

# Italy

## Italy 综述

### 历史与概述

意大利作为葡萄酒年产量最大的国家之一（种植面积也是第一），每年出产近 50 亿升（50 million hectolitres）的葡萄酒，并且有着极为辉煌和丰富的历史。公元前 800 年，古希腊人将葡萄引入意大利，并立刻在这里发展开来。历史上，意大利的葡萄酒一直保持传统，其风格和酿造工艺在很长一段时间内没有特别大的改变，所以直到最近 40-50 年来，意大利的葡萄酒才开始真正注重“质量”。当法国、德国开始随着现代的酿酒技术快速发展时，意大利直到二战还在以销售 bulk wine 为主，1970 年以后才开始出口高质量的葡萄酒，且一开始主要是向有着众多意大利移民的国家出口（北欧、美国、南美等）。



现代意义上的意大利自 1870 年起，大量的意大利人在移民期间把意大利菜肴和美酒推向了全世界。那段时间在国内，对于 co-ops 的大力推行以保障农业经济，产量和销量一度上升，但是质量则没有。1963 年建立了 DOC 体系，开始控制质量和产量。但是依然有许多小型酒庄十分保守，而且本地市场对于葡萄酒的品质要求也一直不高（但有着极为普遍的消费习惯）。

现如今，终于遇到了一些问题。混乱的命名规则加上大量低质量的产品令人堪忧，新世界的冲击也让许多生产者决心求变。一些意大利人开始发挥他们的创造性，制作出了一些非常高品质的葡萄酒，产量很小但声名远扬。所以目前既能看到新技术的引进，也有着对传统优势的坚持（适合配餐，品种丰富，产品多样）。

### 酒标与法规

意大利葡萄酒有 300 多个地理意义上的区域，生产着超过 1000 种葡萄酒。各个产区的法律规定比较严格和死板，所以一些最优质的葡萄酒会选择标识其所在产区。

意大利的 PDO 级别叫作 Denominazione di Origine Protetta (DOP)，传统上分别两种 DOCG 和 DOC。

DOCG 的葡萄酒需要满足所有 DOC 的要求，需要在原产地生产和装瓶，并且要经过农业部品鉴评定，每一瓶都包含数字的认证，目前有超过 30 个 DOCG，包含红白和起泡酒。这代表了意大利最高质量的级别，这个级别也是为了展现其葡萄酒不仅被法规控制，还得到了质量的保证。

DOCG 与 DOC 是同时于 1963 年建立，建立之初十分严格，直到 1980 年还没有产区被授予这个级别，到 1992 年才有 11 个 DOCG 产区，全是目前看来意大利最优质和热门的产区。但不久之后 DOCG 也遇到了问题，有一些不够优秀的产区也被授予这个级别（比如 Soave DOCG 等），形成了争议。不过总的来说，差强人意，确实集合了意大利大部分最优质的葡萄酒。

DOC 是在 1963 年建立，与法国的 AOC 很像，规定了地理范围，葡萄品种和最低酒精度等，也可能包含对生产方法和最低陈年的要求。目前有超过 300 个 DOC 产区，虽然不及法国的一半，但是已然让人感到困惑和麻烦，简化势在必行。

DOC 的制度有着明显的问题，虽然数量众多，但有 20 个 DOC 占据了 45% 的产量，而同时在意大利南部有大量 DOC 的产量极小，所以出现了许多生产商放弃使用 DOC 来命名。DOC 另一大问题是过于死板和严格，限制太多（比如禁止使用螺旋盖、对品种比例限制过分严格等），导致了生产者放不开手脚。还有，DOC 也难以作为质量的保证，哪怕是使用 superiore 和 riserva，也只是死板地规定更高的酒精度或陈年时间，无法确保质量。

DOC 的改革也在进行，比如对于子产区和单一葡萄园的重视得以开始，希望这样能作为质量的保证。另外还有 IGT、DOCG 等体系的加入，再加上更多 DOC 的建立，导致了在希望精确表示质量的同时，变得越来越复杂。

一般而言，所有的 PDO 的酒都用以下三个规则之一来命名。第一是 Locale（当地地名），比如 Barolo, Taurasi, Collio 等，有的是村庄或者小镇的名字，有的是行政区与的名字。第二是葡萄+地名，比如 Barbera d'Asti, Trebbiano d'Abruzzo 等。第三是历史演习的名称，比如 Chianti 和 Valpolicella 这样的来自古罗马和古希腊时期的名字。

意大利的 PGI 级别叫作 IGP，传统上叫作 Indicazione Geografica Tipica（IGT），建立自 1992 年，模仿的是法国的 Vin de Pays。有一些 IGT 的面积很大很常见，有一些则很罕见。IGT 的规则较宽松，无论是地理限制还是品种限制，所以很适合意大利南部使用。IGT 允许使用更大范围内的葡萄，因此对于建立品牌也很有效。这个体系在意大利获得了很大成功，兼具灵活和限制，有许多十分优质昂贵的酒标作 IGT 出售，最常见的区域为 Toscana, Umbria 和 Sicilia 等。

意大利最低级别的 table wine 称作 Vino da Tavola。除了最一般的餐酒，也有一些昂贵的酒，他们可以不顾产区限制、品种限制、酿造和熟化方法限制等，任意创造。尤其是对于国际品种的使用，最为常见。但如今随着 IGT 的发展，Vino da Tavola 开始越来越回到低质量的葡萄酒上了。

除此之外，还有一些常见的酒标。Classico 是针对一些传统产区面积不断扩大的现象而制订的，指的是该产区传统的、原始的那片区域，往往暗示着更高的质量和更好的土壤条件。最早是 Chianti classico 的使用，后来发展的越来越多。现在有这样的争论，认为 DOCG 产区的授予应该只限于该产区 classico 的地理区域。

Riserva 在意大利意味着更高的酒精度数（0.5-1 度）和更长的陈年时间（可以针对桶中或是瓶中的陈年），也暗示着更好的质量。

Superiore 与 Riserva 相似，也是要求更高的酒精度和更长的陈年，但是用的没有那么广泛，且往往更严格更具体。最著名的是使用 Barbera 的几个产区和 Soave、Valpolicella 等。

Passito 指的是使用 dried grapes 制作的葡萄酒，但不是贵腐。这种做法源自 Veneto，红白均有，一般早采收（保持酸度）然后自然风干（平铺于室外或装在容器里置于通风的房间 fruttaiolo）。Drying 的过程需要数周至 6 个月，取决于天气状况和最终风格。White Passito 最经典的有 Recioto di Soave DOCG，Passito di Pantelleria DOC 和 Tuscany 的 Vin Santo DOC 等，它们均为甜型。而红葡萄酒的残糖则不一定，取决于风干程度。干型的代表为 Amarone della Valpolicella，高酒精度和饱满酒体。而 Recioto della Valpolicella DOCG 则为甜型，酒精度稍低。

## 气候

意大利全境气候有很大的多样性（南北 1200km，跨越 10 个纬度），总体而言，受到海拔 altitude 的影响要多于纬度 latitude 的影响。如今，除了南部的 Puglia 和 Sicily 等地，大部分的葡萄栽培与山脉息息相关（最优质的酒也往往来自山区）。北部是 Alps，从 Liguria 沿着法国边境然后是瑞士和奥地利边境，几乎构成了意大利北部的边境线。而意大利中部是亚平宁山脉 Apennines，从 Emilia-Romagna 一直到意大利最南部的 Calabria，构成了意大利的脊梁。所以，不能简单通过纬度来判断气候的冷暖，比如意大利中部的高海拔常常能生产更加优质的白酒而不是红酒。

意大利的冬天是严峻的，无论是南部（Basilicata）的还是北部（Trento），都有大量降雪的记录。靠近海洋的低海拔地区白天凉爽，夜间温暖，比较早熟。另外，许多地区的海拔可以达到 600 米以上，特别是对于一些山上的葡萄园，比如 Alto Adige 和 Mount Etna 的葡萄园，海拔可超过 1000 米。这是欧洲海拔最高的葡萄园，他们有着精致的酸度和风味的平衡。

意大利最北部为大陆性气候，而中南部则为地中海气候。大部分的红葡萄品种都比较晚熟，需要比较稳定的夏季和秋季。葡萄的成熟不可避免地受到地中海和阿尔卑斯山的影响，尽管纬度较低，但意大利有些地区有着极长的成熟时间，采收时间很晚。Nebbiolo 和 Aglianico 等品种一般都在 10 月份以后才成熟，而且年份差异比较明显。

意大利最常见的天气灾害包括冰雹（地中海气候导致，主要集中在 Piemonte 和 Veneto 等地区），夏秋季节的雨水等。相反，冬天充足的雨水则是下一年品质的保证。全球天气日益无常，有时候灌溉是必不可少的必竟措施。

## 土壤

意大利的土壤主要分为三种类型，常形容为“冰与火之歌”。

第一种是 Marine，海洋性的影响导致的经典的 clay-over-limestone 的混合常见于大量意大利的红葡萄酒产区，包括 Valpolicella，Barolo，Babaresco 和 Chianti 等。最优质的葡萄酒往往产自这种 calcareous 土壤。当然在具体比例上和品种喜好上有所不同，比如 Barbera 喜欢 clay 而 Nebbiolo 喜欢 limestone。白葡萄品种比如 Cortese，Verdicchio 和 Trentino 的芳香品种都喜欢 limestone 为主的土壤。

第二种是 Volcanic，极少其他葡萄种植的国家有这么多的火山土。所谓火山土其实包含了丰富的土壤类型，最经典的产区包括 Soave，Colli Euganei，Lacryma Christ 和 Etna 等，特别是 Etna 火山还是活跃的，风土条件很特别。

第三种是 Alluvial 冲积土，其实这种大片的平原式的土壤并不多见（不像 Napa 和 Marlborough），意大利也很少有这种平原式的产区。亚得里亚海 Adriatic 给意大利创造了一

些这样的土壤，比如 Bardilino, Piave, Aquileia 和 Isonzo 等。

## 品种

意大利的葡萄品种极为丰富，超过 1000 个品种（但在商业上成功的不超过 40 种），有些品种诸如 Aglianico, Greco 和 Sangiovese 等拥有极长的栽培历史。千年来，意大利的品种形成了抗旱、生长周期长等特点。意大利的葡萄品种没有发展成为国际品种，被大量引入新世界，这是因为他们的不流行，而不是质量问题。

意大利以本土品种为主，在种植量最大的品种当中，只有梅洛是外来品种，本地品种包括 Sangiovese（第一），Trebbiano, Barbera, Negromaro, Montepulciano, Primitivo 等。在国际品种的引进上，符合国际一贯潮流，在地理分布上也有一定规律。

## 种植

传统上采用高低相间的整形方式，但已罕见。在 Veneto, Trentino 和 Alto Adige 等地传统上使用 pergola/tendone 棚架系统（下面可以种植其他作物），但现在也越来越少而且不会与其他作物混种。在南边的 Puglia 和 Sicily, bush-trained（alberello）依然常见。但在整个意大利，最常见的还是经典的 two-wire VSP trellising，配合上 single/double guyot 或者 single cordon（cordone speronato）等。

意大利葡萄种植的两大特点为：葡萄园的发展和革新比较晚，大部分现代的整形方式都是为了高产量和机械化。由于葡萄园的发展和重建工作进行的比较晚，所以与法国的高密度加低整形方法不同，意大利常采用高整形、高行距（可达 3m）、低密度（2500-3300 株每公顷）的方法，这样能允许大型机械的进入，并获得高产量。较高的整形能避免 fungal diseases，但减少了热量的反射，导致葡萄不易成熟，酸度高且单宁涩。所以现在许多葡萄园也在进行新的改良，并配合上 clonal selection 和 rootstocks 的研究和选择，以提高质量。

