

New world

新世界产区的气候普遍比较温暖，而这对于起泡酒而言是一个挑战。二次发酵会给酒增加 1.5-2 度的酒精，而过高的酒精度会导致风味的不平衡。所以，葡萄的糖分不能过高，但是也不能有生青味，这就要求气候必须凉爽，阳光不能太强，这样长时间的成熟时间能消灭生青味，但也不会积累过多的糖分（香槟地区就是典型例子）。所以这样的生长环境在新世界国家并不多见，因此葡萄园选址就显得异常重要。

新世界国家由于不受到传统法规的影响，所以从葡萄园选址、品种选择、葡萄园管理、产量、采收日期到价格和生产方法等，全都是由生产者和消费者共同决定的，市场的影响极为重大，质量和风格的确立都是为了销售的需要。

Australia

概述

澳大利亚的起泡酒颜色、甜度、风格均十分广泛，澳大利亚葡萄酒在国际上获得的第一个大奖就是在 19 世纪，由 Tasmania 产的香槟风格的起泡酒获得。对于廉价的大批量起泡酒而言，常使用 tank method 或 carbonation method。而高端的起泡酒则多由精品酒庄酿造，使用传统法，质量优异，产量稀少。大体说来，有这么三种风格：轻盈新鲜、简单酸爽的风格，酒体饱满、酵母自溶的风格以及起泡红葡萄酒。

White & Rose

优质的产区多为最凉爽的地区，因为基酒的高酸是这一切的基础。Tasmania（凉爽的海风），Yarra Valley，Adelaide Hills（高海拔），Victoria 的 alpine regions 和 New South Wales 就是这样的产区，他们多生产一些高品质的起泡酒。而对于大批量起泡酒而言，则主要来自 Riverland，Riverina 和 Murray-Darling，这些产区较热，也常使用灌溉，酒标上常常只会标注 South Eastern Australia。这些廉价的起泡酒往往都是机械采收、猛烈压榨，需要去除一些颜色和酚类物质，并且加酸。他们的目标风格就是新鲜简单，果香柔和，尤其是近年来低酒精度的甜型起泡 moscato 的兴起便是最好的例子。

对于 premium 的起泡酒而言，葡萄园的位置很关键。在凉爽的气候下缓慢成熟，才能在采摘时达到低糖、高酸但没有生青味的效果。而大批量酒则多半采用提前采摘来获得高酸度。

对于一般的白或者桃红起泡酒而言，使用的最多的是霞多丽和黑皮诺的混合（也有少量 Pinot Meunier）。而廉价的起泡酒则常常使用霞多丽，Semillon，Sultana 和 Chenin Blanc 等品种混合。另外麝香家族等芳香品种也常用来做一些轻盈的起泡酒。单一品种的霞多丽常标注为 Blanc de Blanc 而单一品种的黑皮诺常标注为 Blanc de Noir。

对于优质的起泡酒而言，转移法的使用能省掉 riddling 的步骤，满足产量要求。一开始的固定设备成本是比较高的，但是运做起来后成本较低效率也更高，适合大型酒厂。但最高端的酒多数采用传统法，并且有很长的酵母接触时间。对于大批量的起泡酒，tank method 和 carbonation 方法的使用能获得 fresh & fruity 的起泡酒，有时候会加酸以应对炎热地区葡萄酸度的不足。

Sparkling roses 主要使用的是黑皮诺，有的是靠着发酵时的浸皮来获得颜色，但大部分是通过加入一些红葡萄酒来获得颜色。桃红的颜色可以从 salmon 到 pink，香气中则多是 floral，rose petal 和红色果香，复杂的也会有些 spicy 和 nutty 的风味。

风格的多样性也体现在酒标上，Non-vintage，Vintage，Rose，Blanc de Blanc 和 Blanc de Noirs 都很常见。另外澳大利亚采用 85%原则，如果 85%的葡萄来自于某个产区、品种或年份，则可以标注在酒标上。

