

# Portugal

## Portugal 概述

### 历史与概述

葡萄牙近几十年来发生了巨大的变化，1986 年加入欧盟后，几乎所有产区都在改革，从以前以 co-ops 为主转向大量酒庄 quinta 出现，让葡萄酒的总体质量得到提升。2003 年葡萄牙通过了一项葡萄种植业的未来规划，致力于重建和调整葡萄园结构，使酒庄的葡萄园规模能可持续地出产有品质的葡萄酒。许多酒庄开始配备现代化设备，包括除梗机 destemmer、破碎机 crusher、温控冷却系统和各式酒帽管理 cap management 的技术和机械（包括 pumping over, punching down, rack-and-return 和 robotic lagares 等），葡萄牙也随之诞生了许多世界认可的酿酒师。但由于以前葡萄习惯混种，而且 phylloxera 爆发后种植了许多杂交品种，所以在品种问题上任有些混乱。

### 酒标与法规

葡萄牙的 PDO 等级的缩写为 DOP，传统上喜欢用 Denominação de Origem Controlada (DOC) 来表示。葡萄牙的 PGI 等级的缩写为 IGP，传统上喜欢用 Vinho Regional 来表示。葡萄牙的无产区标识的酒被称作 Vinho (Wine)，如果有年份或者品种则可称之为 Vinho com ano de Colheita ou Casta (Wine with year of harvest or variety)。葡萄牙传统上以简单可口，off-dry 还带点微气泡风格的桃红葡萄酒而闻名，或者是一些针对出口市场的大批量葡萄酒，欧盟对于 Vinho 级别的确立可以帮助其可以选取各地的葡萄来制作这类酒。

Reserva 是用于 DOC 级别葡萄酒的一个传统的酒标术语，代表了更高的质量。这些酒必须来自单一年份且有着出色的风味，酒精度也比当地法律规定高出至少 0.5 度，有较短的桶中熟化要求，且必须使用玻璃瓶包装。

Garrafeira 适用于所有 IGP 和 DOC 级别的葡萄酒，来自单一年份且有出色的风味。红 Garrafeira 需要至少 30 个月的橡木桶熟化，包含至少 12 个月的瓶中陈年。白和桃红 Garrafeira 需要至少 12 个月的熟化，包含 6 个月的桶中熟化和 6 个月的瓶中陈年。如果是来自 DOC 的酒，则酒精度给要比所在 DOC 的要求高至少 0.5 度。

### 气候

虽然葡萄牙面积不大，但气候却有着多样性，北部山区较为凉爽而南部平原则更加炎热。最重要的影响因素是大西洋 Atlantic Ocean，所以大部分的产区都是海洋性气候，夏季温暖而冬季凉爽潮湿。但是在需要内陆的葡萄园，比如 Alentejo，其为大陆性气候，炎热而干燥。Douro 产区则是大陆性气候但受到了杜罗河及其支流的影响以保持湿度。Dão 产区则依赖海拔和群山环绕的特点，夏季炎热但冬季比较湿润。各个产区的年降雨量和均温差异较大，这也造成了葡萄酒风格的多样性。

### 土壤

内陆地区多为 granite；Douro 和 Dão 的北部为 Slate；Tejo 河谷有肥沃的 alluvial soil；Bairrada 为 chalk, clay 和 loam；沿海区域多为 sandy soil。

### 品种

葡萄牙有着丰富的本地品种，还常有着不同的名字。品种和品系的丰富赋予了葡萄牙一座宝库，这与许多以国际品种为主的酿酒国家相比显得极为难得。总的来说，优秀而有

潜力的白葡萄品种包括 Loureiro & Alvarinho (Vinho Verde), Bical (Bairrada), Encruzado (Dão), Arinto (Bucelas and southern Portugal), Antão Vaz (Alentejo)。最为优秀的红葡萄品种包括 Touriga Nacional (Douro and Dão), Tinta Roriz (Douro & “Aragonês” in Alentejo), Baga (Bairrada), Castelão (“Periquita” in Palmela), Trincadeira (Alentejo)。此外，赤霞珠、西拉、霞多丽等国际品种也在中南部开始流行。

Touriga Nacional 是葡萄牙最优质的红葡萄品种，低产色深，风味浓郁单宁高，传统上多种植在 Douro 和 Dao 等产区，可以酿造干红或波特酒。它也可以在 Bairrada 和 Alentejo DOC 参与混合，优质的 IGP 葡萄酒可常使用其参与混合。