意大利山丘众多，写作 colli（或 collio, colline），即为 hills 或法语 cote/coteaux 的意思，许多产区带有这个词表示其产区有一定海拔和坡度，但也有符合条件的许多产区（往往是最好的那些产区）不带此词。在意大利东北常在酒标上用 Ronco 表示山区葡萄园。山丘常被认为是优质的葡萄园产区，因为往往土壤更薄葡萄 vigour 低，冷空气下沉不易受 frost，阳光更好且海拔带来凉爽，但是水土流失和劳动力要求高是其缺点。

## 酿造

如果说意大利的种植传统守旧、独树一帜，那么意大利的酿酒则十分现代。过去 20 年，意大利的酿酒发生了很大的改革。不锈钢容器、装瓶流水线和温控系统的引入使得葡萄酒更加新鲜。大型的 Slavonian oak（botte）依然在 Piemonte, Tuscany 和 Campania 等地区使用，往往有着最低陈年的要求，但即使在这些地方，小橡木桶也日益流行。Maceration 的时间在渐渐缩短，甚至会使用旋转的发酵器来避免过多的单宁。加酸和糖强化都是允许的，但是很少被使用。

意大利的酒还是保有了其一贯的特色，比如较高的酸度和明显的单宁，与当地菜肴十分搭配（简约直接但是味道丰富）。尽管很难一言概括，但是意大利红酒往往有着明显的酸度和单宁，有不错的陈年潜力，在年轻时展现出红黑色的浆果风味，并有着瓶中发展的一些 spicy 的风味，很少会有凉爽气候的生青味。便宜的意大利白酒产量极大，风味无聊，但是优秀的则展现出 spicy, herbal 的风味，酸度和酒精度都比较高。

## 市场

意大利的市场结构和欧洲相似，也是由酒庄、酒商和合作性酒庄构成。酒庄，尤其是大型酒庄较少，发展也晚，主要集中在 Toscana。Friuli 和 Piemonte 等区域，也产最好的酒。酒庄在意大利语里为 azienda agricola，即 domaine 的意思，说明种植和酿造均在酒庄内完成。专门指 wine estate 的词汇还有 fattoria（较大型），tenuta（特别指酒庄建筑）和 podere（家庭式小型酒庄）。

但是意大利最重要的是酒商和 co-operative wineries，因为这里的酒农所拥有的葡萄园面积平均只有 0.8ha。意大利的 negociant 往往仅限于自己的区域，对本区域以外的酒并不了解，酒商主要集中在 Toscana，Veneto 和 Sicilia 等区域。意大利语酒商的写法为 casa vinicola 或 azienda vinicola。

合作性酒庄的作用是最大的，但其产品往往产量较大，价格不高，质量也不是最重要的因素。但许多合作性酒庄，尤其是在北部，他们也致力于生产符合市场预期和消费者口感的酒。随着本土葡萄酒消费量的下降，意大利人改变自己的酿酒哲学只是时间问题，其产量会得到控制，而质量会提高。在意大利语里，合作性酒庄为 cantina sociale，cantina 指的是 winery，cellar 的意思。

意大利的产区协会为 consorzio（即相当于法国的 comite interprofessionnel 和西班牙的 consejo regulador），最出色的比如 Consorzio Chianti Classico 等。Consorzio 的基本职责包括注册保护商标 trademarks；监管市场；宣传和认证产区，制订规范和法律；收集整理数据；化学分析等。

意大利的精品葡萄酒商店为 enoteca。

## North West Italy

意大利西北部直到 19 世纪才属于意大利，这里长期以来有出产高品质葡萄酒的传统，这受到了法国的影响。20 世纪对于这里的葡萄酒并不是一个大发展的时代，直到 1980 年代其名声才得以再次建立。

### Piemonte

Piemonte 就是山脚下的意思，Alps 山脉对这里影响很大，葡萄园也分布在山脚下至都灵的这一片。这里是意大利最杰出的葡萄酒产区之一，有着最稳定和先进的栽培技术（主要是 Guyot 方式以充分接触阳光、帮助成熟、控制产量），又有着合适的地理条件和品种，同时有着合适的酿造和熟化技术。

Piemonte 有着意大利最大面积的 DOC 和 DOCG 的葡萄园，有着多达 50 多个产区，这在意大利 20 个 region 里也排第一。有意思的是，Piemonte 不承认 IGT，所以这里所有的产区都至少是 DOC 级别的，最大的为 Piemonte DOC。此外这里的 DOC 相互重合，一般而言越小越严格，也可以选择降级至大一级的区域（更高的产量或更低的酒精度）。但是目前对于一些更小一级的 subzone 和 cru 的概念还没有建立完善。

Piemonte 冬季寒冷，但有着很长的夏季和温暖的秋季，平均海拔在 150-400m 之间。尽管这里生产一些优质的白葡萄酒，但是红酒才是这里名声建立的关键。葡萄园主要集中在两块地区，一是东南部的 Langhe 和 Monferrato hills 地区，Langhe 在 Alba 小镇以南，有着一些陡峭的以 limestone 为主的山脉，非常适合生长 Nebbiolo。第二块地区是东北边的 Lake Maggiore 周围。



这里以 Nebbiolo 为主的产区就有 12 个，产量集中在 Barolo, Barbaresco 和 Langhe 附近，此外还有日常饮用的 Barbera 和 Dolcetto 等品种。这里的白葡萄品种还有 Moscato, Cortese 和 Arneis 等，国际品种也比较常见。

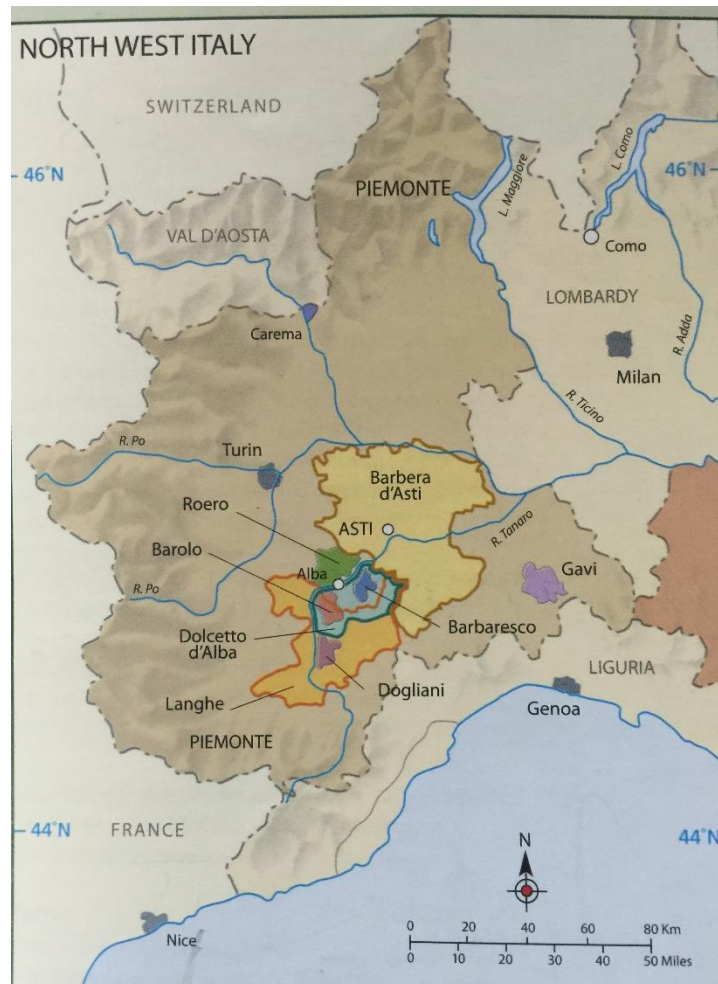
Nebbiolo 晚熟（nebbia=雾），所以需要朝南的斜坡；它皮薄，容易生病且产量低，不容易种植，喜欢 limestone 土壤。Nebbiolo 只占 Piemonte 3% 的产量，还不到 Barbera 的 1/15，同时它是率先发芽却最后成熟的品种，往往要到 10 月中旬以后才能成熟。但是 Nebbiolo 能出产极为优质的葡萄酒，充满了 red fruit, rose, liquorice 和 hay 等香气（以及陈年带来的 tar, leather, mushroom, leaves 等香气），拥有很高的酒精、单宁和酸度，颜色浅但有着很强的陈年潜力。单宁成熟度的管理至关重要，过去低成熟度采收加上长期的 maceration 导致了必须在大桶 botte 中长期熟化以柔化单宁，但这样有时候也会失去其精致的香气。现代常使用新的小橡木桶 barrique，桶味经常掩盖了品种的风味，这一点常引起争议。现代化的葡萄园管理技术使得葡萄能获得更好的成熟度，再配合上较短的浸皮时间，可以生产出更加饱满成熟的葡萄酒。

在 Piemonte，有一系列以生产 Nebbiolo 而闻名的产区，**Barolo DOCG** 就是仅用 Nebbiolo 酿造的最伟大的产区之一。按照法规，Barolo 必须经过三年的熟化（其中包括至少 18 个月的橡木桶熟化）才能出售，而 Riserva 则为至少五年的熟化（桶中熟化要求不变）。

Barolo 产区主要由五个 communes 构成，约占 90% 的区域。他们主要由两种土壤构成，生产酒的风格也不同。第一种土壤是偏蓝色的托尔顿阶土壤 Tortonian soils，分布在西边的 La Morra 和 Barolo 村。这种土壤富含 calcareous marls，土质紧凑且比较富饶，能生产出风格柔和，果香突出，所需熟化时间相对较短的酒。第二种是淡棕色的海尔微阶土壤 Helvetian soils，分布在东边的 Monforte d'Alba 和

Serralunga d'Alba 村。这种土壤含有较高比例的 sandstone，土质松散且较贫瘠，生产的酒结构突出，所需熟化时间长。Castiglione Falletto 村兼有两种土壤，酒里也体现了两种风格的融合。除了风土，年份差异也影响品质，比如 1977 和 2002 就是两个极为困难的年份。

Barolo 目前有两大趋势，第一是传统的生产商会将不同村子的酒混合以维持一致的风格，但现在越来越多的生产者会选择独立装瓶，并在酒上标注村庄的名称和被法律允许标注的单一葡萄园的名称（有点像勃艮第的思路，但这种做法长期以来没有法律的约束和认



可，直到近年来才逐步地得到官方认可)。早年这里依赖 **negociant house**，因为人均土地只有 1ha，**Blending** 各个村庄的葡萄是必须的。但现在人们愿意展现自己的风格，且这些小型生产商开始进一步在普通 **Barolo** 的基础上挑选最优质的葡萄园酿 **single vineyard** 风格。

第二是酿造果香更明显，不那么艰涩的葡萄酒，这也是市场的需求。传统上发酵和浸皮时间可以长达 2 个月，但在 20 世纪中期，由 **Renato Ratti** (生活在 **La Morra** 村的酿酒师，当地酿酒师协会的主席，他还重视 **terroir** 的影响，强调单一葡萄园或者 **crus** 的风土) 等人的带领下，革新了 **Nebbiolo** 的酿造技术。他们较晚采摘以成熟单宁，并选择更短的发酵时间 (一般 10-14 天，温控，采取 **pumping over** 的柔和萃取，现在更是有了旋转式发酵器 **rotofermenter** 以进一步加速这个过程)，更短的桶中陈年时间 (且尝试小橡木桶 **barrique**，用桶中的 **sweet tannin** 来中和葡萄里 **aggressive** 的单宁)，并在发售前进行较长的瓶中陈年，使之适饮期提前。因此，有了新派 **modernists** 和老派 **traditionalists** 之分。老派由于长时间的大桶 **botte** 微氧化，柔化了单宁 (依然很明显)，但也破坏了果香并使颜色非常浅，有时会在装瓶前加入一些 **Barbera** 来补充颜色和果香，甚至还有加一些国际品种比如 **Merlot** 等的做法。