澳大利亚的起泡酒生产商有的专注于生产起泡酒，有的只是把起泡酒作为自己产品线的一部分。大多数生产者有自己的葡萄园，而大型生产者也会购买葡萄来满足产量。近年来，澳大利亚的起泡酒整体质量在不断提升。大产量的品牌有 Jacobs Creek，Omni 等，而优质的生产商有 Chandon，Jansz Tasmania 等。一些大型的葡萄酒公司，比如 Australian Vintage Limited（AVL）等，旗下的起泡酒从用 carbonation 生产的廉价的大批量 McGuigan Black Label 到高端的传统法生产的 Tempus Two 系列都有。

Sparkling Reds

在澳大利亚大约有 60 多种不同的 sparkling reds，最初被叫作 “sparkling burgundy”，虽然这不是澳大利亚所独有的，但无疑这种风格在澳大利亚最成功。它们大部分的产量很小，使用的是传统法，价格较高。这些高质量的酒多来自 Barossa，McLaren Vale，Clare Valley，Coonawarra 和 Rutherglen，他们的产区也会标注在酒标上。大批量生产的多数是由大型生产商通过转移法或罐中发酵法酿造而成，风格轻盈，同普通起泡酒一样，也多来自那些内陆大型产区或者它们之间的混合。

最出色的品种是 shiraz，也有很不错的赤霞珠和梅洛。在挑选葡萄时，会选择让葡萄足够成熟并具备柔软的单宁。这些酒往往酒体饱满，有着红色浆果和 spicy 的风味，有些残糖（20g-40g/L）以平衡单宁和酒精度，并使酒显得饱满和风味浓郁。饮用时，需要稍微冰镇，充满节庆含义。

近年来起泡红葡萄酒的销量和产量都有所下滑，是因为人们开始不那么追求高酒精度的葡萄酒（而起泡红往往高达 13.5 度），并且麝香葡萄所做的甜型起泡酒也抢走了一部分市场，同时人们更加追求国际化风格的起泡酒。

New Zealand

在 1970s 以前，新西兰生产的主要是半甜型的 carbonated wines，用的是 Muller-Thurgau 等品种。之后，新西兰非常靠南的纬度、凉爽的海洋性气候和阳光充沛且干燥的夏日使得这里是南半球最适合生产起泡酒的地区之一，从新鲜纯净的“典型”新西兰风格到自溶风味复杂的香槟风格都有。新西兰起泡酒的名声也主要来自于用香槟区葡萄品种并使用传统法制作的高品质起泡酒。有许多香槟的生产商在这里也有投资，比如 LVMH 建立的 Cloudy Bay Pelorus。

制作起泡酒的葡萄在新西兰全境都有生产（除了 Auckland）。最主要的产区有 Marlborough（这里最为集中），Hawkes Bay 和 Gisborne。在温暖的北岛，风格比南岛更加饱满，所以有的生产商也会混合南北岛的葡萄来达到平衡。近年来，除了北岛的果香型的起泡酒，人们开始发觉南岛的潜力（甚至 Central Otago），这里更加凉爽，跟适合生产高品质的复杂的起泡酒。新西兰的土壤有很好地排水性，有时候需要一定的灌溉。

虽然也有一些用罐中发酵方法生产的新鲜易饮、果香充沛的起泡酒，适合快速消费，但是新西兰更常见的是更加优质的起泡酒。而优质的起泡酒使用的多是传统法或者转移法，即使是相对大批量的 NV 风格，也会经历至少 18 个月的瓶中熟化。这些酒往往体现了

高品质新世界起泡酒的风格，同时具备优雅的高酸和成熟的果香。一些高端的生产者也在尝试延长酒泥接触时间以获得更高的复杂度，比如 Deutz, Pelorus, Number 1 Family Estate 等。

新西兰起泡酒的风格多样，最常见的为 Non-Vintage, Vintage, Blanc de Blancs 和 Rose。稳定的成熟环境导致了年份差异小，所以基酒多半来自单一年份，因此年份起泡酒并不像香槟一样有着更高质量的含义。

近年来，起泡的长相思葡萄酒也开始流行，往往使用 carbonating 方法以保持品种特色和新鲜度。这种风格最成功的是 Lindauer 所生产的，出口量不错。

有少量酒庄专注于生产起泡酒（比如产量最大的 Lindauer），然后大部分生产商都是将起泡酒作为其产品的一部分（比如 Pernod Ricard, Oyster Bay 等）。许多生产者都选择租用设备来生产起泡酒以避免过高的设备开支。只有少量生产者具备大规模的产量，他们会通过长期的合作关系来获得足够的葡萄。虽然新西兰是螺旋盖的推广者，但是起泡酒也往用的是传统的 cork，少量开始尝试 screw cap。