Tinta Roriz，在中南部也叫 Aragonês，其实就是 Tempranillo。与 Touriga Nacional 相似，也在 Douro 和 Dao 等产区酿造干红或加强型甜红。如果成熟度好，能获得色深复杂高丹宁的特点。但如果产量太高会导致酒体简单轻柔。其在葡萄牙中部和南部有广泛种植，酿造单一品种的葡萄酒或者参与混合。

Castelão 在 Setubal Peninsula 的 Palmela DOC 生产最出色的葡萄酒，也参与生产当地的 IGP 葡萄酒（有时被称作 Periquita，同时还有大量别名），同时还可以参与 Bairrada DOC 的混合。如果控制产量，可以得到果香浓郁，结构饱满，同时能发展出 gamey, fleshy, nutty 等复杂陈年风味的葡萄酒。

Baga 是 Bairrada DOC 的主力品种（占 90%），同时在葡萄牙中部的多个产区参与混合。这个品种晚熟（怕秋雨），皮厚色深，有着高酸高单宁，单宁质感粗糙且果香比较收敛。传统上带梗发酵，单宁极高，需要很长的陈年时间来柔和口感。如今栽培时的 canopy 管理和酿造时的酒帽管理能酿造出相对柔和，果香成熟的风格。

Trincadeira 是一种非常耐旱的品种，需要干燥炎热的环境才能成熟，怕潮湿易腐烂。它能做出复杂而充满果香和香料风味的深色高丹宁红酒。在 Alentejo DOC，Trincadeira 常与 Aragonês 混合酿酒。在 Douro，它被称为 Tinta Amarela，可以用来酿造波特和干红。

在葡萄牙还有许多重要本地的红葡萄品种，除此之外，许多的 Vinho Regional (IGP) 葡萄酒选择使用国际品种，比如西拉和赤霞珠等，还常与本地品种混合。多品种混合酿酒甚至混合种植是葡萄牙一贯的传统。

Arinto 常用来生产有些芳香的，新鲜果香型的白葡萄酒，即使在炎热的环境下也能很好地保持酸度。它在 Bucelas DOC（位于 IGP Lisboa Region）里生产出色的白葡萄酒，同时也是 Vinho Verde 的重要品种（在那里它被称作 Pedernã）。在葡萄牙中南部的 IGP 地区和 Alentejo DOC，它也常被用来为酒增添新鲜的果香和酸度。

在葡萄牙还有一些重要的白葡萄品种，Loureiro（芳香高产），Trajadura 和 Alvarinho（即西班牙的 Albarino，厚皮防潮，酒精较高）常用来在葡萄牙北部的 Minho region 生产轻酒体，新鲜清爽的葡萄酒。而在中南部地区，则常用 Fernão Pires 和 Antão Vaz 生产酒体饱满，带有坚果风味的白葡萄酒。

## 种植

如今葡萄牙以国际标准来指导自己的葡萄种植，不在像以前一样混种（但仍有），而采用单一品种单独种植的方法。由于气候温暖，葡萄往往有着较高的糖分含量，较高的酒精度，同时缺水的环境允许灌溉。

在整形方法上，从原来的很高的 pergolas 转向现代的 VSP 系统。在某些产区（比如 Duoro），会使用各式梯田（Socalcos, Patamares 或顺着斜坡栽种）来帮助栽培。