如今 **Nebbiolo** 的种植量越来越大，不仅开荒，有的还取代了原先的 **Dolcetto** 和 **Barbera** 葡萄田，但有的地区葡萄并不能很好成熟。价格总体上比较平稳，虽然需求在增加，但是产量也同样在增加。

除了 **Barolo**，它的邻居 **Barbaresco DOCG** 也生产 **Nebbiolo**，面积稍小，传统上没有 **Barolo** 那么复杂和饱满，但如今差别已微乎其微，价格也十分相近。95% 的葡萄园面积都来自三个村庄，**Barbaresco**，**Treiso** 和 **Neive**。这里的土壤主要为 **calcareous marl (Tortonian soils)**，酒体相对柔和，果香突出。这里的葡萄成熟时间比 **Barolo** 稍早，风格相对轻盈一点，要求的熟化时间也更短 (2 年熟化，其中一年要在桶中熟化；**Riserva** 为 4 年熟化)。

这里的酿酒风格也经历了和 **Barolo** 一样的情况，从老派转向新派的做法，追求果香和圆润，同时也有人开始生产单一葡萄园的酒。**Barbaresco** 一般熟化速度较快，没有 **Barolo** 陈年能力那么强，在 5-10 年之间饮用为佳。这里有非常棒的合作性酒庄 **Produttori del Barbaresco**，也有出色的独立生产商比如 **Angelo Gaja** 和 **Bruno Giacosa**，这些生产商奠定了 **Barbaresco** 的品质。

**Gaja** 可以说是 **Piemonte** 最知名的生产商，建立于 19 世纪中期，位于 **Barbaresco**，以出产高质量葡萄酒而闻名。这个酒庄由几代人共同建立和完善，越来越出色并具有国际视野。它们率先使用新的小橡木桶熟化 **Barbaresco** 和 **Barbera** (这种做法很快流传)，并引入国际品种。除了在 **Barbaresco**，它们也在 **Barolo** 购置了田产，并在 90 年代后于 **Montalcino** 和 **Bolgheri** 等地购买或建立酒庄。

**Barolo** 和 **Barbaresco** 外有一个环绕产区 **Nebbiolo d'Alba DOC** (包含 25 个村子) 生产更加柔和，没那么强劲，熟化更快的 **Nebbiolo** (至少 1 年熟化)。他们都围绕在 **Alba** 镇四周的 **Langhe** 山上，虽然 **Barolo** 和 **Barbaresco** 可以选择降到这个等级，但这个产区大多分布在 **Tanaro** 河北岸的 **Roero** 山上，土壤中含有更多沙质。

另外还有更大范围的 **Nebbiolo delle Langhe**，这本属于 **Vino da Tavola**，现在则属于 **Langhe Nebbiolo DOC**，也可供 **Barolo**，**Barbaresco**，**Nebbiolo d'Alba** 和 **Roero** 的生产商降级他们用 **Nebbiolo** 酿造的酒。随着 **Langhe DOC** 近年来不断发展，这里的酒有着 **Barolo** 和 **Barbaresco** 的风格，但价格更低，也常有用新橡木桶的现代风格，所以从某种意义上来说这里是性价比最好的 **Nebbiolo**。

不仅如此，**Langhe** 也可以包含其他的本地和国际品种，比如 **Langhe Chardonnay**，

Langhe Bianco（单一或混合的白葡萄品种，长相思常用此等级），Langhe Dolcetto 和 Langhe Rosso（单一或混合的红葡萄品种）等。许多小的产区可以选择降级到这一等级，比如 Barbera d'Alba 就可以降为 Langhe Rosso，Dolcetto d'Alba 可以降为 Langhe Dolcetto 等。

跨过 Tanaro 河，北边的一个圆锥形的山区叫做 **Roero**，这里以 sandy soil 为主，生产 Nebbiolo 酿造的 Roero DOCG，价格也相对便宜。同时这个也生产大量的 Barbera 和 Arneis。

在更北部，有两个紧邻的 DOCG，也生产 Nebbiolo，分别是 Ghemme DOCG 和 **Gattinara DOCG**。Gattinara 有着很长的生产优质 Nebbiolo（当地叫 Spanna）的历史，在 19 世纪这里种植量巨大且价格比 Barolo 还高。葡萄园大多分布在 Vercelli 和 Novara 山上，有许多在橡木桶中熟化并有陈年能力的酒。一般会加入少量当地品种，如 Bonarda 等，来柔化口感。

虽然 Nebbiolo 是当地的品种之王，但也有许多其他优秀的葡萄品种。Barbera 有着高酸度和低单宁，与橡木桶结合得很好，拥有者教科书般标准的酸樱桃和 savoury 的风味，日益流行。Barbera 及可以酿造简单易饮的风格，也能酿造个更加复杂高品质的过桶风格。它目前是意大利种植量第三的红葡萄品种，仅次于 Sangiovese 和 Montepulciano，除了 Piemonte 以外在 Lombardy 和 Emilia-Romagna 甚至南北美洲也有大量种植。这个品种相对晚熟（比 Nebbiolo 晚两周，比 Dolcetto 早两周），最喜欢 clay，但同时也能适应各式土壤，产量也较大。

最优秀的产区为 **Barbera d'Asti DOC** 和 Barbera del Monferrato DOC，还有 **Barbera d'Alba DOC**。这几个产区的面积广大（比如 Monferrato 就包含 200 多个村镇），风土条件各异，因此存在一些公认的较好的子产区，比如 Nizza 就是法定的 Barbera d'Alba 的子产区，法律更严，气候更温暖，成熟度高。普遍而言法律对产量和质量限制不严，一般而言 Barbera 酒体轻盈，果香为主，价格适中，性价比很高。当然也有少量精品，经过橡木桶熟化（一般为 superiore，至少一年熟化），单宁较高，复杂且需要瓶中熟化。

**Monferrato** 位于都灵以东，是一片山区，延伸至 Po river 的平原。这里有着轻柔易饮的 Barbera del Monferrato DOC，适合年轻饮用。同时这里还有用国际品种和当地品种混合的葡萄酒，比如 Barbera 与赤霞珠或黑皮诺混合（也可以单一品种），属于 Monferrato Rosso DOC 或 Monferrato Bianco DOC。

Dolcetto 早熟（比 Nebbiolo 早熟近一个月），有着丰富的单宁（但比较 soft & light）和较低的酸度，适合年轻时饮用以享受其成熟的黑李子、甘草等风味。它与 Nebbiolo 一样喜欢 limestone，但可以种植在更高海拔或不朝南的无法成熟 Nebbiolo 的土地上。

Dolcetto 很少过橡木桶且极少参与 blending，并且需要快速发酵以避免提取皮中大量的丹宁。由于皮中花青素含量大，所以即使发酵时间短，酒色也比较深。一共有七个生产 Dolcetto 的 DOC，最有名且高质量的产区为 **Dolcetto d'Alba DOC**（Dolcetto 喜欢这里的 white marls 土壤，有普通的和至少一年熟化的 superiore 风格）和它旁边的 **Dogliani DOCG**（至少一年熟化，是对产量限制最严格、质量最高的 Dolcetto 产区）。一般而言价格中等，性价比很高，但近年来种植量在下降，80% 的 Dolcetto 都在本地消费。

Piemonte 也生产一些优质的白葡萄酒。在 Alba 东边，有一个 **Gavi DOCG**，大约 1100ha，使用 Cortese 酿造，土壤以 limestone 为主，属于山坡上的产区。在一定的海洋性气候的影响下，干型高酸，风格柔和新鲜，带有一些糖煮水果和 steely、mineral 的风味，



一般不过桶，适合搭配海鲜。在 Friuli 的清爽干白兴起之前，这里是这种风格的代表。目前 Gavi 面临竞争和定位的问题，不确定走中端路线还是高端路线，法律对产量限制不严（70hl/ha），所以葡萄园和酿酒的管理水平参差不齐。

在 Roero Arneis DOCG，使用当地的白葡萄品种 Arneis 酿造，充满了桃子、杏子等风味。传统上 Arneis 被用来加入 Nebbiolo 以柔和口感，所以它也被叫做 Barolo Bianco。早年间 Arneis 几乎绝迹，只有少量与 Nebbiolo 混种以吸引鸟类啄食，保护 Nebbiolo。该品种是在 1980s 以后，随着人们对白葡萄酒的需求增加而开始兴起的。Arneis 产量低，酸度低，香气细腻，一般不过桶且适合年轻时饮用。

这里也生产起泡酒，大部分是用 Moscato 酿造的甜型酒，比如 Moscato d'Asti DOC。香气浓郁，趁年轻和新鲜时饮用，微起泡。而 Asti DOCG 属于起泡酒单元的内容。Moscato d'Asti 选用更加成熟的葡萄（潜在酒精度至少 10 度），品种为 Moscato Bianco，即 Muscat Blanc a Petit Grains，度数最高 5.5 度，气压不超过 1.7 个大气压。按理说 Moscato d'Asti 更甜，但由于充满风味和香气，尝起来反而不如 Asti 腻。Moscato d'Asti 的年产量仅为三百万瓶，而 Asti 的产量为 75 million 瓶。

这一片也是 Vermouth 的重要产区，集中在 Turin，Canelli 和 Asti 等地。

在当地有一些方言性质的酒标术语，比如 bricco 指的是海拔最高处（山顶的）的葡萄园，sori 指的是有着最高质量的葡萄园，特别是一些朝南的斜坡。

## Lombardy

Lombardy 以其时尚和金融业著名，而不是葡萄栽培，但产量实则不小，达 1.1million hl，集中在偏远的北、南和东面。在这三大区域，葡萄品种和风格均不相同，也没有特别出名的酒。但这里的酒没有出口销售的压力，因为米兰是主要的消费地。

在 Alps 山脉高处（最北边），靠近瑞士边界，Nebbiolo 种植在陡峭的梯田上面（靠着 Adda 河），这里分布着 Valtellina DOC 和 Valtellina Superiore DOCG（至少 12 度，比 Valtellina 的标准高一度），两者的产量和面积都差不多。这里有很长的夏天和凉爽的夜晚，但是夜间有 rocky soils 散发热量。相比 Barolo，这里的酒酸度和单宁更高，酒精度和饱满度稍低，价格也更便宜。由于梯田机械化困难，这里的产量在逐年下降。这里 1200ha 土地，有 3000 种植者，所以 negociant 很重要，占到了 88% 的产量，剩下的多由 co-ops 完成，注重质量的小型生产商很少。这里同时生产一种 Amarone 风格的干型高丹宁红葡萄酒，用 Sforzato 酿造，至少 14.5 度。

Lombardy 最大的葡萄酒产区（16000ha）为南部的 Oltrepo Pavese DOC，位于 Apennine 山脚下（从 River Po 到 Emilia 边界），西边挨着 Piemonte，以 calcareous clay soil 为主。这里以合作性酒庄为主，生产各式风格的酒，bulk wine 居多，比如 Barbera（这里是这个品种的起源地），Croatina（在这里被叫作“Bonarda”）和 Pinot Noir（静止酒品质一般，多用来做起泡酒）等。这里也生产一些优质葡萄酒，多是以 Barbara 为主的 blending 红葡萄酒。这里也出产以 Welschriesling (Riesling Italico) 酿造的白葡萄酒。有些 Piemonte 的起泡酒生产商会用这里的葡萄酿起泡酒，而在 2007 年 Oltrepo Pavese 本地的传统法起泡酒 Methodo Classico 被评为 DOCG 级别。

