

Bulgaria

保加利亚位于希腊北部，尽管有着很长的葡萄栽培历史，但现代化的葡萄酒产业历史仅百年左右。葡萄种植业也是保加利亚主要的农业产业之一。保加利亚的葡萄园几乎遍布全国，尤其是一些肥沃的平原地带。在 1980 年代其廉价的单一品种葡萄酒出口量很大，尤其是赤霞珠，主要出口到英国。政治解体也让这里的葡萄酒质量和价格迅速下降，不过近年来一些外国投资也让这里开始逐渐提升质量。这里的葡萄种植主要由拥有葡萄园的酒农负责，但葡萄酒的酿造由大型的合作社酒庄负责。白葡萄酒的质量随着国际酿酒师的直到而有明显提升，红葡萄酒的风格更改进为更加注重果香的表达。在出口市场，保加利亚仍然难以摆脱廉价的形象，不过少量高品质的葡萄园和酒庄也在逐渐展现其竞争力。在一些成熟的市场，比如英国市场，能看到各种质量的保加利亚葡萄酒。

保加利亚有大约 13 万公顷的葡萄园，其中超过 8 万公顷用于酿造，2/3 为红酒。这里夏季炎热，冬季寒冷，虽然黑海有一定调节作用，但依然是明显的大陆性气候。这里最主要的天气灾害为潮湿导致的真菌疾病。这里的气候条件并不太需要灌溉和糖强化。

保加利亚的红葡萄品种主要包括赤霞珠、梅洛和 Mavrud 等本土品种。白葡萄品种主要为 Muscat Ottonel, Chardonnay 和 Rkatzeteli (Rkatsiteli, 格鲁吉亚白葡萄品种，高酸晚熟) 等。总体来说，国际品种的比例在上升。

1978 年通过的葡萄酒法律对葡萄酒的等级做出了分类。

Standard wines, 最基础的级别，主要是一些供应本地市场的简单的静止型葡萄酒。

Special wines, 指代起泡酒、加强酒和一些果酒。

High quality wines without geographical origin, 无特定产区，常供大品牌使用。

High quality wines with declared geographical origin (DGO), 标识了产区，此外也可以标示品种，但并不作为品质的代表。

Controliran, 这个等级相当于法国的 AOC，既有产区限制也有品种限制，还会标示品种和 **Controliran** 的酒标术语。这个等级需要经过人工品尝检验。

Reserve, 供 DGO 和 **Controliran** 的葡萄酒使用，代表了一段时间的橡木桶熟化。大部分情况下使用的是旧的大橡木桶以柔化口感，或者通过加入橡木条来增加橡木风味。

保加利亚被分为五个主要的产区，既有自己传统名称，也可以按方位命名。

Black Sea Region, 或 **Eastern Region** 位于黑海沿岸，保加利亚的最东边，气候受到其调节。这里以生产白葡萄酒为主，尤其是霞多丽。**Controliran** 等级的霞多丽和琼瑶浆在山区 **Shumen** 产区生产，同时 **Controliran** 的霞多丽也在海岸边的 **Varna** 附近生产。靠近内陆的山脉减少了海洋性的影响，有比较多的红葡萄酒。

Danubian Plain, 或 **Northern Region**, 保加利亚西北部的产区，位于 **Balkan** 山脉的北部山坡处和 **Danube** 平原处。这里为大陆性气候，夏季炎热。这里有一些重要的赤霞珠的生产商，比如 **Suhindol**, 它也是保加利亚第一个合作社酒庄，在共产主义解体后成为了第一个私有化的酒庄。这里也有不少使用本土品种酿造的红白葡萄酒。

Struma Valley Region, 或 **Southwest Region**, 保加利亚西南角，与希腊相接，温暖的地中海气候。这里的产量很大，比如用白葡萄品种 **Rkatsiteli**, 但是红酒（赤霞珠、梅洛等）在出口市场更为重要。这里还有一个本土品种 **Melnik**, 能生产酒体饱满，高单宁，适合橡木桶熟化的红酒，但产量不大。

Thracian Lowlands Region，或 Southern Region，保加利亚南部，占到了全国 1/3 的葡萄园面积。大陆性气候，但受到山上的凉风影响，以出产优质红酒而闻名，这里也被分为两个子产区。East Thracian Valley Region 位于东部 Sakar 附近，山区环境，以出产梅洛为主。这里也种植了霞多丽，赤霞珠，Aligote，Misket，Muscat Ottonel 和 Pamid 等国际和本地品种。West Thracian Valley Region 位于西部 Maritsa 河谷一带，产量很大。这里有用 Mavrud 酿造的 Controliran 葡萄酒，位于 Assenovgrad 附近。赤霞珠则主要在 Plovdiv 和 Plovdivitza 生产。

Sub-Balkan Region，保加利亚中部，Balkan 南部山脚附近，山谷里微气候独特，以生产各种葡萄酿造的白葡萄酒为主。这里作为中央山区，出产的国际品种（赤霞珠、梅洛）酿造的红酒有不错的潜力。

总体来说，保加利亚的优势为有国际投资背景，使用不少国际品种，同时有着出色的酿酒环境和潜力。其生产的大批量酒在国际市场有竞争力，这比较得益于大型酒厂的实力与聘请的酿酒顾问。

保加利亚的劣势在于葡萄园环境不佳，果实质量差。依靠葡萄酒收入低，70%的葡萄酒均价在 2 欧元以内，而且有经验的劳动力少。