

# Spain

## Spain 概述

### 历史与概述

西班牙有着极长的葡萄酒历史，可以追溯到罗马时期，当时就为罗马提供大量葡萄酒。19 世纪中期，这里的葡萄酒产业受到了法国的酿造技术影响，尤其是橡木桶熟化等。但西班牙葡萄酒开始发生巨大转变，还要追溯到 1986 年加入欧盟以后。现代化的进程遍布葡萄酒行业的每个角落，无论是田间还是酒厂，甚至是法律和理念。这种变化和进步还在不断继续。

西班牙有着世界上最多的葡萄种植面积，超过 100 万公顷，产量则排世界第三。由于大部分产区特别干燥，这里的平均产量仅为 30hl/ha，滴灌技术的普及之后才让这里的产量开始有所上升。从种植量上来说，60%白葡萄，40%红葡萄；产量则几乎相反，约 60%为红葡萄酒，40%白葡萄酒，因为大量白葡萄被用于蒸馏。

### 酒标与法规

西班牙对于葡萄酒的法律规定不仅包含产区的概念（无产区概念的标作 *Vino* 或 *Vino de Mesa*），还包括对陈年时间的要求。西班牙的 PDO 级别分为四种，此外还有 PGI 级别，不过也处于不断发展和改进阶段。

**Denominacion de Origen (DO)**，这个级别要求葡萄酒有一定的质量水准，并满足该产区的品种、栽培和地理范围限制。每一个 DO 都有一个自己的监管机构 **Consejo Regulador**（即 **regulating council**，包含了葡萄种植者、生产商、酒商等，共同决定其产区规则）。目前有 69 个 DO 产区，而且还在不断增加。

**Denominacion de Origen Calificada (DOCa)**，这个级别要求其必须先成为 DO 产区达十年，方可申请。升级成为 DOCa 之后要面临更为严格的标准。目前只有 Rioja 和 Priorat 是 DOCa 级别，不过 Priorat 用的是加泰罗尼亚语，所以是 DOQ。

**Vinos de Pago (VP)**是 2003 年建立的，供高品质的酒庄申请，且往往是一些是使用国际品种因而不属于 DO 系统的酒庄。通过认证的酒庄只能使用他们自己的葡萄，且在自己的酒庄内酿造和熟化。到 2014 年，有 14 家酒庄获得了这个认证，这个数量还在增加中。

**VCIG** 是 2003 年创造的一个跳板的认证，介于 VdIT 和 DO 之间，其法律控制没有 DO 那么严格。当一个产区成为 VCIG 五年后，可申请成为 DO。

西班牙 IGP 级别的酒称作 *Vino de la Tierra (VdIT)*，相当于法国的 *Vin de Pays*，到 2010 年为止有 46 个，但只有两个有显著的产量和商业价值，分别是 *Vino de la Tierra de Castilla* 和 *Vino de la Tierra de Castilla y Leon*。不像在法国，*Vin de Pays* 的酒是为那些不按产区品种规则出牌的酿酒师而设计的，西班牙的 VdIT 则是更多的是那些未被提升为 VCIG 或 DO 的产区而设立的。近年来，更多的 VdIT 的酒被提升到更高的等级。

西班牙的酒还对熟化和陈年时间进行了要求，有的产区会有自己独立的更严格的要求，比如 Rioja 和 Ribera del Duero。白葡萄酒和桃红葡萄酒也有 **Reserva** 和 **Gran Reserva** 等级，但很罕见。

**Joven**，这些酒可以经过一段时间或者完全不经过橡木桶熟化，往往在来年装瓶，适合快速消费。

**Crianza**，对于红酒需要至少 24 个月的陈年，其中包括至少 6 个月的小橡木桶熟化（Rioja 和 Ribera del Duero 要求至少 12 个月）。白和桃红葡萄酒需要至少 18 个月的陈年，

无橡木桶熟化要求。

**Reserva**，葡萄往往来自较好的年份，对于红酒需要至少 36 个月的陈年，其中包括至少 12 个月的小橡木桶熟化。白和桃红葡萄酒需要至少 18 个月的陈年，其中包括至少 6 个月的小橡木桶熟化。

**Gran Reserva**，往往只在最好的年份生产，对于红酒需要至少 60 个月的陈年，其中包括至少 18 个月的小橡木桶熟化（**Rioja** 和 **Ribera del Duero** 要求至少 24 个月）。白和桃红葡萄酒需要至少 48 个月的陈年，其中包括至少 6 个月（**Rioja** 和 **Ribera del Duero** 要求至少 12 个月）的小橡木桶熟化。

