic 平衡的控制很重要。很少有 100% 霞多丽的 Cava，一般用于 blending。

Malvasia，这个品种已十分少见，品质一般。

**Trepat**，红葡萄，种植量约 1000ha，位于红葡萄里第一，其种植面积还在不断增加。这个品种能增添红莓风味和酸度，只能用于生产桃红。

**Garnacha**，种植量第二（980ha），一般位于较低的海拔处，草莓风味，低酸度，易氧化，渐渐开始不太流行。

**Pinot Noir**，种植量在不断攀升（目前约 800ha），增加香气和 **delicacy**，同样对于品系和根系的选择十分重要，人们还在不断探索。

**Monastrell** 的种植量已经很少，有着漂亮的红色果香，但是酒精度可能太高而失去平衡。

## 种植

**Cava** 对于质量一直比较看重，近年来 **Cava** 研究了许多关于 **clone** 和 **rootstock** 的结合问题，**canopy management** 问题，**soil PH** 和矿物质含量分析，综合虫害管理和酵母选择问题（风味以及凝聚性以方便吐泥），以提升葡萄质量，制作出新鲜易饮，果香浓郁同时性价比高的产品。

同时也注意增加生物多样性，种植地表植物以增加植物间的竞争，提前采收以应对全球气候变暖，从 **bush trained** 逐渐转变到 **trellis system** 以更加精确地管理，采用滴灌技术等。

不一定手工采摘，若机器采摘需要注意快速压榨。

## 酿造

传统法，与 **Cremant** 相似，压榨量为 100L/150kg，一般使用 **pneumatic** 压榨，至少 9 个月的酒泥接触，至少 4 个大气压，酒精度要在 10.8 到 12.8 之间。**Gyropalette** 就是 **Cava** 发明的转瓶机器。引进了温控设备，化学分析和酵母管理，以更好地控制风味，同时高速的机械化处理也能避免氧化等问题。

不同风格酒泥接触的时长不一。**Non-Vintage** 为至少 9 个月，**Vintage** 也为至少 9 个月，**Reserva** 为至少 15 个月，**Gran Reserva** 为至少 30 个月且只有 **Brut Nature**、**Extra Brut** 和 **Brut** 可以使用这一酒标。**Rosado** 桃红不可以使用 **blending** 的方法，必须使用 **Sangrado Method**（放血法）。而且法律规定不可以带皮发酵，所以浸皮的过程（6-15 小时）需要在发酵前进行。

从风味上而言，葡萄园的管理和酿造技术的进步，使得 **Cava** 变得越来越纯净，而减少了一些 **earthy**，**rubbery** 的风味。在风格上，干型 **Brut** 的风格越来越流行，已经没有完全甜型的 **Cava** 了。

## 市场

整个 **Cava** 产业由 **Consejo Regulador del Cava** 控制。根据业务不同，其商业身份被划归为四类：**Growers**（**Growers of grapes destined to be made into Cava**），**businesses that create base wine for Cava**，**businesses that store base wine for Cava** 和 **Cava producers**。但一个公司可以同时注册多个类别，甚至全部四个类别。

对于 **growers** 而言，一般是小型酒农，目前由超过 6000 个，平均葡萄园 4.8ha，最大产量为每公顷 12000kg 葡萄。

对于基酒生产商而言，有 165 家注册，他们可以使用自己种植的葡萄，也可以从 **growers** 那里买葡萄或者 **must**。

没有多少公司仅注册成为储存商，他们往往是合作性酒庄，有充足的空间储存酒，同时也往往会担任基酒生产的职责。一些 **broker** 也会注册成为这一类别，他们最重要的任务

就是为这些酒寻找装瓶商，并将酒卖出。

有超过 250 家 CAVA producers，他们贴自己的商标出售 cava 或者卖给超市等第三方（变成 buyers-own-brand）。事实上他们也并不会全部贴牌出售自己的酒，他们也会根据市场的情况，要不购买别人储存好的酒（市场好时），或者将自己储存好的酒卖给别的生产商来吐泥和贴牌（市场没那么好或者销售遇到困难时）。