## 酿造

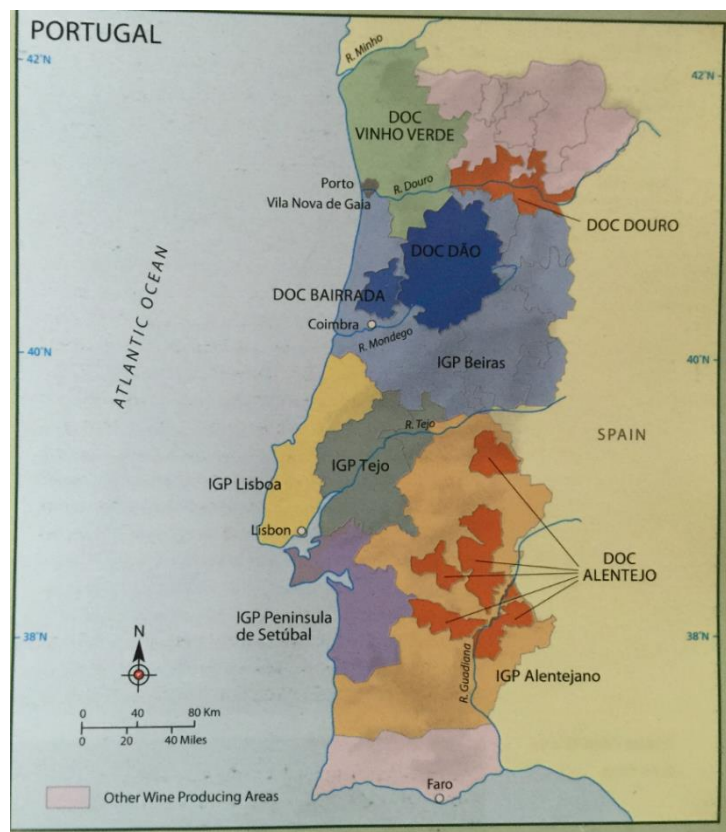
白葡萄酒使用现代的酿造方法，包括使用不锈钢、温控技术、分拣台和橡木桶等。红葡萄酒也是如此，但更加注意单宁的口感、对橡木的使用等。桃红葡萄酒也有生产，风格新鲜，会打断发酵以获得 off-dry、低酒精度的特点，同时会加入 CO2 甚至 süssreserve 等。

## 市场

葡萄牙大约 40% 的葡萄酒用于出口，主要出口国为安哥拉 Angola、英、法、巴西、德、美、加等。

Mateus 和 Lancers 是最知名的大批量品牌。Mateus 坐落于 Douro valley 北部，其最著名的产品是 Mateus Rose，这是一款中等甜度，微气泡的桃红葡萄酒，用 Baga 酿造，无地理产区。这款酒的诞生正是符合了市场的需要，在 1942 年当时其生产商主要生产 Vinho Verde，后来发觉那些天然起泡的红白葡萄酒在葡萄牙和巴西等国十分畅销，于是决定生产一款有点甜的起泡桃红，以满足日益增长的北美和北欧市场。这款酒在 1950s 到 1980s 迅速增长，达到了葡萄牙餐酒出口量的 40%。目前这款酒属于 Sogrape，它也是葡萄牙最大的葡萄酒生产商，Mateus 现在主要在 Bairrada 生产，需求在下降。

Lancers 也生产中等甜度，微气泡风格的葡萄酒，其品牌创建于 1944 年，在美国非常成功（Mateus 在欧洲更知名）。这个生产商也生产 continuous 法制作的全起泡酒。



## Northern Portugal

### Vinho Verde DOC

Vinho Verde 位于葡萄牙西北部，海拔 100-175 米之间，由自然的地理界限围绕而成：北部为 Minho 河，东部和南部为山区而西部为大西洋。这里酒农众多，但平均葡萄园面积很小。这样一片区域受到大西洋海上冷风的极大影响，年均降雨量高达 1200mm，而且全年分布不规则，但主要集中在春冬季节。所以炎热的春夏季节相对干燥（但收获季常有雨，带来病害），而冬季湿冷。

这里的土壤以花岗岩 granite 为基底，表层以 sand 和 granite 为主，土层很薄。葡萄园管理上开始向现代化改革，原来使用的是 cruzata / pergolas 整形法（可高达四米），现在多采用 spur-pruned VSP 系统（double cordon），比较高的结果区能帮助空气循环，以应付潮湿的环境，提升葡萄质量。同时，葡萄园现在的栽培法也不太依赖劳动力了。

Vinho Verde 产区的白葡萄酒（占 85%）有着浅柠檬色，高酸低酒精度（8.5-11.5 度），

避免 MLF 且会打入一些 CO<sub>2</sub> 以保持口感的新鲜（最初是收集 MLF 产生的 CO<sub>2</sub>）。一般 Vinho Verde 非常干，但出口的酒会加入一些半发酵有残糖的葡萄酒以增加甜美口感。白葡萄酒所用的葡萄都是当地品种，比如 Loureiro, Pedernã (Arinto), Trajadura, Avesso 和 Azal 等；最经典的比例为 60% Loureiro，20% Arinto 和 20% Trajadura，但现在也常见单一品种的 Loureiro。