以上这些具体熟化和陈年的时间要求并不是一成不变的，除了 **Rioja** 和 **Ribera del Duero** 以外的产区也可能有自己的调整，比如 **Rioja** 的 **Crianza** 白葡萄酒就要求包含 6 个月的橡木桶熟化。

而对于一般的葡萄酒，特别是很多散装酒，也可以使用下列酒标。

**Noble**，要求最短 1 年的陈年，无橡木桶熟化要求。

**Anejo**，要求最短 2 年的陈年，无橡木桶熟化要求。

**Viejo**，要求最短 3 年的陈年，无橡木桶熟化要求，但要有明显的氧化影响。

在西班牙语里，**bodega** 即为 **winery** 或 **cellar** 的意思，**finca** 相当于 **estate**，**viña** 或 **viñedo** 相当于葡萄园的意思。

## 气候

西班牙最主要的地理环境即为中央高原，**Meseta** 高原。除了沿海区域大约宽 48km 的狭窄平原，剩下的均为起伏不定的海拔在 600-1000 米的高原地带，有几个大型的山脉横贯其中，因此也造成了这里的三个气候带。

西北的沿海一带受到大西洋影响，有着海洋性气候，年降雨量超过 1500 毫米。这里夏季白天的均温约为 24 度，冬季温和。降雨量最大的地区为山区，而不是栽培葡萄的地区。

东边沿海，从加泰罗尼亚地区直到南边的 **Levante** 地区，有着地中海气候，夏季温暖，冬季温和，受到海洋或海拔调节。越往南，气候越炎热。

**Mesata** 高原地区受到群山环绕，几乎不受到什么海洋性的影响，为明显的大陆性气候。这里的冬季气温非常寒冷而夏季则经常超过 30 度，年降雨量可低至 300mm。不过，夏季的炎热气候也会受到一定的调节，比如在边缘地带有一定的海洋性调节，或者高海拔地区的夜间十分凉爽。

## 土壤

（在产区中分别讨论其多样性）

## 品种

西班牙号称有超过 600 个品种，但 80% 的葡萄园种植的都是最主要的 20 个左右的品种。西班牙最有名的是红葡萄品种，其中一些比如 **Garnacha**，**Monastrell** 和 **Cariñena** 等在法国也有种植，却起源于西班牙。虽然作为一个温暖的产酒国家，红葡萄酒有着极高的国际声誉，但是西班牙的白葡萄种植量却比红葡萄多。受到先进酿造技术的影响，最出色的白葡萄为 **Verdejo** 和 **Albariño**。

**Tempranillo**，这是西班牙种植量最大的红葡萄品种，在整个西班牙的中部和北部均有

种植，种植量将近 20 万公顷。它有许多本地的名字，比如 Cencibel，Tinto Fino，Ull de Llebre 等。这是一个厚皮的品种，酸度较低，需要足够的热量以达到风味的成熟，但过热却会导致其失去足够的酸度和结构，所以它最适合的栽培环境为夏季能受到海洋或海拔调节的地区，同时喜欢 chalky 土壤。在酿造时，有时会使用二氧化碳浸渍法，创造果香新鲜，充满草莓风味的适合立即饮用的风格。它也可以用来酿造更加浓缩，经过橡木桶熟化且有陈年能力的风格，且经常与一些传统品种（Garnacha，Graciano 和 Mazuelo）或国际品种（赤霞珠）混合。总的来说，它并不是一个风味特别浓郁的品种，产量和酿造手段对其影响较大，常有一些草莓类的红色浆果，香料、皮革和烟草等风味。

**Garnacha Tinta**，在西班牙约有 8 万公顷，是种植量第三的红葡萄品种（第二为 Bobal）。歌海娜产量较大，有着高酒精度，一般熟化速度快，但也有例外。它常用于酿造桃红，但在 Priorat 等产区，依靠低产量加上老葡萄藤，能酿造浓郁复杂，酒体饱满的红酒。