在米兰东边，Franciacorta DOCG 是一个传统法酿造的起泡酒产区（详见 Unit 5）。同时这里的静止酒的产区被命名为 Terre di Franciacorta DOC，葡萄种植在 Brescia 南边的山丘

上，土壤中矿物质丰富。白天温暖而夜间凉爽，微气候受到 Lake d'Iseo 的影响，生产高质量的红白葡萄酒。DOC 的法规限制了 11.5t/ha 的产量，禁止采用 tendone 和 Geneva Double Curtain 的整形方法以提高质量。主要种植的是国际品种，霞多丽、白皮诺、赤霞珠和梅洛等，还常使用新橡木桶熟化。

## Liguria

Liguria 第四级不作要求。

Liguria 像一轮弯月，从法国边境直到 Tuscany，有着漫长的海岸线，是个度假胜地。这里有着使用 Pigato 和 Vermentino 酿造的非常优质的白葡萄酒，大多在当地被消费。Rossese di Dolceacqua DOC 是当地的一种轻盈的适合搭配海鲜的红葡萄酒。而当地最经久不衰的白葡萄酒，是在当地著名的岬角（Cinqueterre headland），利用罗马时期开凿的梯田种植的，产量越来越少的 Cinqueterre DOC。另外还有 passito 风格的 Sclaccheta DOC。这些酒都是意大利悠久而无与伦比的葡萄酒传统的活化石。

## Valle d'Aosta

Valle d'Aosta 第四级不作要求。

## North East Italy



从米兰到威尼斯这一线是意大利的经济中心，因此平原上，葡萄园和工厂互相抢占地盘。而到了北部的山区，则汇聚着意大利最多产的产区。大量的本地需求导致了这里的许多精品葡萄酒难以离开意大利，而大量平庸的葡萄酒则使得这里的名声得不到很好的发展。还好

现如今许多生产商开始意识到，长期的过量生产并不是经济收入的保障，他们开始做出调整和转变。

## Trentino-Alto Adige

作为意大利最北部的区域，这里群山环绕，只有 River Adige 两岸的河谷（占到 15% 的当地面积）适合栽培葡萄。一般而言，肥沃的土壤用来栽培其他作物，而葡萄则栽培在河两岸的斜坡上。这个区域政治自治，南边的 Trentino 长期属于意大利而北边的 Alto Adige

(South Tyrol)则曾经属于奥匈帝国，因此这里的酒标上可能会同时出现德语和意大利语。

虽然 **Alto Adige** 并不以产量而闻名，但是它生产高比例的 DOC 酒（几乎 100%），且质量很高。葡萄多种植在山上，最好的葡萄园海拔可高达 600m 以上，使用 Guyot 整形而放弃 Pergola system 以获得更低的产量和更优质的果实。这里出口许多奥地利人喜欢的红酒，用 Schiava 和 Lagrein 等品种酿造（多是单一品种）。Schiava 酒体轻盈酸度高，逐渐不太流行。Lagrein 颜色深、结构强且能陈年，还可做桃红，但面积只有 300ha，且常产量过高。

尽管红葡萄酒比较流行，但是最近风头属于其白葡萄酒，使用 Chardonnay, Pinot Grigio（在这里的灰皮诺有不错的芳香），Traminer Aromatico (Gewurztraminer)，Pinot Bianco（清爽高酸，没什么芳香），Sauvignon Blanc 和 Riesling 等品种酿造。这里有一个 general 的 DOC 同时也有一些小的具体的 DOC，较大的 DOC 下有大量标识品种的葡萄酒，多达 18 个品种。近年来人们开始尝试寻找适合各个品种的子产区，并且会使用橡木桶来增加酒体和饱满度。2/3 的产量来自合作性酒庄，但管理严格品质出色。

在相对平坦的 **Trentino** 地区，也是群山环绕而葡萄田多位于河谷。虽然地处北部，但夏季在低海拔处依然有足够的热量。这里有一个较大的区域性的 DOC，也有一些更小的 DOC，总的来说，DOC 级别的酒占到了 70% 以上。除了以霞多丽为主的起泡酒，这里最重要的葡萄酒便是 Trentino DOC，有 17 个品种，最多的是霞多丽，然后是大量简单清爽的 Pinot Grigio，还有 Muller-Thurgau, Pinot Blanc, Cabernet, Merlot 等当地和国际品种。传统的 Tondone 式栽培方法产量很大，但他们会迎合市场的口味来调整自己的质量和风格，并不太注重风土和子产区、微气候的概念（也有一些品种和村庄的“搭配”）。Trentino 的酒 3/4 的产量都是由合作性酒庄完成的，一般认为 Trentino 的质量不如 Alto Adige 高。较小的 DOC 中比较有名的有 Teroldego di Rotaliano DOC，高酸度、单宁较低、有着黑樱桃等风味，适合新鲜饮用。传统上 Teroldego 用 pergola system，目前多使用 Guyot system。

此外，Valdadige DOC (Etschtaler)是一个横跨整个 Trentino-Alto Adige 的产区，还包含一部分的 Veneto，现已不常用，可以出产各种颜色和风格的葡萄酒，目前以灰皮诺居多。

### **Friuli-Venezia Giulia**

在意大利最东边，斯洛文尼亚山脚下且与奥地利接壤，这里的葡萄园受到 Alps 和 Adriatic 的气流影响。直到 1960s 以后随着酿酒技术和温控设备等的引进，这里才开始迅速发展酿酒事业。这里种植了大量的各式品种，有些是从德、奥、法等国引进的，这也导致了各个 DOC 里面有大量单一品种的葡萄酒。近年以红葡萄品种最为时兴，优质的葡萄园集中在东部，DOC 级别的酒超过了总产量的 50%。这个区域在七八十年代获得了成功，但是这种新鲜清爽的风格并不难模仿，所以后来涌现了不少竞争对手，比如 Trentino-Alto Adige。

从产量上来说，这里最重要的产区是 **Grave del Friuli DOC**，超过 6500ha。在这片平坦且充满碎石 gravel and sand-based 的平原上，大部分是轻盈的波尔多式红酒。梅洛的产量最大，此外还有赤霞珠，Refosco 和黑皮诺等。这里的白葡萄酒有单一品种也有混合，以 Tocai Friulano（在 Friuli 种植量最广泛的白葡萄品种，轻酒体，有些花香）和 Pinot Grigio 为主，还有些白皮诺、长相思和 Verduzzo，多种植在山坡上，有时也用木桶熟化，有着新鲜酸爽的果香和一定的复杂度，声望不错。虽然这里的红葡萄酒的整体风格轻盈，附近也有



一些产区比如 Aquileia DOC，使用 Refosco 酿造，具有红色浆果风味，酸度较高，能发展出黑巧克力和李子等陈年风味，具有一定声望。

靠近斯洛文尼亚边境有两个当地最优质的产区，分别是 **Colli Orientali (del Friuli) DOC** 和 **Collio (Goriziano) DOC**，他们均生产红白葡萄酒且常常标注品种名称，Colli 是丘陵的意思。这两个产区的地理界限完全是历史原因导致的，而不是风土或地形，它们的土壤均为 calcareous marls，相对平坦的地区多以 sand 和石质土壤为主。

Colli Orientali 是 Friuli 第二大的 DOC，葡萄园面积比 Colli 多出 40% (2300ha)，但只有 Grave del Friuli 的 1/3。这里生产有意思的白葡萄酒，高质量的甜酒和有很长陈年潜力的红酒。35%的葡萄田种植的红葡萄品种，包括国际品种（赤霞珠、梅洛等，梅洛种植量超过红葡萄的 50%）和一些当地品种，比如 Refosco，Schioppettino（色深中酒体，有紫罗兰和胡椒香气，有潜力）和 Pignolo（色深饱满，适合橡木桶熟化）。当地的生长环境很适合种植这些红葡萄品种，这里率先在意大利生产新鲜果香型的葡萄酒，随后也发展出了饱满的通过橡木桶并能陈年的葡萄酒风格。这里的白葡萄酒以 Tocai Friulano 为主，占 1/3，还有长相思、灰皮诺、白皮诺等。霞多丽和白皮诺喜欢经过橡木桶发酵和熟化。

Picolit 和 Verduzzo 这两个古老的品种在 Colli Orientali 被用来制作一些极为昂贵的甜酒，这两个品种分别对应的产区为 Colli Orientali del Friuli (COF) Picolit DOCG 和 Ramandolo DOCG。Verduzzo 主要种植在 Grave 和 Colli Orientali，喜欢 hillside 葡萄园，生产干型和甜型白葡萄酒，干型特点不明显，甜酒更加有名。其可以采用晚收做半干的风格，也可以晒干做甜型的 passito 风格。Picolit 也可以做晚收或 passito 等风格，甜度不一，适合用小橡木桶熟化，有精美的桃杏等果味和花香。

Collio DOC 生产一些意大利历史最悠久的高质量白葡萄酒（占 85%），酸度和酒精度都很高，非常浓缩。这里种植着大量国际品种（Pinot Bianco，Pinot Grigio，Gewurztraminer，Riesling，Sauvignon Blanc 和 Chardonnay 等），也有很多当地的白葡萄品种，比如 Tocai Friulano，Malvasia（有许多不同的品种都用这个名字，在 Collio 产量较大，也做起泡和 passito 等风格）和 Ribolla Gialla（产量很少，轻酒体高酸，没太多个性）等，风格现代，酿酒设备先进，优质酒里橡木桶的使用很常见。这里的红葡萄品种以梅洛、赤霞珠和品丽珠为主，风格比较轻柔，有点像卢瓦尔河的风格。

## Veneto

Veneto 是意大利最大的葡萄酒生产区域，很大程度上凭借灰皮诺的成功。这里也是 DOC 级别产量最大的区域，超过 1/4 的产量，但有大量平庸的酒，一般而言山上的坡地葡萄园质量更高。这里出口意大利最知名的两种葡萄酒，Soave 和 Valpolicella。葡萄园分布在 Dolomites 山脚周围，从西边的 Garda 湖延伸到威尼斯北部的 Piave 河，其中葡萄园最集中的是在西边的 Verona 附近。这里气候受到北部山脉和东边海洋的影响，相对温和，传统上使用 Pergola 系统栽培。

**Valpolicella** DOC 是仅次于 Chianti 的第二重要的红酒 DOC，葡萄园分布在 Verona 以北的带状区域，土壤以 limestone 和 granite 构成的斜坡为主。这个产区主要的葡萄品种是 Corvina，被认为是最优质的，以酸樱桃、黑色果味和一些草本植物风味为主，提供酒体和结构，在混合中占主要比例（45%-95%）。其他的品种还包括 Corvinone（与 Corvina 相似，但不是其品系，其颗粒大的特点适合做 dried grape wines），Rondinella（产量大，质量中等，颜色较深，一般占 5%-30%）和 Monlinara（轻柔没有陈年潜力，质量最差，高酸色浅易氧化，最多占 15%）等等。随着 DOC 在 1960s 建立，其宽松的产量和品种限制让这里的



品质迅速下降，价格也随之下落，甚至许多山间的葡萄园由于成本高而被废弃，只有平原上的高产量葡萄园才能让酒农获得利润。不过随着 Amarone 风格的兴起，这些高质量葡萄的收购价格非常高，然后那些山间葡萄园又得以重建。