要理解，Cava 也是一个流动性比较强的产业，从葡萄到最后的成品，各个环节都可以存在交换与买卖。

**Codorniu:** 建立于 16 世纪，于 San Sadurni de Noya。1872 年 Codorniu 制作出了第一瓶传统法的起泡酒，家族企业，Cava 最大的生产商，也是全世界最大的传统法起泡酒生产商，同时也有静止酒的业务。其拥有超过 3000ha 的葡萄园（这只占到其产量 1/3，往往用于生产其高端系列，剩下的是由合作酒农提供葡萄），其产品一半在本地市场消费，一半用于出口。其产品丰富，有 white 和 rose，有不同的质量等级，同时也使用传统和国际品种酿酒，其高端系列往往含有更高比例的国际品种。旗下的 Cava 品牌有 Codorniu, Rondel 和 Rimat 等。1992 年，使用霞多丽做 Cava 也是它率先尝试的，为酒提供结构感、酸度和陈年能力。发展壮大后，如今在西班牙各处乃至美国 Napa 购买和建立酒庄。

**Freixenet:** 1889 年建立，家族企业，Cava 第二大生产商，年产量超过 150million 瓶，且是最大的 Cava 出口商。他们专注出口市场，目前在 Catalunya 有四个生产中心。著名的品牌为 Medium dry Carta Nevada 和 Cordon Negro（黑色瓶子）。在全球范围内都有所投资。Freixenet 没有太多自己的葡萄园，只有不到 1% 的葡萄来自其葡萄园，剩下的均来自长期合作的酒农，全部手工采收。95% 的葡萄均为西班牙传统品种，只有少量国际品种被使用。其产品非常丰富，多达十几种，包括其普通的 Freixenet 系列和 prestige cuvee 系列，每种系列又包含不同甜度和颜色的 Cava。Freixenet 在德国有很大的销量，可占到德国起泡酒消费的 10% 左右。

这两家生产商之间不团结，1990s 年代互相打官司，指责对方的未达到法定酒泥接触时间或者使用了违法的葡萄品种。

## German Sekt

德国有着巨大的气泡酒市场，人均起泡酒消费量世界第一，所以产量也很高。全球每年起泡酒的产量为 2 billion 瓶，1/4 由德国人消费掉。而德国本地对于起泡酒的需求 80% 依靠的是 Sekt，这些起泡酒几乎都用的是 tank method（酒精度至少 10 度，至少 3.5 个大气压，不可以直接打入 CO2），基酒来自欧洲各地（主要是意法西），在德国做成起泡酒，价格低廉，风格以 Trocken 和 Halbtrocken 为主，这种低端的（不超过 4 欧元一瓶）起泡酒占到了一半的销量。

另外，Deutscher Sekt 作为另一种德国在生产的气泡酒，必须使用德国本地葡萄，最好的是用 Riesling（以及 Pinot Blanc 和 Pinot Noir），风格以 Brut 和 Extra dry 为主。

如果所用葡萄来自 13 个大产区 Anbaugebiete 之一，那它属于更优质的级别，叫做 Deutscher Sekt bA。

如果是来自单一年份和单一品种，并且由酒庄种植葡萄并酿酒，且使用的是传统法并有着至少 9 个月的酒泥接触，那就叫做 Winzersekt。要想标识年份或品种，则酒中必须含

有 85% 的当年的酒或该种葡萄品种，可以分别称作 **Vintage Sekt** 和 **Varietal Sekt**。标示品种的做法越发流行，有 10% 的德国起泡酒开始这么做。

一些顶级生产商会生产来自单一葡萄园 **Einzellage** 的起泡酒，并使用传统法酿造，比较稀有且昂贵。

还有一种叫做 **Perlwein** 的微起泡酒，1-2.5 个大气压，往往比较甜。

有一些主导的大型生产商，比如第一大生产商 **Rotkappchen**（占全德国 1/3 的产量），和第二大生产商 **Henkell & Co**（占不到 20% 的产量）。他们有着巨大的广告投入，主要在超市销售。

优质的 **Sekt** 也开始流行，但仍然产量非常少（2011 年时仍不足 1%），他们有自己的个性和风格，主要在餐厅和葡萄酒专卖店销售。此外 **Cava** 和香槟的销量在德国也很大。