**Monastrell**，慕合怀特皮厚且耐旱，需要炎热的环境才能完全成熟。它主要种植在东南的产区比如 Yecla 和 Jumilla，成熟度高且能酿造颜色深，有浓郁香料，动物和 gamey 风味，高单宁高酒精中低酸度的葡萄酒。

**Graciano** 是一颗冉冉升起新星，产量低，主要种植在 Rioja，虽然种植量并不高，但参与酿造一些最出色葡萄酒。在混合中加入少量可以增加浓郁的黑色果香、酸度和单宁结构感，帮助葡萄酒陈年。

**Cariñena** 就是佳丽酿，在里奥哈也叫作 Mazuelo，给酒提供酸度、单宁和颜色，适合在 Tempranillo 的葡萄酒里添加少量。这并不是一个特别优质的品种，尤其缺少细腻和优雅，近年来也拔除了许多，但老藤能酿造出色的葡萄酒。

**Mencia** 也是日渐受到关注的本地品种之一，适合凉爽一点的气候，给酒提供新鲜的果香，中等偏高的酸度以及一点植物型香气。主要种植在西班牙西北，约 9000ha，DNA 鉴定其与品丽珠有联系。

**Verdejo**，种植量约 1 万公顷。作为白葡萄品种，非常容易氧化，因此以前用来酿造雪莉风格的葡萄酒。随着厌氧 anaerobic 酿造技术的普及，它可以酿造酒体清爽，充满桃子、白瓜和一些草本风味的葡萄酒，也可以通过果皮接触和橡木桶熟化酿造更加饱满浓郁风格的葡萄酒。

**Albariño**，主要种植在西班牙的西北部，是一个非常流行的品种。它果皮较厚，因此能抵抗真菌疾病，同时他也是芳香型品种，有着浓郁的桃子、杏子等果香。它有着自然的高酸度和高酒精度，不过也能做成浓郁饱满的和橡木桶熟化的风格。

**Airén** 是西班牙种植面积最大的品种，约 30 万公顷，但在不断被拔除。这种白葡萄主要种植在 La Mancha，能适合 Meseta 高原上极度炎热和干旱的环境。虽然 Airén 可以酿造一些简单的白葡萄酒，但主要还是用来制作 Brandy de jerez，相当于西班牙的 Ugni Blanc。

**Parellada**，Xarel-lo 和 Macabeo 是 Catalunya 的常见品种，主要用于生产 Cava。Macabeo 在 Rioja 也被称作 Viura（在法国被称作 Maccabeu），生产一些静止酒，酸度较高，既有清爽的带有一些草药和香料气息的干白，也是里奥哈传统的浓郁橡木桶风味的干白的主力品种。Parellada 经常产量过剩，但在贫瘠的土壤和凉爽的环境下，可以生产出色

的静止酒，也常与霞多丽和长相思混合，能制作一些出色的橡木桶熟化风格的白葡萄酒。

**Malvasia** 生产酒体饱满的白葡萄酒，主要用于酿造传统风格橡木桶熟化的 **Rioja** 干白，常与 **Viura** 混合，提供饱满度。

国际品种在西班牙也日渐重要。在一些产区，西班牙的本地品种被认为难以生产特别高质量的葡萄酒，但是赤霞珠、梅洛、长相思和霞多丽等国际品种却可以在这些地方展现出出色的潜力。这些国际品种在西班牙各地，尤其是东北的一些产区，普遍种植。这些品种常常与西班牙本地品种混合，然后在酒标上给予消费者一些熟悉感，同时在混合中为酒增添风味特点，而本地的品种在混合中则多为了提供产量。这种混合为本地的葡萄品种提供了一种出路，不然他们很难找到适合自己的市场和定位。

## 种植

除了西班牙的西北部，过热和缺水是西班牙面临的最主要的栽培困难。虽然这样的环境意味着没有什么真菌疾病，但对于葡萄藤来说还是面临很大的压力。为了最大化的利用水资源，并让果实避免过多的阳光直射，往往采用低密度（可低至 **900-1600** 株每公顷，产量常低于 **20hl/ha**），**bush trained** 的种植方式。从全球的观点看，这样的低密度种植加上 **1996** 年起允许灌溉的法律实施（滴灌最流行，通过软管针对每一颗葡萄藤浇水，甚至埋入地里，用最少的水达到最好的效果），有效地缓和了环境的劣势，并帮助产量提升。在有条件的产区，也在逐渐实施 **wire training** 的方式，以利于机械采收。