基本的 Valpolicella 酒体轻盈，果香为主，趁年轻时饮用，与当地的火腿、鸭肉等食物很搭配。产量过剩是一大问题，许多葡萄园分布在炎热而肥沃的 Po plain 上。好一点的葡萄园常集中在 Valpolicella Classico DOC（占 40%），位于 Illasi valley，这里是山坡葡萄园。为了增加浓缩度和复杂性，可以将一部分葡萄风干再进行发酵。Valpolicella Superiore 则有着更高的酒精度，酸度稍低，口感圆润，至少 1 年的熟化。

这里也是意大利 passito 风格酒的起源地，所以有些葡萄被用来制作酒体饱满、风味浓郁的干型 Amarone della Valpolicella，充满了巧克力、黑朗姆和皮革风味，占总产量的 25%。酿造 Amarone 的葡萄品种有法律要求，也比较复杂繁琐，Corvina 要占到 45-95%（其中可以有一部分 Corvinone），Rondinella 占到 5-30%，不可以使用 Monlinara。这些优质的葡萄在九月底经过整串采摘并在特殊的风干房间内干燥（叫作 *recioto grapes*），有时可借助空调以帮助干燥，但不可人工加热。根据干燥程度的不同，氧化的不同和感染贵腐程度的不同而形成了不同的风格。传统风格与波特酒类似，在来年的 1、2 月份进行破碎后进行长达数月的浸皮，然后经历很长的桶中和瓶中熟化。现代风格则使用较短时间的干燥（葡萄水分只损失 50% 左右），将酒精度控制在 15 度左右且避免贵腐的影响，从而获得充满纯净且更加新鲜的樱桃香气，酒体饱满，口感有甜美水果味，余味非常长且有些苦味，并不需要太长的瓶中陈年即可享用。由于葡萄汁很浓缩，发酵有时会中断，不仔细处理的话会有明显的挥发酸的气味。传统上使用大型 Slovenian 橡木桶熟化，现在优质生产商会使用一部分的小桶以柔化单宁。这种风格对于葡萄的质量要求也很高，平原的种植者最多只能用 30% 的葡萄酿造这种风格，山坡葡萄园则可以用最多 70% 的葡萄酿造 Amarone，这种规定有效限制了 Amarone 风格的急速增长。最著名的生产商有 Allegrini, Bussola, Ca'la Bionda, Quintarelli 和前卫的喜欢用小橡木桶的 Dal Forno 等。

此外还有甜型的 Recioto della Valpolicella DOCG。全部使用 *recioto grapes*（品种比例与 Amarone 一致），打断发酵，酒体饱满而甜美。事实上 Amarone 的发明就是在酿造 Recioto 时的错误导致的，不小心把糖分全发酵完了。法律规定做 Recioto 的葡萄要风干 100-200 天，且要比做 Amarone 的葡萄晚破碎一个月（1 月 1 日才可破碎），可能会受贵腐影响导致一些氧化风味，但现代许多生产商会尽量避免，因为贵腐对于风味并没有什么帮助，常被视作一种缺陷。除了用传统旧的大橡木桶熟化，有的生产商会尝试使用小型 400-500L 的新橡木桶熟化。总体而言产量不大，年产量大约 4000-5000hl。

另外还有一种 *ripasso* 的技术，即将 Amarone/Recioto 所用的葡萄皮（未完全压榨，通常也未完全发酵）加入到基本的 valpolicella 中，再次发酵，给酒增加酒精、单宁和复杂性。这种风格随着 Amarone 的兴起也变得越来越常见。由于果皮第一次发酵后风味已经大部分丧失，只剩较苦的单宁，所以有的生产商（比如 Allegrini）会直接加入晒干的葡萄，这样成本更高。Ripasso 的风格受到基酒质量、果皮使用量、接触时间等多方面因素的影响，一般来说接触时间不宜太长，否则会提取过多的苦味和单宁。

在 Valpolicella 以西有 **Bardolino DOC**，与 Valpolicella 相似，但葡萄生长在冰冷的 moraine 冰碛石土壤中，气候更加凉爽，以 Corvina 为主（但比例相对 Valpolicella 较少，会用较高比例的 Rondinella），产量较大，风格轻柔，果香为主。此外还有 Bardolino Classico DOC（占 45%，不一定代表更高的品质）和 Bardolino Superiore (Classico) DOCG，更加复杂浓郁。并且这里也生产意大利最优质的桃红之一 Bardolino Chiaretto DOC。

**Soave** DOC 产量很大，但质量在逐日提高，使用的品种为 Garganega，晚熟产量大。如果完全成熟，有优雅的青柠、杏仁等风味，高酸。葡萄种植在 Verona 东边陡峭的 volcanic hills 上（特别是 classico 的区域），但由于产地扩张迅速，许多周边的平原也属于 Soave DOC，土壤为冲积土。总的来说，东边以 volcanic rock 居多，风格清瘦，而西边则有更多的 limestone，也更温暖，酒体更加饱满直接。这里此外还有 Soave Superiore DOCG（指的是所有的坡地葡萄园，且至少 12 度）和 Recioto di Soave DOCG（产量只有 1800hl，passito 风格的甜白葡萄酒，常有贵腐的影响），这是两个 DOCG 级别的 Soave。在地理区分上，这几个产区的划分较为复杂，classico 和 superiore 两个酒标可以同时出现，也可以单独出现。因为 classico 代表的是一片固定的地理区域，而 superiore 指的是一种条件限制。这里的土壤地层为 basalt 玄武岩，给葡萄提供了高酸度和 almond、camomile 甘菊、iris 鸢尾草等花香。Soave 可以与 Trebbiano di Soave（其实是 Verdicchio）、霞多丽和白皮诺等混合（这些品种不超过 30%）。如果产量控制得当，Garganega 作为厚皮的晚熟品种，能得到不错的品质。

在 Garda 湖的西南（与 Bardolino 有所重合），有 **Bianco di Custoza DOC**，种植在 limestone hill 上，生产酒体相对饱满的干白葡萄酒，产量较高。使用的品种很多，且喜欢混合，包括 Trebbiano Toscano（一般在混合中占 20-45%），Garganega（混合中占 20-40%），Tocai Friulano（混合中占 5-30%）和一些其他葡萄品种（Welschriesling，Pinot Bianco，Chardonnay 和 Malvasia Toscana 等）。早年间其价格比普通的 Soave 高，但由于现在多种种植在富饶的土地上，风格平淡，价格也变得较低。

这里的火山土以及火山山脉从 Soave 开始向东延伸，穿过 Colli Berici DOC 和 **Colli Euganei DOC** 等，向北绕过 Alps 直到起泡酒的产区 Conegliano-Valdobbiadene DOCG。Colli Euganei DOC 坐落在 Padua 平原哈商的 Euganei hill 上，这是个火山，土壤肥沃，自 1960s 后开始重新种植梅洛等国际品种。

**Piave DOC** 在靠近威尼斯的内陆地区，piave 河的两岸平原之地，土壤肥沃。这里以国际品种为主，梅洛占绝对比例，还有赤霞珠，Verduzzo 和 Tocai 等。这里的酒以 bulk 为主，最优秀的也仅是新鲜果香型的风格。

**IGT wines** 有大量的 Merlot，酿成果香轻柔的风格。也有许多本地品种，但是使用非传统的酿造方法或者加入了非传统的混合比例。

## Central Italy

在 Tuscany 你很容易找到家族拥有的超过 500 年历史的酒庄，在这里你也能很轻松地找到古代文明遗留的痕迹。这里山峦起伏，风景引人入胜，是个旅游胜地。对于葡萄酒而言，意大利中部的质量参差不齐，其中最优秀的酒常带有着一种贵族的风采。

Sangiovese 是意大利种植量最大的红葡萄品种，也集中在意大利中部，它是 Brunello di Montalcino 唯一允许使用的品种，也是 Chianti, Vino Nobile di Montepulciano 和大部分 supertuscans 的主要品种，同时也广泛种植在 Umbria，Marche 和 Lazio 等大区。Sangiovese 的品系众多，能适应各种土壤，但在 limestone 中有着最高的品质。它是个晚熟的品种，出色的栽培能带给它出色的结构和酒体，但产量过高则会使其颜色浅且容易氧化。同时它是个皮薄的品种，容易感染 rot，害怕秋雨。出色的 Sangiovese 需要较大的栽培密度，减少产量，使用优秀的品系和砧木，使用离地面较近的整形方式，并结合小橡木桶、与其他品种混合和合理的发酵温度和时间。这些手段都是为了给其葡萄的结构之外带来风味的饱满。

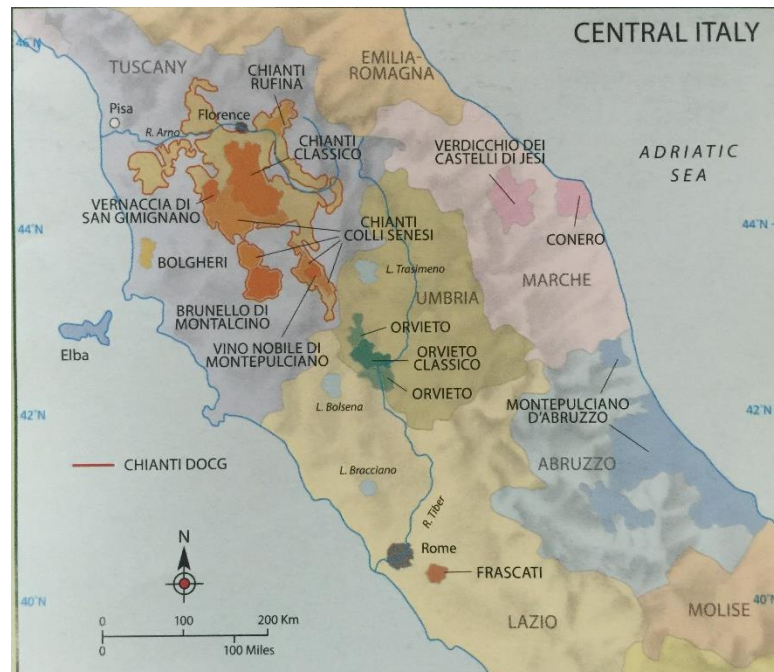
## Emilia-Romagna

Emilia-Romagna 在 River Po 以南，土地平坦肥沃，葡萄酒产量非常大，年产量可达 6 亿升。这里仅有 15% 的 DOC 酒，而且许多 DOC 的质量也十分一般。这里最知名的葡萄品种为

Lambrusco，有着至少 60 多种 subvarieties。但这大多用来做新鲜的干型或半干型起泡酒，与当地的火腿是绝配。这里也有 Sangiovese di Romagna DOC，作为桑娇维塞的前哨站，那些注重葡萄园位置和葡萄品系的生产商能

生产出质量相对优秀的酒。这里的 Trebbiano di Romagna 是一种新鲜的静止或起泡型的白葡萄酒，简单易饮。除了 Lambrusco，许多当地品种，比如 Malvasia（在意大利中部常常参与混合的白葡萄品种，与 Trebbiano 常常种植在一块），Barbera 等都喜欢用来做起泡酒，红白均有。

**Colli Piacentini DOC** 位于 Emilia-Romagna 的最西边，气候与 Lombardy 的 Oltrepo Pavese 相近，主要以 Barbera 酿造，质量不错，有时会用橡木桶熟化。现在种植了许多 Chardonnay，Pinot Noir 和 Cabernet Sauvignon 等品种，展现了很大的潜力，这些酒常以 IGT 的酒标出售。