## Prosecco

**Prosecco** 近年来在全球极为流行，在 2013 年销量超过 300million 瓶，首次超越香槟。温暖的大陆性气候，能受到海洋和雪山上吹来的冷风影响，葡萄园从肥沃的平原冲积土到山地黏土、壤土均有。当地所用葡萄品种原来叫做 **prosecco**，现在改名为 **Glera**，有着 **floral**, **lemon** 的风味和较高的酸度。**Glera** 是较好的品系（**neutral**，适合做基酒），还有一种 **Glera Lunga**，没有那么 **neutral**，只能添加最多 15%。

其分为两个产区，**Prosecco DOC** 包含了 **Veneto** 和 **Friuli** 的大部分地区（12600ha 的面积），产量限制为每公顷 18 吨。更高质量的 **Conegliano-Valdobbiadene DOCG** 面积更小，其葡萄必须种植在 **Venice** 西北边的这两个镇内（包含 15 个 **communes**，4300ha，5000 种植者），产量限制为每公顷 13.5 吨，其产量占到了总产量的 1/3。在它南边还有 **Asolo DOCG**，与之相似，产量仅占 1%。**DOCG** 区域有着陡峭的 **limestone** 山坡，海拔能达到 500m。最好的斜坡朝南，日较差 **diurnal range** 很大，土层薄且排水性好，所以能控制葡萄活力，达到酸甜平衡。

对于所有的 **Prosecco**，葡萄必须达到 9.5% 的潜在酒精度，手工采摘。其中至少 85% 为 **Glera**，剩下其他葡萄品种（霞多丽，**Pinot varieties** 和当地品种）最多占到 15%。

几乎所有的 **prosecco** 都是用 **tank method** 所制（也允许瓶中二次发酵），酸度中等，有着新鲜的青苹果和白瓜香气。压榨时，最大的压榨量为 70L/100kg，20 度左右的发酵温度，最短熟化时间（从二次发酵开始计算）为 30 天。一般而言，**prosecco** 喜欢保留一些甜度，而这种微微的甜味是消费者喜欢它的一大原因。这些酒需要在年轻和新鲜的时候饮用，没有陈年潜力。

超过 90% 的 **posecco** 是全起泡酒 **spumante**，也有少量的半起泡酒 **Frizzante** 和静止酒。从风格上而言，有 **Brut**，**Extra Dry** 和 **Dry** 的风格，其中 **Brut** 占到了 35% 而且越来越流行。在 **Conegliano-Valdobbiadene** 的范围里，酒标上如果出现了“**Rive + 村庄名**”，则意味着葡萄来自较好的村庄或区域，他们对于产量的限制更加严格。酒标上若有“**Superiore di Cartizze**”，这专门指的是一个 106ha 的小产区，更加凉爽，产量限制最严。

60% 的 **Prosecco** 用于出口至德国、美国、瑞士、英国、甚至中日等国家，这种风格非常流行。需要注意的是，**Prosecco** 的质量控制势在必行，不能让产量的不断增加毁了其质量。大区级最知名的生产商有 **La Marca**，**Contarini** 等；**DOCG** 最优秀的生产商有 **Valdo**，**Contarini** 等。

## Asti

Asti DOCG 位于意大利西北的 Piemonte 区，产量巨大，销量遍布世界。当地气候是温暖的大陆性气候，冬天寒冷，夏天炎热。Asti 用 100% Muscat Blanc a Petit Grains (Moscato Bianco) 葡萄酿造，是最好的品系，有着品种本身明显的 peachy, grapey 风味，这些葡萄可以来自 Asti 产区，也可以来自周边范围内的一些地区。大致的面积为 40000ha (葡萄园的面积为 10000ha)，有 37000 多个种植者，年产量 80 million 瓶，85%用于出口。

所有的葡萄都是在斜坡上种植，海拔 200-500 米之间，土壤中以 limestone, clay 和 chalk 为主，山坡环境导致机械化比较困难，但是能保持葡萄较好的酸度。产量限制为每公顷 10 吨葡萄 (比 prosecco 低得多)，潜在酒精度为至少 9 度。

Asti 都是甜的，7-7.5% abv 的酒精度，3.5-4 个大气压，没有酵母自溶风味 (会破坏 Muscat 的果香)，糖分含量在 100g/L 左右。这种起泡酒用 Asti 法生产，最大压榨量为 75L/100kg。尽早饮用，适合搭配水果甜点。最好的 Asti 有着浓郁的果香、橙子酱和花香等香气。理论上允许瓶中二次发酵，但是一般不用这种方法。