新西兰起泡酒面临的问题是，在出口市场，低价酒面临剧烈的国际竞争，而高价酒由于成本很高，则还需要逐渐取得消费者的信任，无论是香槟的地位还是国际经济环境的不景气。

United States

自 19 世纪中期开始，美国开始酿造起泡酒，如今美国使用所有的方法酿造起泡酒，在几乎所有 states 都有生产，价格差异也很大。当地的投资者和来自欧洲香槟区或者 cava 区的投资者在加州兴建酒厂，许多优质的酒风格与香槟相似。甚至在本地市场，一些老品牌还在沿用 champagne 的酒标，比如说 1882 年就在 Sonoma County 建成的 Korbel 酒厂。另外，Schramsberg 酒厂拥有大型地下酒窖进行起泡酒的陈年，许多香槟生产商在这里建立的酒厂所生产的 prestige cuvee 等，都是极高质量的起泡酒，堪比年份香槟（风味复杂、酒体轻盈、优雅高酸）。华盛顿州和 Oregon 州也使用传统法酿造优质的起泡酒，而一些当地的品种比如雷司令也会用来酿造起泡酒。

在美国，酿造起泡酒的葡萄会早采摘一到两星期，以维持高酸。当然最好的葡萄会生长在凉爽地区以满足成熟的同时维持高酸低糖。常见的品种为霞多丽和黑皮诺，还有 Pinot Meunier, Pinot Blanc 和 Pinot Gris 等。此外麝香葡萄做成 Asti 风格的也很常见。

酿造时，最高质量的起泡酒采用传统法，且往往产量不是很大。法律不规定最短的酵母自溶时间不过一般生产商会选择不低于 12 个月的酒泥接触时间，premium cuvee 会延长这个时间。比如 Domaine Chandon 的基础款为 12 个月酒泥接触，而 Reserve Brut 则为三年，更有的长达 5 年以上（并且往往能卖到很高的价格）。此外 Tank method 用作大批量酒的生产也极为常见。

从甜度而言，Brut 是最常见的风格。Blanc de Blancs, Blanc de Noirs 和 Rose 是较常见的风格。但是美国起泡酒的风格众多，并不限于一种趋势。如果标注年份，则要求 95% 的葡萄来自那个年份。如果标注 AVA 产区，则要求 85% 的葡萄来自那个产区。

美国人不仅生产起泡酒，也消费大量的起泡酒，进口许多香槟，prosecco 和 sparkling moscato，增长幅度显著。

四级关于美国只要求掌握以下三个州的情况，**New York** 和 **New Mexico** 的情况不要求掌握。这五个州是最重要的起泡酒生产区域。

加州是最大的产区，生产 90% 美国的起泡酒，有超过 80 家生产商。历史上，这里以生产低端气泡酒为主，集中在 **central valley** 等地，但是 1960s 以后这种情况发生了极大的变化。

加州最重要的产区为 **Carneros AVA**，**Russian River Valley AVA**（**Korbel** 在此）和 **Anderson Valley AVA**。加州是温暖的地中海气候，用于生产起泡酒的葡萄都种植在最凉爽的地区，他们往往受到凉爽海风和雾气的影响，以降低温度。采用的主要品种为霞多丽和黑皮诺。**Carneros** 受到的更多是大西洋的影响，气候凉爽。**Russian River Valley** 则是受到雾气和河流的降温作用。在 **Mendocino County**，尤其是其中的 **Anderson Valley**，这里更加靠北，且受到 **Pacific Ocean** 的影响，葡萄喜欢种植在海拔较高处，也十分凉爽。

事实上当 1973 年香槟和 **CAVA** 的生产商开始在加州北部投资建厂时，**Carneros** 就是首选，种植了大量黑皮诺和霞多丽（现如今大部分用来酿造静止酒）。多年来在 **Sonoma** 和 **Napa** 等地，**Mumm** 建立了 **Mumm-Napa Valley**，**Moet et Chandon** 建立了 **Domaine Chandon**，**Taittinger** 建立了 **Domaine Carneros**，**Freixenet** 建立了 **Gloria Ferrer**，**Codorniu** 建立了 **Codorniu Napa** 等。在 **Anderson Valley**（位于 **Mendocino County**），大西洋的冷风和雾气提供了良好的种植环境，**Roederer** 和 **Pommery** 等在这里有投资建厂。