除了应对困难，西班牙在栽培方面也在进行现代化改革。在采收时，人们开始注意尽量避免破坏果实，经常会在清晨或夜间进行采收，避免运输途中发酵或者氧化。

## 酿造

在酿造方式上，西班牙正进行着现代化进程。在糖分和酸度合适的时机采摘，冷浸渍、不锈钢罐和温控技术的普及带来了果香新鲜的风格，避免了氧化，橡木的使用也开始更有节制。这些措施对于西班牙的白葡萄酒来说有着巨大的意义。桃红葡萄酒则经过带皮发酵 **12-24** 小时，在温控的环境下进行。

橡木桶对于红酒来说依然重要。传统上，绝大多数的顶级葡萄酒使用美国橡木桶熟化，展现出典型的香草和甜香料的风格，并通过较长时间的熟化，与成熟的果香相融合。现在的趋势开始偏向于法国橡木桶或其他欧洲橡木桶，哪怕是在里奥哈也是如此，这更多的给予年轻的优质红酒一些烘烤和香料的气息。同时带皮发酵以及 **pumping over** 等技术让颜色和单宁的提取更为可控。当葡萄酒部分发酵后，可以将果皮拿去压榨，然后将压榨酒部分或全部混合到自流酒中，这一过程可根据风格、年份或目标价格而进行调整。

## 市场

以下是一些西班牙最知名的生产商。

**Miguel Torrese SA**，西班牙最大的家族式生产商，主要位于 **Penedes**。**Torres** 建于 **1870** 年，但真正形成规模还是在 **1950** 年代，由 **Miguel Torres** 重建，并将其重心放在了瓶装酒而不是散装酒上。该家族从 **Dijon** 学习到了法国的栽培、酿造技术，并将法国品种引进西班牙，代表了当时西班牙葡萄酒创新的先锋。在 **1979** 年，其酿造的赤霞珠获得了法国意向葡萄酒竞赛的冠军，从此声名鹊起。目前，桃乐丝在全西班牙乃至智利、美国等国家拥有大量酒庄和葡萄园，并在一些国家建有自己的进口公司。

**Codorniu**，全球最大的传统法起泡酒生产商（详见起泡酒单元），同时也在 **Rioja**，**Priorat** 和 **Ribera del Duero** 等产区收购或建立了一些酒庄。

Freixenet, 最大的 CAVA 出口商 (详见起泡酒单元), 其产业也拓展至西班牙全国。  
Domecq, 著名的雪莉酒和西班牙白兰地生产商 (详见加强酒单元), 现被保乐力加收购。

Gonzalez Byass, 最大的雪莉酒生产商 (详见加强酒单元), 同时在 Rioja 拥有 Bodegas Beronia, 并拥有 CAVA 酒庄和一些烈酒、利口酒生产商, 英国是其最主要的出口市场。

Vega Sicilia, 在 Ribera del Duero 拥有约 200ha 的葡萄园, 土壤以 limestone 为主, 主要种植 Tinto Fino, 也有约 20% 的赤霞珠、梅洛和马尔贝克。其现在的风格是在 1910 年形成的, 虽然更迭过拥有者, 但其品质一致维持在极高的水准。其生产三种葡萄酒, Valbuena 是用美国橡木桶熟化 5 年的一种风格, 单一年份。Unico 是选用最好的年份的葡萄, 至少熟化 10 年, 会选择各式新旧、大小、法美橡木桶甚至水泥罐再加上瓶中熟化酿造而成, 其风格并不是非常富有活力, 因此也有不少争议。此外还有罕见的多年分混合的 Reserva Especial, 有数十年的陈年潜力。此外它还拥有 Bodegas Alion, 酿造现代风格的 Ribera del Duero。在 Toro, 其 Pintia 酒庄也与 2001 年开始酿酒。



## The Upper Ebro

在西班牙东北部, Ebro 河穿越山脉, 形成了一片宽阔的河谷平原。Ebro 河起源于 Cantabrian 山脉, 最终流入地中海, 在河流中游这一带, 有多个葡萄酒产区。