在当地，众多的葡萄种植者将葡萄卖给大型的生产商或者合作性酒庄来进行生产和销售。18 个最大的生产商控制着 80% 的产量，且大部分用于出口市场，最大的生产商为 Martini & Rossi。极大的产量和相对较小的种植区域决定了这是一种 blended wine，他们也划分更小的子产区以突出风土特征不感兴趣。由于最成熟的葡萄都用来做 Moscato d'Asti，所以风味的浓缩度和香气的浓度稍欠，显得甜味比较突出和腻。

Moscato d'Asti 最多不超过 2 bar 的气压，一般不到 5.5 度的酒精度，不属于起泡酒的范畴。介绍 Asti 时一定别忘了提及其生产方法。

## Franciacorta

Franciacorta DOCG 是意大利唯一一个传统法酿造的起泡酒 DOCG 产区，也是比较新的一个产区 (1995 年成为 DOCG)。这里的种植者感到骄傲，因为他们在很短时间内就团结一致决定按照一套非常严格的标准来生产他们的起泡酒，与香槟相似。这里占地 2900ha，包含 17 个村庄。

Franciacorta DOCG 位于意大利的 Lombardia (Lombardy) 大区，属于温暖的大陆性气候，Iseo 湖面的冷风和 Alps 吹来的风会影响这里的葡萄园。要成为 Franciacorta 的葡萄园需要满足一系列严格的标准，比如海拔不得超过 550m (不然不够成熟)，最好是斜坡并且有良好的排水性，土壤以 sand, sandstone, gravel, limestone 为主。此外还有，种植密度很高 (至少 4500 株每公顷)，不允许使用 Pergolas 或其他 big vine 的整形方法；只有在极端情况下才能灌溉；最大产量为每公顷 10 吨；葡萄潜在酒精度要达到 9.5 度；只允许手工采摘。

允许使用的葡萄品种为 Pinot Nero (黑皮诺，占 15%，主要为 Rose 提供颜色或者为 Riserva 的酒提供结构)，Chardonnay (占 80%) 和 Pinot Bianco (占 5%，在酒里白皮诺不超过 50%)。他们之间的比例根据风格的不同而不同，一般而言 Pinot Nero 和 Chardonnay 质量比较高，而 Pinot Bianco 质量稍低。

生产 Franciacorta 必须用传统法，最大压榨量为 65L/100kg，生产商可以在好年份压榨更多的葡萄汁，但这些 extra juice 发酵好后，必须要作为 reserve wine 保存 12 个月以上才能用作今后的 blends。第一次发酵可以使用橡木桶，最短的酒泥接触时间为 18 个月 (Rose 和 Saten 为 24 个月)，而 Rose (黑皮诺不超过 25%，可以使用 blending 的方法)，Saten (Blanc de Blancs，不得超过 5 个 atm，只有 Extra Brut 风格，其中白皮诺不超过 50%)，

Millesimato (vintage, 85%来自当年份, 至少 30 个月的酒泥接触) 和 Riserva (extra maturation, 至少 60 个月的酒泥接触) 等风格需要更长时间的陈年。一般而言, Franciacorta 以干型为主, 只有标准的 white 和 rose 才能被做成从 Bruto Natural (zero dosage) 到 Demi-Sec 各式风格。Saten 只能做成 Extra Brut, Millesimato 可从 Bruto Natural 到 Extra dry, Riserva 可为 Bruto Natural 或 Extra Brut。

Franciacorta 由于一般有高比例的霞多丽, 有着柑橘类风味和 waxy note, 同时有着 almond 等酒泥风味, 酸度清爽, 酒体酒精度均适中。由于气候温暖, dosage 一般较低, Extra Brut 和 Bruto Natural 比较流行。年份和 Riserva 的风格由于酒泥接触时间很长, 有更多的 nuts, mushroom, smoke, toast 等风味, 酒体相对饱满。