华盛顿州被认为是美国起泡酒的重要产区，但是其产量并不大，2011 年的产量为 400,000 箱，而且 3/4 的产量都来自于 **Domaine Ste. Michelle**（专注于传统法，90% 的销量在美国，葡萄全来自于酒农），剩下的来自一些小型酒庄，他们往往在生产静止酒之余也生产一点起泡酒，且只有不多的生产商使用传统法。**Washington State** 最重要的产区为 **Columbia Valley AVA**。华盛顿州的气候是干燥的（需要灌溉），日照时间长，**diurnal range** 很大，因此能生产出高品质的葡萄。采用的主要品种为霞多丽，也有一些雷司令和黑皮诺。这个州的起泡酒价格基本都在 20 美元以下。

Oregon 的起泡酒产量只占美国的 1% 左右，有超过 20 家生产商，且有各种风格和甜度。这里最大的生产商为 **Argyle**，占 30% 的产量，年产量 14000 箱左右，为香槟风格的起泡酒，价格较高。**Oregon** 最重要的产区为 **Willamette Valley AVA**。**Oregon** 的气候为温和的海洋性气候，夏天干燥充满阳光，大西洋带来凉爽的海风，气温日较差很大。采用的主要品种为霞多丽和黑皮诺，也有一些 **Muscat**，**Pinot Gris**，**Riesling** 和 **Muller-Thurgau**。这里因为能出产十分优质的黑皮诺，因此能生产香槟风格的起泡酒。这里也生产一些 **tank method** 甚至 **carbonated wines**，还有半起泡风格的酒（往往来自更加热的产区）。

South Africa

概述

南非拥有重要的本地市场，消费着大量相对廉价的近乎干到甜型的 **non-bottle fermented** 起泡酒。直到 1970s，传统法起泡酒才开始兴起，并被称为 **Cap Classique**。这两种风格的起泡酒在南非都取得了不错的成功，主要市场均为本地市场，但是在出口市场的增幅也十分显著。果实大都来自 **Western Cape**，最好的品种是霞多丽和黑皮诺。

南非的起泡酒市场两极分化严重，最优秀的生厂商组成了 **Cap Classique (Producers) Association**（**CCPA**），这个组织要求其成员的起泡酒经历至少 9 个月的酒泥接触（很快延长

至 12 个月)。Cap Classique 这个名字并不是这个联盟的专属，其产量也不是很大。低端的则采用 carbonated 方法，制作甜美果香，便宜易饮的起泡酒。

南非总体上为温暖的地中海气候，海上的冷风为葡萄园带来凉爽。最好的葡萄园朝东或者东南，这样能接受到早上的阳光并且在炎热的下午能保持相对的凉爽。采摘时，时间很重要。过早会导致生青味，过晚会导致酸度太低。在生产时有时会选择加酸，尤其是经历了 MLF 的酒。

总体来说，南非的起泡酒的趋势是提升质量，这也与全球的趋势一致。

MCC

MCC 即 Methode Cap Classique 方法，即传统法，这个名词是在 1992 年取消了 champagne 之后开始启用的。采用这种方法的产区主要在 Stellenbosch, Franschhoek, Constantia, Paarl 和 Robertson 等地，地形从平原到山区都有，海拔也各不相同，但往往都是来自比较凉爽的地区和朝向（东或东南，也容易受海洋和 cape doctor 影响降温）。对于葡萄品种没有限制，但 CCPA 推荐 Chardonnay, Pinot Noir 和 Pinot Meunier。在当地，Chenin Blanc 和 Pinotage 也很流行。

MCC 作为传统法，要求至少 9（12）个月的 lees ageing，但是并没有太多其他的法律要求。风格上与香槟相似，甚至也有 prestige blends，许多酒庄会选择长达 4 到 5 年的酒泥接触。但是年份起泡酒每年都有，所以并不具备年份香槟的那种质量含义。