### Rioja

Rioja 有着很长的葡萄栽培历史, 也于 1991 年第一个获得 DOCa 标志的产区, 其面积

超过 6 万公顷，是西班牙第二大的 DO 产区。Rioja 的名字来源于 Ebro 河的一条支流，Rio Oja。葡萄根瘤蚜发生后，许多法国波尔多的酿酒师，种植者和酒商迁移至此，给这里带来了深远的影响。在 Rioja，Logroño 是其最大的城市，也是用于划分三个子产区的地理标志。

Rioja Alavesa 位于 Logroño 西边，Ebro 河的北岸，是 Rioja 最小的子产区，这里的葡萄园海拔可高达 800 米，位于 Cantabrian 山脚附近。这里土壤为 chalky clay，葡萄酒风格最轻柔和细腻。Rioja Alavesa 受到一定大西洋的影响，不完全是大陆性气候，不过山脉的保护让这里的降雨只有 500mm，而不是沿岸的 1500mm。在 Rioja 附近，山峰高度比较低，因此气候能收到海风的一些调节。

Rioja Alta 位于 Logroño 西边，主要分布在 Ebro 河的南岸，面积稍大。这里的葡萄园位于海拔 500-800 米，土壤主要是 limestone-based clay（常种植 Viura），经常有高比例的铁元素，呈现红色（适合 Tempranillo）。此外还有少量 alluvial 土壤种植 Malvasia。Rioja Alta 的气候与 Rioja Alavesa 相似，但稍微温暖干燥一些，但仍然受到许多海洋的影响。

Rioja Baja 位于 Logroño 东边，主要在河流南岸。这里的气候更加的大陆性，夏季炎热，冬季寒冷。这里的土壤以厚重的 clay 和冲积土为主，年降雨量仅 300mm，干旱是个问题。Rioja Baja 的主要葡萄品种为 Garnacha Tinta，陈年潜力不如 Rioja Alta 和 Rioja Alavesa，所以也是 Joven 级别的主要来源。在 Rioja Baja，也种植着越来越多的 Graciano，用于和其他两个子产区的 Tempranillo 混合。这里温暖的栽培环境很适合 Graciano，而这个品种在 Rioja 的其他地方都难以达到很好的成熟度。

这里的葡萄园以 bush vine 为主，也有不少 wire-training 的栽培方式以方便机械采收。这里法律规定的产量限制为白葡萄 63ha/ha，红葡萄 45hl/ha。这里种植的绝大多数是红葡萄，这里 75%为红酒，15%为桃红，只有 10%的白葡萄酒。Tempranillo 是种植最广泛的品种（约 80%），喜欢相对凉爽的西边产区，构成了大多数混合的主体，有出色的陈年潜力和平衡的口感。在混合中，Rioja Baja 的歌海娜能提供酒体和酒精（凉爽年份的 Tempranillo 会显得酒体有些单薄）。当然也有单一歌海娜的葡萄酒，其红酒酒体饱满而且酒精度很高，新鲜风格的桃红葡萄酒更为常见。Mazuelo 和 Graciano 种植量不大，主要参与混合，Mazuelo 被认为质量一般，比较 rustic；但是 Graciano 能在混合中提供香气、酸度和结构，陈年潜力出色且日渐流行。这里也有少量的赤霞珠等波尔多品种，比如 Marques de Riscal 就有种植，但还处于尝试性阶段。

Rioja 的白葡萄品种一共有九种，最常见的是 Viura（约占 6%），传统上还使用 Malvasia（随着浓郁橡木影响的白葡萄酒日渐不流行，其产量急速缩减），Garnacha Blanca 和 Tempranillo Blanco 等品种。2007 年，其 Consejo Regulador 批准了霞多丽、长相思和 Verdejo 在里奥哈的种植，但目前种植量并不大，且在混合中加起来不得超过 49%。