此外 Vinho Verde Alvarinho 则是由生长在最北部 Monção 这个子产区的 Alvarinho 酿造而成，Alvarinho 只有在这个子产区才属于 DOC 等级，酒精度稍高（11.5-14 度），不加入 CO<sub>2</sub>，更加成熟，有些苹果和热带水果风味。经典的 Vinho Verde Classic 是不得超过 11.5 度的，除非来自单一子产区（9-14 度）。

Vinho Verde 直译为绿酒，实则指的是年轻饮用的意思，而不是颜色。其实这里也生产红（13%）和桃红（2%）葡萄酒，使用红葡萄酿造，但产量下降且很少出口。一般而言，这里的红酒颜色深且单宁明显，桃红则果香新鲜。当地的酒农多少都会将自己的一部分葡萄卖给 co-ops 或者私人酒庄来酿造这种酒，有的酒庄也生产一些高品质的单一品种 vinho verde。Vinho Verde 的出口占到了葡萄牙总出口量的 40%。

## Douro DOC

Douro 产区的界限是世界上最早划定的“法定产区”，从波尔图以东 80 公里处的 Marao 山一致延伸到西班牙边界。这里包含 25 万公顷的面积，其中 46000ha 种植着葡萄（约 30000 名酒农），大多分布在海拔 200-850 米。这个产区最西边为温暖的海洋性气候，年降雨量 900mm；而最东边则为炎热的大陆性气候，年降雨量仅有 400mm。这里有三个子产区：Baixo Corgo（产量过半，潮湿肥沃、质量一般），Cima Corgo（40% 的产量，坡度大，干燥贫瘠质量佳）和 Douro Superior（十分干燥，产量占 5%，新开发的地区）。

这里土壤为 slate-like schist，其渗水性好，同时也能保持一定的湿度以应付炎热的夏季，同时还能在白天反射阳光和贮存热量，这一切都让葡萄能更好地成熟。

尽管这里品种繁多，有五个最重要的品种，同时也是酿造波特最重要的品种：Touriga Nacional（最优秀和知名的品种，提供果香和单宁），Touriga Franca（增添香气），Tinta Roriz（提供余味和细腻的口感），Tinta Barroca（提供颜色和糖度）和 Tinta Cao（香料气息）。这里也有些白葡萄品种，包括 Rabigato, Viosinho, Malvasia Fina 和 Verdelho 等。

葡萄园均种植在陡峭的山坡上，有的斜度超过 35 度，必须使用梯田或者 patamares 等方法栽培，人力劳动成本高。若斜度不大，可以沿着斜坡纵向栽培。这里的葡萄颜色很深，酚类物质含量多，但又很新鲜，用它们酿造的酒也是一样的风格。在东部地区，许多新的葡萄园得以建立，同时这里也是葡萄牙的名酒 Barca Velha 的产地，说明一些酒庄也开始专注于生产高品质干红。

波特酒在这里产量巨大且声名远扬，得到了很好的推广，这里的干红百年来都活在其阴影之下。最成熟的葡萄大部分都按照比例选取做波特酒了，做干红的葡萄则兼具不错的成熟度和酸度。数十年来，这里的干红风格发生了变化，目前以浓郁的果香和细致的结构而著称。同时这里的一些高海拔葡萄园也种植白葡萄，其酒的风格果香新鲜而酸度清爽。

## Dão DOC

Dão 位于 Douro 产区以南 80 公里处，山峦起伏，葡萄多种植在较为平缓的山坡处。这里的葡萄园海拔为 200-400 米，位于由 granite 土壤构成的高原上。这里冬季湿冷，夏季炎热干燥，夜晚温差大，适合出产高品质的葡萄酒。

由于垄断统治，这里原来是合作型酒厂的天下，不在乎质量，卫生也不好。加入欧盟后，修复和重建古老葡萄园的工作从 90 年代开始，这里因此种植了许多优秀的品种，包括

Touriga Nacional（可能起源于此，在混合中推荐不低于 20%，但时常达不到），Tinta Roriz，Alfrocheiro 和 Jaen（色深果味浓，单宁相对低）等。他们大多采用 double cordon (spur-pruned, VSP-trained)的方法栽培。