## Tuscany

Tuscany 有着悠久的历史 and 传统，同时也有着丰富的投资来使其走在葡萄种植实践的前沿。这里有着六个 DOCG，同时也是 Super-Tuscans 风格的发源地。这里的种植环境分为两块区域，海边的区域海拔较低，海洋性影响深，适合种植波尔多品种和一些白葡萄品种。内陆部分日夜温差大，以山区葡萄园为主，海拔可在 150-500 米之间，同时有着很好的阳光和相对贫瘠的土壤以及显著的昼夜温差，适合酿造高酸度的结构感强劲的红葡萄酒。

尽管 Sangiovese 的种植从北部的 Romagna 延伸到南部的 Puglia，但 Tuscany 依然被认为是这个品种的精神家园，有最出色的品系，出产最优质的酒。Toscana 的土壤以 calcium-rich marls 为主，在这里 Sangiovese 有着高酸度和单宁，中等的酒精度和酒体，与橡木结合得很好，自身也有着复杂的果味（酸樱桃、蓝莓）和 earthy 等风味。但是如果品系和砧木不合适的话，也会出产许多低质量的葡萄酒。

Toscana 的葡萄种植长期以来由大型家族酒庄控制，比如 Antinori，Frescobaldi 和 Ricasoli 等。80 年代以后这种情况有所改变，许多外来的大酒商也加入了这里的葡萄酒产业。

Chianti DOCG 是意大利出口量最大的葡萄酒，其质量和风格差异巨大，除去里面包含



的 8 个子产区（共占约 13000ha），还有超过 10000 多公顷的面积。除了 Sangiovese，还允许混合最多 15% 的其他品种（子产区可以混合 20% 的其他品种），以前规定只能是白葡萄品种（现在白葡萄被逐渐遗弃），而现在可以是任何品种，比如当地的 Colorino（相当于 Tuscan 的小味儿多，增加颜色单宁），Canaiolo（红葡萄品种，原先很重要，目前产量逐年减少），Mammolo（浓郁芳香型红葡萄品种，violet 香气，如今种植量很少），Marzemino（晚熟的意大利北部品种，在 Chianti 已十分少见）或者国际品种赤霞珠、梅洛和西拉等等。早期关于普通 Chianti 的推广是不成功的，特别是其被稻草包围的形象更暗示着低品质。但随着 Chianti Classico 的成功，反过来也推动了 Chianti 的市场，这种适合立即饮用且果香直接的风格逐渐获得了人们的认可。

**Chianti Classico** DOCG 的范围在 Florence 和 Siena 之间（超过 7000ha），生产较高质量的葡萄酒，可以混合 20% 的其他品种，土壤和朝向多种多样。其历史上经历了起起伏伏和法律更迭。如今，七个 Chianti 的卫星产区（包括 Ruffina, Colli Senesi, Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli）和 Chianti 自身都被提升为 DOCG，这在当地引起了不小的反响。在 Chianti Classico 被提升为 DOCG 之后，其法律进一步限制了产量，规定了品种比例，这些举措提升了质量。在陈年选择上，一些传统的生产商使用的是传统的大桶 botte 而另一些则选择使用小型的法国橡木桶 barrique，Riserva 还常使用小的新橡木桶熟化。此外，Chianti Classico 的最高等级为 Gran Selezione，与 2013 年起用。

**Chianti Ruffina** 是一个小型凉爽的子产区，位于 Florence 的东北，土壤以 clay 和 limestone marls 为主。这里海拔相对较低，在 150-300 米之间，温暖干燥，有凉爽海风的影响，产量较低。酒体饱满酸度高，质量优异，但名声一直得不到很好地发展。这里最大的生产商为 Frescobaldi，拥有近 20% 的葡萄园。

**Chianti Colli Senesi** 是面积第二大的子产区，有 3500ha，其意义为 hills of Siena。这片区域其实包含了 Montalcino, Montepulciano 和 San Gimignano 等更小的产区，小山丘起伏，葡萄园分布在海拔 300 米以内。土壤类型多样，排水性好且贫瘠的沙地土壤能生产最好的酒。

在 Florence 以西北 16km 处，有一个 **Carmignano DOCG**，海拔在较低的 50-200 米之间，葡萄酒相比 Chianti 酸度稍低，单宁更直接。虽然地理位置比较靠北，但较低的海拔使其也能得以成熟。其规定 Sangiovese 的含量不少于 50%，在混合中还往往有一定比例的赤霞珠、品丽珠和 Canaiolo Nero。目前一些生产者开始使用小型的橡木桶熟化这些葡萄酒，但不是特别普遍。此外与之相似的还有 Pomino DOC。

在 Siena 以南，有两个优质的小产区，第一个是 **Brunello di Montalcino DOCG**，其名声是由 Biondi-Santi 首先带来的。Montalcino 风土条件独特（在 Siena 以南），地中海气候，受到海洋和高山的共同影响，Orcia valley 直通大海，将凉爽的空气从海上直接引入到亚平宁山脉 Apennines 中心，温和了白天的气候，让夜晚比较凉爽。同时它仍然比大部分的 Chianti 地区要更加温暖和干燥，年降雨量只有 700mm（Chianti Classico 平均 900mm），栽培方式以 cordon 为主。这些条件让这里的葡萄有很好的成熟度，酒精度很容易达到 14 度。小橡木桶的熟化是这里的标配，法律规定葡萄酒要经过至少 4 年的熟化（第 N+5 年方可出售），其中至少 2 年在橡木桶中熟化和 4 个月的瓶中陈年，这个规定在意大利是最长的。这里用的葡萄是 Brunello，是 Sangiovese 的一个优质的品系。其实这片区域还可以分为两个部分，北部海拔较高，以 Galestro（脆弱的石质 marl-like 土壤，这也被认为是 Chianti Classico 区域许多最优质葡萄园的土壤类型）为主，更优雅；南部含有更多 clay，成熟时间更早，更加饱满直接，许多生产商在两个区域都有田产以混合葡萄。近五十年来，这里的葡萄园快速增长，也造成了一些品质的不稳定。最出色的生产商有许多，包括



Banfi, Argiano, Gaja 等等。

**Vino Nobile di Montepulciano DOCG** 位于 Montepulciano 小镇，位于 Montalcino 以东，土壤里含有较高比例的 sand，海拔在 250-600 米之间，优质的酒来及海拔较低一点的葡萄园。这里相比 Chianti 更加温暖的气候让葡萄酒的酒体更加饱满，酒精度也更高。但由于土壤里缺乏 limestone，夜晚也叫温暖，所以葡萄酒里缺少一点 Brunello 的细腻和优雅。这里要求至少 70% 的 Sangiovese，熟化的速度更快，至少熟化 2 年。如果是 Riserva，则熟化时间延长 12 个月。所用葡萄品种为 Prugnolo Gentile，也是 Sangiovese 的一个品系。目前许多生产商开始使用小橡木桶代替原来的大桶，这也避免了酒里面过多的长期熟化导致的氧化痕迹。

在这两个小镇，有 Rosso di Montepulciano DOC 和 Rosso di Montalcino DOC，地理位置和葡萄品种都与两个 DOCG 一致，但要求的熟化时间短（Montepulciano 为 10 个月，Montalcino 为 4 个月），酒体更加轻盈和以果香为主。长期的熟化对许多酒庄来说有财政上的压力，出产 Rosso di Montalcino/Montepulciano 可以周转资金，也为当地的生产商提供了一个降级的选择，保证了更高级别的质量，在这些产区使用这个 DOC 有点类似于波尔多副牌的感觉。

在 Tuscan 沿岸，这里见证了 Super-Tuscan 的诞生。之所以叫超级托斯卡纳是因为它脱离了 DOC 的规范，所以最初属于 Vino da Tavola 级别，但是质量和价格又远远高于这个级别的一般酒。这种酒起源于 1948 年，Tenuta San Guido 酒庄开始在 Maremma 种植一些赤霞珠作为爱好。Maremma 包括这片托斯卡纳的沿岸一带，如今的 Bolgheri 也包含其中，这里土壤类型丰富，适合许多不同品种，包括赤霞珠、梅洛、Sangiovese 和 Montepulciano 等。在 1968 年，Tenuta San Guido 酒庄生产的主要用赤霞珠酿造的 Sassicaia 诞生了，短短几年内它的价格超过了所有 Tuscany 的红酒。此外 Antinori 还用 Sangiovese 和 Cabernet 混合的 Tignanello。至此，Super-Tuscans 成为了意大利葡萄酒开始变得国际化的转折点。很低的产量加上良好的形象，他们重塑了意大利葡萄酒的声望。不过 Maremma 产区虽然在 80-90 年代有过大量投资，但缺少更多顶级品质的葡萄酒涌现，至今缺乏足够的名声（和 Bolgheri、Tuscan 内部山区相比）。

现如今，上百家托斯卡纳的生产商酿造这种以 Sangiovese、赤霞珠、梅洛和西拉等品种为主的葡萄酒，用小橡木桶熟化（可能是新桶），往往质量很高，并标作 **IGT Toscana**。IGT 的酒标是在 1992 年引入的，以专门用来设计给这些不符合 DOC 标准的葡萄酒使用，Supertuscan 也在 94 年被升级为 IGT。目前在沿岸，也有一些为这种风格的酒专门建立的 DOC，包括 **Bolgheri DOC**，Montecucco DOC 和 Val di Cornia DOC 等。Morellino di Scansano DOCG 是为数不多的在沿岸用 Sangiovese 来酿酒的产区。

Bolgheri 因其平凡的白、桃红葡萄酒而得 DOC，但这一片区域出产了两个最有名的 Supertuscans，Sassicaia（它在 Bolgheri 产区内有自己的独立 DOC，属于其子产区）和 Ornellaia。因此在 1994 年，其作为红酒的 DOC 也得到承认，主要种植赤霞珠（0-100%）、梅洛（0-100%）、Sangiovese（0-50%）和西拉（0-50%）等品种。这里也吸引了大量外来的投资者，比如 Gaja 等。这里靠近海洋气候比较温和，葡萄成熟得更早，常在秋雨到来之前便能收获，因此年产量比较稳定。

Tuscany 只有一个白葡萄酒的 DOCG，**Vernaccia di San Gimignano**，在 Chianti 产区西边，海拔较高，日较差较大，土壤以 sandstone 为主。如同 Chianti，这里的品质参差不齐，主要卖给当地的旅游者。一般而言是一种中等酒体，相对寡淡，清爽新鲜的适合尽早饮用的白葡萄酒，最好的情况下余味里带有些怡人的回苦。需要注意的是，Vernaccia 这个

名字被许多意大利葡萄品种所共用，在不同地区代表不同的品种。其余的白葡萄酒产区主要在海边沿岸，包括用 Vermentino 酿造的 Colli di Luni DOC。

这里最多的白葡萄品种为 Trebbiano，有十多个以这个品种为主的 DOC 分布于此，因为这个品种产量高且能适应这里较热的气候，但目前以逐渐不流行。目前 Trebbiano 以及 malvasia 常常用来酿造 **Vin Santo**，这是一种甜酒，用 raisin grape 制作（在稻草上风干），并在陈年熟化时受到氧化的影响（旧的小橡木桶，不灌满，熟化至少 3 年），颜色呈琥珀色。除了极甜的风格，还可以酿造干型的风格，有点像 Fino 的口感。以前大部分的 Vin Santo 都当做 VdT 来卖，现在大部分地区都有属于 Vin Santo 的 DOC，即便如此，不少生产商还会抱怨其某些限制（比如品种）是没有太多意义的。Vin Santo 的品质不一，常出现挥发酸 volatility 带来的缺陷，但也有许多极佳的范例。如果叫做 Vin Santo Liquoroso，则是用酒精添加在 must 里，只需要四个月即可做成，价格也便宜得多。