与香槟相似的还有，也会用白葡萄生产 Blanc de Blanc，用红葡萄生产 Blanc de Noir，桃红往往只用红葡萄品种。75% 的 MCC 是 Brut，不超过 12g/L 的糖，现在也有不少 zero dosage 的酒。

CCPA 中的酒庄并不少，比较知名的有 KWV, La Motte, Villiera Wines, Graham Beck 等。比如 Villiera wines 就有五种产品，包括 NV white 和 Rose, Blanc 的 Blanc, Brut natural 和 Prestige Cuvee。

Carbonated

除了传统法，南非也是用其他方法生产起泡酒，包括 tank method, transfer method 和 continuous method 等，最常见的就是二氧化碳注入法。这种风格到处都生产，品种也多种多样，比如 Chardonnay, Chenin Blanc, Pinotage, Sauvignon Blanc 和 Muscat 等。这些葡萄主要来自 Robertson 和 Worcester 等产区。这些酒需要高酸，避免 phenolic 的提取，葡萄里的糖分含量也比较多（相比传统法所用的葡萄）。

酿造时，基酒的甜度是在 carbonation 之前调节好的，然后冷却基酒，通过一个 carbonator，然后在压力下使得 CO2 逐渐溶解进酒里。这种方法制作的起泡酒从 Extra Brut 到 Sweet 都有，颜色也从白、桃红到红都有。酒里的颜色往往来自直接加入红酒，而不是浸皮。在全球来看，这种方法其实只占起泡酒的 10%，成本低廉。在当地，有三家最大型的品牌主导了这种风格的生产，包括 Fifth Avenue Cold Duck, Grand Mousseux 等。

Chile

近年来，智利的起泡酒发展迅速，这得益于当地对于凉爽产区的开发，许多大品牌都开始生产起泡酒。主要生产起泡酒的产区有 Limari, Casablanca, Leyda 和 Bio Bio。总的来说，智利属于温暖的地中海气候，受到凉爽海风影响。

这里的葡萄品种无限制，以霞多丽和黑皮诺为主，也有长相思。在生产方法上，以 **tank method** 为主，而传统法也日益流行。

从风格上，从 **Brut** 到 **Dolce** 都有，而酒标上如果标注了葡萄品种，年份或地理产区则意味着 85% 的葡萄满足所标志的内容。总的来说，智利的起泡酒以 **Brut** 为主，风格上比较新鲜和年轻，适合消费者的口感。

比较有名的生产商有在 **Bio Bio** 生产的 **Cono Sur** 和在 **Liamri** 生产的 **Concha y Toro** 等。主要的出口市场为日本，英国，南美和北欧等。

Argentina

阿根廷以生产饱满酒体的马尔贝克而闻名，但是在一些高海拔和靠南的产区也足够凉爽可以栽培霞多丽和黑皮诺。**Moet & Chandon** 早在 50 多年前就发觉了阿根廷的潜力，并在 **Mendoza** 建立了他们第一个法国以外的酒厂，这也是阿根廷首个起泡酒的生产商。如今阿根廷有大概 120 家生产商，占阿根廷葡萄酒的 4% 左右。

满足生产起泡酒的凉爽产区有 **Mendoza**（**Uco Valley** 和 **San Rafael**），以及 **Patagonia**（**Rio Negro** 和 **Neuquen**）。总的来说，这两个产区都比较干燥，但是安第斯 **Andes** 山上有足够的可以用来灌溉的水资源。**Mendoza** 是温暖的大陆性气候，高海拔可以降低气温。**Patagonia** 纬度靠南，比较凉爽。

主要的品种为霞多丽和黑皮诺，也有一些 **Semillon**，白诗南，**Torrontes** 和 **Malbec** 等。一般而言采摘时间会稍微早一点，以保持高酸度。大部分酒厂采用 **tank method**（也包括半起泡风格），尤其是针对本地市场的酒。也有用 **Carbonation** 方法的（比较甜）。而传统法只针对高端的起泡酒，其价格可以非常的高，一般要求至少 12 个月的酒泥接触。

从风格上而言，**Extra Brut** 是最流行的，尤其是传统法。大部分起泡酒都是白的，桃红很少。当地最大的起泡酒商为 **Chandon**，阿根廷有 11% 的起泡酒用于出口。主要市场为南美、英美和日本等。