Dão 出产 80% 的红酒，宝石红色，有着细腻成熟的红色浆果风味，单宁柔和但比较直接，酸度较高，有着不错的陈年潜力。这里的白葡萄酒则为中等酒体，清爽的酸度，风味浓郁，特别是使用了 Encruzado（饱满，nutty 风味）的葡萄酒，此外还有 Bical（在 Dão 不太成功）和 Verdelho 等品种。

## Bairrada DOC

Bairrada DOC 位于 Dão 的西边，离大西洋更近，紧挨着在 Coimbra 大学城的北边。这里的土壤主要是黏土和高比例的石灰岩成分（靠海边的区域为 sandy soil），Bairro 就是葡语里黏土的意思。这里气候温和，冬季多雨，夏季温暖，受到明显的海洋性影响，所以对于晚熟的品种是个威胁。

随着现代化的栽培和酿造技术的引进，比如温和地破皮、除梗和温控等，葡萄酒从原来的极高单宁和酸度的风格转变为更加柔和和果香丰富，既可以年轻饮用也能够陈年。Baga 的种植量占 90%，是当地最重要的葡萄品种，可以生产高质量陈年能力极强的葡萄酒和清爽的桃红（Mateus Rose）。这里传统上还有 Touriga Nacional，Alfrocheiro，Camarate 和 Castelao 等品种，而且由于市场需要，也种植了 Touriga Franca，Merlot 和 Pinot Noir 等品种。如果这些品种的混合中 Baga 的比例超过 50%，则可以称之为 Classico。

Bairrada 也以起泡酒而知名（占 25% 的产量），并且生产一些顶级的用 Bical 酿造的白葡萄酒，酸度很高，有着成熟的梨子、桃子和 nutty 风味，陈年能力很强。这里有 5 个大型 co-ops，也有大约 35 个大酒厂，同时也有不少独立的酒庄和它们自己的葡萄园。

## IGP Wines of Northern Portugal

Vinho Verde 所在的区域也属于 IGP Minho，允许霞多丽、白诗南、梅洛以及 Alvarinho，酒精度可以超过 11.5 度。

IGP Trás-os-Montes 位于葡萄牙东北部，国际品种和当地品种混合。

Douro 这片区域则属于 IGP Duriense，属于 IGP Trás-os-Montes 的一部分，常使用赤霞珠、西拉和霞多丽等国际品种。

Bairrada 和 Dao 这片区域属于 IGP Beiras，分为三个部分，Terras de Sico (Beira Baixa)，Beira Litoral 和 Beira Alta。内陆山脉 serra da estrela 附近为 granite 土壤，而沿岸土壤则比较富饶。Dão 和 Bairrada 如果使用国际品种也有时降级到这一等级。

这些 IGP 也可被标作 Vinho Regional，地理位置更宽泛，品种的限制也宽松得多，但在葡萄牙中南部更受当地生产商的喜爱。

## Central Portugal

### IGP Lisboa

葡萄牙中部虽然有些 DOC，但是 2009 年创造的这两个 IGP 区域在酒标上更为常见。IGP Lisboa 以前叫做 Estremadura，包含里斯本北部的大西洋沿岸一带，其北部为 IGP Beiras，东部为 IGP Tejo。这片区域有着平缓的斜坡，土壤以 limestone 和 clay 为主。这里为温暖的海洋性气候，全年温差不大，降雨量为 600-700mm。

这里的红酒有着现代的风格，葡萄园控制产量，从而获得以果香为主导的，色深，中高酸度的葡萄酒。这里的白葡萄酒优雅而清爽。

在这片 IGP 的区域内，分布着几个 DOC，包括 Alenquer，Bucelas（需要至少 75% 的 Arinto），Carcavelos（生产红白 liquor 葡萄酒）和 Colares（沿海，sandy 土壤，Ramisco 品种，葡萄藤固定于竹竿同时建立篱笆防风，强劲饱满的红酒）等。

### IGP Tejo

以前这里被称作 Vinho Regional Ribatejano，IGP Tejo 与 IGP Lisboa 接壤，其内部也包含 Tejo DOC（但只占产量的 5% 左右）。其面积较大，有一条 River Tejo (Tagus) 流经其中，这个产区因此得名。这里为温暖的海洋性气候，但内陆较热，同时受到河流的影响（有晨雾），年降雨量为 500-600mm。