此外还有一些国际品种，比如霞多丽和长相思，往往种植在海拔较高，Sangiovese 难以成熟的地方。

Toscana 有许多知名的生产商，Antinori 可以说是 Toscana 甚至全意大利最重要的生产商之一。建立于 1895 年，但他们家族早在 14 世纪就已经从事葡萄酒贸易。在整个 20 世纪，他们在 Toscana 及其周边购置田产，酿造葡萄酒。特别是在下半叶，其产量增加了 15 倍，在各个价格和风格里都保持了极高的水准。他们杰出的作品包括 Tignanello（1970s 酿造，最初是单一葡萄园的 Chianti Classico，后成为超托），Solaia 和 Sassicaia（最初也由他们运作市场），他们展现了赤霞珠在托斯卡纳的潜力；还有橡木桶发酵的霞多丽 Cervaro；此外其家族成员还独立创造了一些杰出的品牌，比如 Ornellaia，Masseto（100%梅洛）等。他们在意大利的田产超过 1800ha，此外在海外（匈牙利、智利、华盛顿州等）也有自己的产业。

Biondi-Santi 则奠定了 Brunello di Montalcino 的地位，不过自 1970s 之后似乎没有明显的进步。

Frescobaldi 是佛罗伦萨贵族，也是在 Toscana 拥有最多土地的家族之一，在他们 4200ha 的土地中，有 750ha 用来种植葡萄，这也使得他们是 Toscana 最大的葡萄园拥有者。他们田地大致分为三块，Florence 西南地区制作新鲜轻盈的红白葡萄酒；Florence 以东在 Chianti Rufina（拥有 Nipozzano 酒庄）和 Pomino 产区拥有葡萄园酿造优质的红白葡萄酒；此外还在 Montalcino 拥有 210ha 的土地。04 年其还收购了位于 Bolgheri 的 Ornellaia 酒庄。这个家族式以生产 Nipozzano 和 Pomino 葡萄酒而闻名，但在更早期，他们也是种植国际品种和用橡木桶熟化白葡萄酒的先驱。在 90 年代中期，他们与 Mondavi 合作，生产了 Luce 和 Lucente（Sangiovese 和 Merlot 酿造），随着 04 年 Mondavi 被 Constellation 收购，Frescobaldi 家族成为了这两个品牌的独立拥有者。

Ricasoli 也是托斯卡纳最古老也是最有权势的贵族之一，有超过 1000 年的历史。Ricasoli 也成为了一个大型酒商，在 Toscana 地区酿造种类极为丰富而且质量可靠的葡萄酒。

Sassicaia 是一地个波尔多风格的意大利红酒，有 Tenuta San Guido 酿造，主要比例为赤霞珠。在 1990s，Sassicaia 拥有了自己的 DOC，这也是意大利唯一享有此殊荣的酒庄。

## Marche

位于意大利中部的最东边，这里风景秀美，层峦叠嶂，北部为大陆性气候而南部为地中海气候，土壤以 Calcareous soils 为主。Marche 最重要的白葡萄品种是 Verdicchio，既有大批量的十分清淡无味的酒，也生产具有陈年能力的优质的充满 fennel 茴香、candied fruit

和 mineral 风味的酒。产量比较大的产区为 **Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC**（其中 90% 的面积都属于 classico），60% 的产量由合作性酒庄控制，剩下的大部分也由酒商生产，小型生产商的产量和影响力都十分有限。更加复杂优质的为亚平宁 Apennines 山上海拔较高的山区葡萄园 **Verdicchio di Matelica DOCG**，风格可以从新鲜清爽到复杂饱满，但都有着独特的 herb 气息，较低的产量会给酒带来圆润的口感以平衡酸度。**Verdicchio** 传统上会与果皮接触且常使用一种 **Governo** 技术，就是在发酵好的酒里加入未发酵葡萄汁引起二次发酵，促进 MLF，增加一点甜美和 CO2 的口感。但现在更多是不与果皮接触，再加上温控技术的现代酿造方法，依然有着高酸度和苦杏仁的回味。

这里也出产红葡萄酒，比如 **Sangiovese**，但没有托斯卡纳表现好（潮湿，较差的品种系），而 Marche 最有潜力的品种应该是 **Montepulciano**。**Conero DOCG** 主要使用 **Montepulciano** 来酿造（最多加入 15% 的 **Sangiovese**），酒体饱满，颜色深，单宁适中。**Rosso Piceno DOC** 使用 **Montepulciano** 和 **Sangiovese** 酿造，法律规定至少 60% 的 **Sangiovese**，但这个法律可能会面临修改。对这两个产区，**Montepulciano** 的比例越高，葡萄酒品质越高；**Sangiovese** 的比例越高，其酒品质往往越低。虽然感觉这两个产区的潜力还有待发掘，但由于对产量和质量要求不严，所以目前这两个产区的整体品质并不高且产量过剩。目前，Marche 花高价请来了一些酿酒专家来指导，渴望提升其商业价值。

## Umbria

**Umbria** 面积很小，17% 的 DOC，地质和气候特征与 **Tuscany** 比较相近，但是没有海洋的影响。历史上，这里最有名的是 **Orvieto DOC**，也是最大的 DOC，占到 **Umbria** 80% 的 DOC 产量，包括一个 classico 区域（占 80%）。**Orvieto** 有瓶中的意大利阳光的意思，但价格低廉，使用的是 **Trebbiano Toscano**（当地叫 **Procanico**，占 40-60%），**Verdello**（一般占 15-25%），**Grechetto**（常见于 **Umbria**，皮厚因此也能做 **Vin Santo**），**Canaiolo Drupeggio** 和 **Malvasia** 酿造。这里的土壤与 **Vouvray** 的 tuffeau limestone 土壤相似，这种酒的风格从传统的甜型到干型都有（干型为主，甜或半甜的只占 5%），酒体清爽，比较寡淡，最优质的有些爽脆的苹果风味。除此之外还有一些小型 DOC 生产以 **Trebbiano** 为主的白葡萄酒。

如今，**Umbria** 的红葡萄酒更加吸引人们的关注，特别是 **Sagrantino** 这个品种，有着高丹宁，能做严肃的干红和 **passito** 风格的甜红。**Sagrantino di Montefalco DOCG** 出产酒精、单宁和酸度非常平衡的红酒，往往会经过较长时间的熟化，配合上现代的酿造工艺使之更加柔和易饮（不然单宁极高）。此外这里也有许多 **Sangiovese**，在多个小型 DOC 里生产不错的葡萄酒，也可在 **Rosso di Montefalco DOC** 中与 **Sagrantino** 等品种混合。

**Riccardo Cotarella** 是活跃于 **Umbria** 的意大利酿酒顾问，出生于 **Orvieto**，目前服务于意大利各个产区的多家酒庄。在 90 年代，他在 **Umbria** 使用本地品种和国际品种，生产具有国际风格的葡萄酒，让 **Umbria** 的葡萄酒品质获得了整体提升，引起国际的关注。

## Lazio

**Lazio** 是罗马的所在大区。传统上，罗马人用这里的大批量白葡萄酒 **Frascati DOC** 和 **Colli Albani DOC** 来“解渴”，目前产量逐渐减少且只有 15% 的 DOC 葡萄酒。这里的白葡萄酒大部分是由 **Malvasia** 和 **Trebbiano** 酿造，红酒 DOC 不多，但有一些不错的梅洛、赤霞珠混合。**Frascati DOC** 以干型为主，但也有从近乎干到甜型的风格。**Malvasia** 这个品种有些 herbal 的香气，**Lazio** 的品系属于其变种，被用来酿造这种酒。如果栽培得当，严格控制产量，能用有十年以上的陈年潜力，可惜这里大部分是 **tendone** 整形加上宽松的产量限制。最一般的酒则有着高比例的 **Trebbiano**，风味简单，价格低廉。

人们常用 **Castelli Romani** 来统称罗马东南处的火山葡萄园区生产的白葡萄酒。其中包

含 7 个不同的 DOC 区域（Colli Albani 和 Frascati 都包含在内），最常见的混合是由 Malvasia 为主，并有不少于 25% 的 Trebbiano 和一般不超过 10% 的 Bombino + Bellone。这里的产量主要由合作性酒庄和大型商业酒庄控制，产量大，价格低，主要面向罗马的旅游市场。

## Abruzzo

Abruzzo 在 Puglia 以北和 Lazio 以东，这里是两个品种的故乡：Montepulciano 和 Trebbiano。Montepulciano 是意大利中部一种长势旺盛的红葡萄品种，主要分布在 Abruzzo，但在 Marche，Molise 和 Puglia 等大区均有栽培，不过其晚熟的特点让它无法在更加靠北的地区成熟。优质的情况下有着深色和高且成熟的单宁，但高产量会限制其品质。

**Montepulciano d'Abruzzo** 具有香料，animal 和 gamey 的香气（sweaty saddle），有时候过于 gamey 而难以接受，这是酚类物质导致的，酿酒时可以控制，但很少有酒庄在乎。品种本身的高丹宁、高酒精度和高酸度的特点往往由于产量过高（限制极为宽松加上 tendone 整形）而得不到体现，所以一般是颜色较深但酸度中等的简单易饮型葡萄酒，但现在越来越多的酒庄开始着力展现品种的魅力。最好的子产区为山间葡萄园 Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG。作为品种的 Montepulciano 和作为产区的托斯卡纳的 Montepulciano 没有任何关系。

这个产区最好的 **Trebbiano d'Abruzzo** 有一些红苹果的风味，但称不上令人惊喜。使用的品种为至少 85% 的 Trebbiano（意大利种植量最大的白葡萄，遍布意大利，名称繁多，无味高酸）或者 Bombino Bianco（晚熟，产量极高，风味 neutral），但 Bombino Bianco 并不是 Trebbiano 的一个子品种。

## Molise

Molise 第四级不作要求。

Molise 产区很小，用一些当地品种生产 Biferno DOC 以及 Tintilia del Molise DOC。

## Southern Italy & Islands

意大利南部半岛深入地中海，气候更加温暖。常年来，意大利南部不受到关注，但如今，许多加州和澳大利亚的生产商注意到了这里，期待着探索这里的潜力。这里的土地价格不到 Tuscany 和 Piemonte 的十分之一，葡萄成熟度高，每年气候差异小，而且受到的 PDO 的管束也没那么多。

## Campania

这里有着几百年的酿酒历史，当年为罗马君王制作的 Falernum/Falernian 葡萄酒就产自这里。这里有着火山土和充足的阳光，适合生产优质葡萄酒，但如今这里的质量却差强人意，只有少量生产商特别看重葡萄酒的质量。现如今，Campania 有着南部最多的 DOCG 产区，而 Aglianico 是这里的葡萄之王。

Aglianico 的高酸度和高丹宁让 **Taurasi DOCG** 有着南部 Barolo 的美誉，当地的火山土也非常适合这个品种。Aglianico 皮厚且酸度很高，非常晚熟（10 月底或 11 月初）但风味复杂，最好的酒来自海拔在 400-500 米的葡萄园。这种酒需要至少三年的熟化时间（至少一年在桶中），Riserva 则需要至少四年的熟化。Taurasi 有着意大利红酒中难得的花香，以及黑莓、黑樱桃和香料的风味，与橡木桶能很好地结合（这一点 Nebbiolo 却做不到）。一



一般而言酒体饱满，单宁高，风味浓郁。

Mastroberardino 是历史上 Taurasi 最重要的生产商，Radici 是现在的酒标名称。近年来涌现的出色生产商有 Feudi di San Gregorio 和 Vesevo，他们基本上代表了这个产区的最高品质。