在酒标上, 可以不标注 DOCG (只有包含 Champagne 在内的 10 种欧洲葡萄酒有此豁免权)。在这个产区, 小型生产商众多 (104 家), 其中一家占到了 1/4 的产量, 每年总产量 13 million 瓶。80%国内销售, 20%出口, 质量很高, 价格合理, 主要出口市场为英、美、北欧等国家。知名的生产商有 Guido Berlucchi, Cá del Bosco 等。

## Lambrusco

Lambrusco 是广泛种植在意大利 Emilia 区 (Parma 和 Bologna 之间) 的一种产量巨大的红葡萄品种。在上世纪 70 年代后, Lambrusco 被用来给这种甜型起泡的红葡萄酒命名。由于这种葡萄 clones 众多 (至少 60 多种 subvarieties), 也导致了风格的多样。事实上, 有许多低度数的红、白、桃红起泡酒也用 lambrusco 的名字, 并大量销售, 这些酒不能算是标准的风格。

Lambrusco 主要集中在 Emilia-Romagna Region 的三个 provinces 生产 (Modena, Parma 和 Reggio Emilia), 大纲中只要求掌握来自 Modena Province 的这些 DOC 产区 (所谓 modern Lambrusco 的风格)。其中最基本的产区是 Lambrusco di Modena DOC, 另外还有三个更加具体的子产区: Lambrusco di Sorbana DOC (果香和酸度平衡), Lambrusco di Salamino di Santa Croce DOC 和 Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC (最饱满, 酒精度较高)。

这里的气候是温暖的大陆性气候, 夏季炎热, 冬季寒冷。在 Po Valley, 土壤以 alluvial 冲积土为主, 生产轻盈的葡萄酒。在山区, 以 clay 为主, 生产更加饱满的酒。在当地, 有自己的 training 和 trellising 方法。葡萄需要达到至少 9.5 的潜在酒精度。

Lambrusco 的 clones 众多, 其中最重要的三个品系是: Lambrusco di Sorbana, Lambrusco Salamino 和 Lambrusco Grasparossa。而不同的 DOC 所允许使用的品种比例也是不一样的 (以下品种用简写, 不要把产区和品种搞混, 虽然很多名字一样)。

Lambrusco di Sorbana DOC, 需要至少 60%的 L. Sorbana 和最多 40%的 L. Salamino。单宁不高, 颜色和酸度不错, 一般是 dry 或者 off-dry 的风格, 果香新鲜, 结构不错。

Lambrusco di Salamino di Santa Croce DOC, 需要至少 90%的 L. Salamino 和最多 10%的其他当地品种。颜色较深, 单宁酸度都较高, 有较高的残糖以平衡结构, 简单易饮, 有不错的浓缩度。

Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro DOC, 需要至少 85%的 L. Grasparossa 和最多 15%的其他当地品种, 这个产区和品系被认为有最高的质量, 高酸高酒精, 酒体比较饱满。产区为山地, 强调 terroir 的影响, 残糖一般不高, 有一些传统法的产品, 能增加酒体和复杂度。

Lambrusco di Modena DOC，需要至少 85%的 Lambruschi（任意 Lambrusco 品系）和最多 15%的其他当地品种。这是入门级别的 Lambrusco，颜色不深，结构不强，果香新鲜，口感轻盈，有许多红色浆果风味。

绝大多数都采用的是 tank method（也有 5%的瓶中发酵的 Lambrusco），最大压榨量为 70L/100kg，初次发酵温度较低以保持新鲜果香和避免过多单宁（最优秀的生产商会多提取一些单宁增加口感），最后可以加入 RCGM 以创造甜型的风格。Modena 的产区风格偏干，颜色很深，果香丰富，酸度较高，适合搭配当地帕尔马火腿和奶酪。另外还有不在 Modena province 的 Lambrusco Reggiano DOC 是产量最大的 lambrusco 产区，风格以半甜或甜型为主，不要求掌握。

Lambrusco 风格多样性很强，可以是 Spumante 或 Frizzante，可以是 Rosso 或 Rosato，可以是 Seco, Semi-seco, Amabile 或 Dulce 等各种甜度（RCGM 调甜）。

在当地，一般是由小酒农联合而成大型的合作性 Cantina 酒庄（比如 Cantina Riunite 等），年产量超过 800million 瓶，50%用于出口。在 80 年代 Lambrusco 曾经非常流行，风靡英美，现在流行趋势放缓，目前主要的出口市场为美国、德国和巴西。