这里有六个子产区，但传统分为三个部分：Campo 位于河流边上的平原，土壤为冲积土，这里一般酿造白葡萄酒，喜欢用饱满的 Fernão Pires（产量大风味轻，主要供应本地市场）混合上 Arinto，以提供一些新鲜口感。Bairro 位于右岸，有着较为贫瘠的 limestone，clay 和 sandstone 为主的土壤，习惯用低产量的 Aragonês，Syrah 和 Castelão 来酿造红酒。Charneca 有着 sandy soils，适合酿造最有结构感的红白葡萄酒。

## Southern Portugal

### IGP Península de Setúbal

IGP Península de Setúbal 之前被称作 Vinho Regional Terras do Sado，位于里斯本以南的大西洋沿岸。这个产区有两个主要部分构成，一是 hillside vineyards，主要以 limestone 为主，海拔在 100-500 米之间；二是平原上的葡萄园，以 sandy soil 为主。这里的气候温暖且有着明显的海洋性影响，全年温差不大，年降雨量在 400-500mm 之间，主要分布在春冬季节。这里的葡萄采用 low trained 以方便机械化。

在这个产区，有不少新世界的酿酒师来此一展身手，能找到许多本地品种和国际品种，特别是 Muscat of Alexandria 和 Castelão 尤为知名。这里酿造红白甚至起泡葡萄酒，不锈钢和温控设备很常见，新旧橡木桶均有使用。

这里有一个 Palmela DOC，使用至少 2/3 的 Castelão（当地叫作 Periquita）酿造十分优质，有结构能陈年的红酒。这里的 Setúbal DOC 生产用至少 2/3 的 Moscatel de Setúbal（亚历山大麝香）制作的甜型加强酒，19 度，需要熟化 5 年左右，是陈年风格。

### Alentejo DOC & IGP Alentejano

Alentejo DOC 在过去的 20 年间，变成了十分重要的葡萄酒产区。在这之前，这里其实更以软木塞而闻名：全球一半的 cork 来自葡萄牙，而葡萄牙的 cork 几乎都来自于此。其位于里斯本以南，包含大面积的平原直到西班牙边境。其包含 8 个子产区：Borba，Évora，Granja-Amareleja，Moura，Portalegre，Redondo，Reguengos 和 Vidigueira。

这里的气候总的来说有着大陆性和地中海的双重影响，降雨量小（平均不超过 600mm），夏季十分炎热（允许灌溉），但不同子产区之间有差异。葡萄栽培传统上以 bush vines 为主，现在则使用 wires 整形以方便机械化。

在北部地区，Portalegre 子产区有着温暖湿润的气候，年降雨量为 800mm，有着花岗岩为主的土壤，生产有着优雅新鲜果味的葡萄酒。在中部，Reguengos 则为 schist 土壤，完全的大陆性气候，冬季寒冷而夏季炎热，生产饱满强劲的葡萄酒。在南部 Vidigueira 子产区则受到一道东西向的陡坡保护，土壤为 lime 和 clay，属于温暖的地中海气候，年降雨量 400mm，生产优雅但又饱满的葡萄酒。

这里的红酒最典型的混合为 Aragonês（果香和结构），Trincadeira（深色单宁直接，李

子、咖啡、巧克力风味，常用橡木桶熟化），Castelão（柔和）和 Alfrocheiro，但近年来也喜欢使用 Touriga Nacional，Alicante Bouschet 和 Syrah 及其他国际品种。Alentejo 的葡萄酒年轻时颜色很深，以浓郁而成熟的果味为主导，酒体饱满，单宁却比较柔和。

这里的白葡萄酒常使用 Arinto（提供酸度），Antão Vaz，Roupeiro（这两个品种酒体饱满，蜂蜜风味，有时用橡木桶熟化）和 Fernão Pires 等品种，有着蜂蜜香气，受 Arinto 影响酸度不错。有些葡萄酒会使用橡木桶发酵或熟化，以增加复杂性。

在更大范围的地理区域是 IGP Alentejano。品种上除了 Alentejo DOC 允许的之外，红葡萄酒中还常出现 Grand Noir，Grenache，Petit Verdot 和赤霞珠、梅洛等；白葡萄酒中还常使用 Alvarinho，Chardonnay，Viognier 等品种。