除此之外，这里还有两个重要的 DOCG 产区。**Fiano d'Avellino DOCG** 品质优秀，酒体饱满，Fiano 这个品种有一些精致的柑橘、梨子和坚果等香气，并有一定的陈年潜力。与 Greco 相比，没有那么芳香，但多了一些 waxy 的结构和细腻的香气。Fiano 在周边的一些大区，比如 Molise 和 Puglia 也有种植。

**Greco di Tufo DOCG** 则有点像 Viognier，在年轻的时候有着香料、草本和柑橘的风味，这得益于其低温酿造的工艺。其所用葡萄为 Greco Bianco 的一个品系，生长在 Tufo 村周围。此外还有 Lacrima Christi del Vesuvio DOC，采用 Greco 和其他品种混合，风格多样，从甜到干，从静止到起泡，从白到红和桃红都有。

**Falerno del Massico DOC** 位于 Massico 山上的斜坡，是一种红葡萄酒，使用 60-80% 的 Aglianico 和 20-40% 的 Piediroso (红葡萄，集中在 Campania) 和最多不超过 20% 的 Primitivo 或 Barbera。这种风格出现的时间不是特别长。但这个产区同时也有使用 100% 的 Primitivo 的风格和白葡萄酒风格 (使用 Falanghina 酿造，这也是原来做 Falernum 的品种，一般不过橡木桶)。

此外这里也生产许多 **IGT wines**，因为 DOC 只占 3.5% 的产量。在 Campania 能找到众多使用 Aglianico 酿造的 IGT 葡萄酒，特别是在 Avellino 周边。

## Puglia

作为意大利葡萄酒常年的“后进生”，这里地势平坦阳光充足，无明显昼夜温差。土壤富饶，炎热的地中海气候，相当于加州中央山谷或澳大利亚 Riverina 的地位，产量巨大。受到欧盟政策影响，这里曾拔掉了大量的葡萄藤，现如今的产量已比 80 年代少了近一半。但不幸的是，拔掉了许多低产的葡萄藤，而留下了不少种植在富饶土地上的低质量而高产的葡萄藤。这里的葡萄有许多用来做 Vermouth，用来蒸馏或者制作成为 RCGM，由于欧盟葡萄产量过剩，这些酒也被称为 wine lake。合作性酒庄占到了 Puglia 的 60% 的产量，有一些经历着严重的财政困难，有的能邀请到飞行酿酒师来帮助提升质量。许多小型的生产者被说服，服从了欧盟的 vine pull schemes (从 1988 年开始，主要在南法和意大利南部，8 年内拔掉了 50 万 ha 的葡萄园，超过了产量排第四的美国的葡萄栽培总面积)，开始种植其他作物。

这里大面积种植葡萄藤，但品质却比较低，只有约 2% 的 PDO 级别的酒 (但数量却不



少，对产量要求很低），只有不到 1/4 的酒是装瓶销售的。现代化的酒庄几乎全部生产的是 **IGT** 的酒（Puglia 与 Toscana 是两个最先使用 IGT 体系的大区），使用赤霞珠、霞多丽等国际品种，也使用或混合一些当地品种，比如 Malvasia Nera, Negroamaro（色深，被大量拔除，主要集中在 Puglia），Uva di Troia（有潜力，低产，不太受重视）和 Primitivo（克罗地亚起源，crljenak kaštelanski，曾被大量拔除）等。这里有六个 IGT，包括 IGT Salento 和 IGT Puglia 等。有许多单一品种的酒，比如 Negroamaro del Salento 和 Uva di Troia di Puglia 等，他们往往由飞行酿酒师制作，有时会使用橡木桶。

Puglia 可以分为三部分，最北部是极为平坦的地势，生产 bulk wine，往往是 tendone 整形法种植的 Trebbiano, Sangiovese（在意大利南部主要参与混合）和 Montepulciano 等。中部偏北最重要的 DOC 为 Castel del Monte，靠近 Abruzzo，使用的是 Uva di Troia，Aglianico 和 Montepulciano 等品种混合，比例不一。南边，**Primitivo di Manduria DOC** 是目前最出色的，位于 Salento 半岛西侧的 Manduria 小镇附近，种植在 terra rossa 土壤上的老藤能发展出风味饱满，极高的酒精度（至少 14 度，干或甜的 liquoroso 风格可达 17.5-18 度）与 jammy fruit 和出色的酸度很好地平衡。

另外在当地比较有名的产区还有 **Salice Salentino DOC** 和 **Copertino DOC**，他们都有着近似于波特酒般的浓郁度，主要使用 Negroamaro 酿造，经常会混合 Malvasia Nera。

## Basilicata

这片地区荒凉且多山，经济落后，葡萄种植产业小，只有一个 400ha 面积的 DOC 产区，**Aglianico del Vulture DOC**，这个产区的 Superiore 和 Riserva 级别属于 DOCG。葡萄园海拔可高达 900 米，位于充满火山土的 Vulture 山高原，低产量和晚采收是葡萄成熟的关键。这里和 Taurasi 一起被认为出产南部最好的红酒，其风格可以从新鲜果香型到至少陈年 3 年的饱满浓郁型，目前喜欢使用小型法国新橡木桶熟化。

## Calabria

这里位于意大利足尖处，年产量仅为 1 亿升，在该产区之外很少见。这里葡萄园并不多，大多集中在北部地区，多是山区葡萄园。DOC 的葡萄酒只占 3%，这里生产的 90% 是红葡萄酒。**Ciro DOC** 是当地的红葡萄酒，有着 sappy 树本植物的风味和不错的陈年能力，使用的是当地的品种，Gaglioppo（Calabria 的主要品种，喜欢干燥，含糖量高，酒体饱满）和 Magliocco。当地生产商喜欢使用小型橡木桶熟化这种酒以生产出符合国际风格的葡萄酒。

这里也使用风干的 Greco 酿造甜酒，同时也有一些红白国际品种在此种植。

## Sicily

意大利面积最大的区域，也有着面积最大的葡萄园，年产量 5.5 亿升，在意大利排第四，仅次于 Puglia, Veneto 和 Emilia-Romagna 等大区。这里降雨量小，夏季炎热，典型的地中海气候。土壤贫瘠，以山地葡萄园为主，显著的昼夜温差，并拥有许多出色的本地品种。在 1960-1987 年间，这里的葡萄种植更注重产量而不是质量，这也与当时政府鼓励将整形方法从 gobelet 转变为 wire-trained 或 tendone 有关。在 90 年代末期，这里引入不少投资，而且机械化开始兴起（得益于 70% 都是 Guyot 整形），同时也有许多葡萄酒顾问在此帮助提升品质。

这里只有不到 2% 的葡萄酒属于 DOC 级别（这在意大利是比例最低的），这很大程度上是因为 **IGT Sicilia** 的成功，让许多生产商通过酿造极大产量的便宜的标识品种的酒，得以树立自己的品牌，而且十分灵活。与 Puglia 完全不一样，这里大型的 co-ops 和小型的酒庄都

意识到生产质量可靠同时价格合理的葡萄酒的重要性。传统的品种比如红葡萄 **Nero d'Avola**（占 13%，色深结构出色，品质不错，是西西里岛最广泛种植的红葡萄品种）和白葡萄 **Inzolia**（占 7%，有潜力），**Grillo**（占 3%，酒体饱满，缺少芳香，被产量大的 **Catarratto** 大量取代）和 **Catarratto**（西西里种植量最大的品种，占 38%，也是意大利种植量第二大的品种，由于过量生产，常常浓缩后用来给其他葡萄酒做糖强化 **enrichment**，因为意大利法律规定不能直接加糖 **chaptalization**）等，这些白葡萄常用来做 **Masala** 加强酒或混合型白葡萄酒，与国际品种西拉（非常适应当地气候）、霞多丽（十分流行的国际品种，约占 5%）等经常结合在一起酿酒，而赤霞珠和梅洛则不适应这里过热的气候。

这里甚至有自己的质量认证，为酒标上的一个 **Q**，代表了不错的品质。大批量的葡萄酒在这里大量生产，优质的集中在内岛的山上，气候相对凉爽。一些酒庄生产极为高质量的葡萄酒。

**PDO** 级别的酒也日渐复兴。最近最盛行的地区是 **Etna** 火山，这里的 **Etna DOC** 和最主要的品种，古老的 **Nerello Mascalese** 都得到极大的关注。那些在 **phylloxera** 之前就废弃的海拔 1100 米以上的葡萄园得以重新利用，生长出产量极小的，浅色、芬芳、有着伟大勃艮第风格的葡萄酒。

**Nero d'Avola** 的家乡，**Avola DOC** 在东南角，这里的气温常达到 40 度以上，但通过良好的葡萄栽培（足够热量，较低的整形方式），依然能生产出平衡优雅，单宁细腻，有着李子、桑葚和巧克力风味的葡萄酒，适合橡木桶熟化。**Nero d'Avola**（不超过 60%）也和 **Frappato**（至少 40%，增加果香和新鲜度）一块生产当地唯一一个 **DOCG**，**Cerasuolo di Vittoria DOCG**。这是一种质量还可以，有着博若莱风格的红葡萄酒，但有的也具有很长的陈年潜力。

**Alcamo DOC** 使用 **Catarratto** 品种生产有着 **waxy** 结构感的白葡萄酒。该产区在 **Sicily** 岛西北部，以小镇 **Trapani** 为中心，面积比较大。这里也生产一部分红和桃红等风格的酒。

在西西里岛附近有许多小型岛屿。其中西西里岛南边 50 公里有着 **Pantelleria** 岛，这是一个火山岛，生产一种极甜的 **dessert wine**，**Passito di Pantelleria DOC**，使用的是 **dried Moscato (Zibibbo, Muscat of Alexandria)** 葡萄，需要把葡萄种植在地上挖的洞里，然后再采用 **gobelet** 的整形以防风。这里有两种风格，一是普通的甜型 **Moscato** 风格，一般 40g 左右的残糖；第二种风格与 **Rutherglen Muscat** 相似，但口感稍微轻柔一点，一般会达到至少 14 度且有 110g 以上的残糖。如果葡萄风干得足够久，可以达到 140g 的残糖，但长时间的日照容易导致挥发酸过高。如果潜在酒精度达到 23.5 度且经过至少一年的熟化，则可以称之为 **extra** 风格。同样的风格在西西里北边的 **Aeolian** 群岛也有生产（**Lipari, Salina** 等岛上），比如 **Malvasia delle Lipari** 等。

## Sardinia

**Sardinia** 岛生产许多很有魅力的葡萄酒，地中海气候，潜力巨大，但却因为西西里的成功而常被忽视。这里的农业和畜牧业发达，葡萄酒产业并不大，对产量的要求十分宽松，整体质量并不乐观，但有一些产量较小质量不错的酒。**Cannonau**（**Grenache** 的一个品系，占 20% 岛上总产量，一般为 **bush vine**，产量低，栽培成本较高）可以自己独自酿酒，也可以与 **Carignano (Carignan)** 混合，出产 **Cannonau di Sardegna**。**Malvasia di Bosa DOC** 是一个几乎被遗弃了的白葡萄产区，但以前曾是欧洲上层的最爱之一。**Vermentino di Gallura DOCG** 是这里唯一的 **DOCG**，也有不错的潜力，因为 **Vermentino** 是芳香型的白葡萄品种，在 **Liguria, Tuscany** 和南法等地也有种植。**Vermentino** 在 **Sardinia** 会被早采收以保持酸度，但酒体依然比较饱满。**Vernaccia di Oristano DOC** 是一种独特的会经历 **flor** 熟化的葡萄酒，有着明显的雪莉的风味。