传统上 Rioja 红酒最主要的决定因素是熟化和混合，大部分酒都是由三个子产区的葡萄混合酿造，然后在旧的美国小橡木桶 barriques 中进行长期的氧化熟化，其熟化时间经常远远超过规定时间。由于是反复使用的旧桶，其并没有什么新桶的味道，但却有一些微氧化的风味，比如肉类、焦糖的风味，并带来顺滑的结构和浅红的带着褐色边缘的颜色，不过这么做也会使之失去一些新鲜的果香。但传统上也有不少使用新的美国橡木桶的生产商，能给酒增加明显的香草风味。由于有这样地长期熟化的传统，因此这里的 Consejo Regulador 规定其熟化时间的要求也比全国通用的规定稍长一些，这里的生产商往往也拥有极大量的橡木桶存放在熟化酒窖内。

自 1970 年代以后，Rioja 也出现了新的风格。这些酒也是混合而成，不过会经历更长

时间的浸皮（尤其是针对 **Tempranillo**），但是更短的橡木桶熟化。在橡木桶的选择上，新桶的比例在增加，法国桶的使用代替了传统的美国桶。这给酒带来了更深的颜色、单宁和果香（草莓、李子），没有明显的氧化风味，但往往有着更明显的香草、丁香、烘烤和烟熏等橡木桶风味。近年来，单一品种和单一葡萄园的风格也日渐流行，更突出的表达了品种和水土特色，而不是混合的技巧。此外，一些 **Joven** 级别的红酒会使用整串 **carbonic maceration** 来酿造果香新鲜，适合快速消费的风格。

对于白葡萄酒，传统上会使用美国橡木桶长期熟化，发展出深金色的色泽和 **savoury** 以及坚果风味，特别是一些 **Reserva** 和 **Gran reserva** 的酒。这种风格需要对葡萄酒有足够的理解，并不适合现代的消费者，目前只有 **Lopez de Heredia** 还在酿造这种风格（也有一些酒庄酿造适度氧化的风格）。现代风格的白葡萄酒经常低温发酵，并使用不锈钢容器熟化，年轻时即装瓶以保留最大程度的果香。有的酒庄也会采用橡木桶发酵，但会使用新的法国桶而不是传统的旧美国桶。

**Rioja** 以小型酒农为主，大多数会选择把葡萄卖给酒商或者合作性酒庄，而许多合作性酒庄也会将他们的产品卖给酒商来混合、装瓶和贴牌出售。一些酒庄也购买了大量的土地种植自己的葡萄，但很少能完全满足其产量。一些精品高端的酒庄会酿造完全由自己的葡萄制作的葡萄酒。由于 **Rioja** 的 **DOCG** 的地位，其葡萄的收购价格是全国均价的两倍以上。这里的 **Consejo Regulador** 总部位于 **Logroño**，负责注册和监管所有的酒庄、葡萄园以及库存情况，他们还会在葡萄酒出口以前负责检测其品质。

## **Navarra**

**Navarra** 是个有前瞻性的产区，约 13000ha，历史上主要酿造有些氧化风格的歌海娜桃红，但受到当地协会的鼓励和葡萄栽培研究所（**EVENA**）的支持，拥有了更好的叶幕管理和病虫害控制技术，开始逐渐转向红酒的生产。**Navarra** 位于里奥哈东北，延伸到比利牛斯山脚下，共分为五个子产区，由于海拔不同，气候也有差异。平原地带的 **Ribera Alta** 和 **Ribera Baja** 气候与 **Rioja Baja** 相似，主要为受到海洋影响的大陆性气候，夏季炎热，降雨量 400mm 左右；北部的 **Valdizarbe** 和 **Tierra Estella** 相对温和；而最北部山脚下的产区 **Baja Montaña** 则更为凉爽和潮湿，降雨量 600mm 左右。传统上 **Ribera Baja** 占到了 30% 的葡萄园面积，是最重要的子产区，但这里的生产商也在不断开发这些子产区的潜力，特别是那些位于山边的不受重视的地区。

随着酿造红酒成为主流，**Tempranillo**（占 36%）也超越歌海娜（占 25%）成为种植量最大的品种，这里也有不少赤霞珠和梅洛。这里的白葡萄酒仅占 5% 的产量，主要以 **Viura**，霞多丽，长相思和 **Moscatel** 酿造。**Navarra** 的酿造技术和风格也在不断改进，白葡萄酒变得更加新鲜，同时也有一些出色的橡木桶发酵的 **Viura** 和霞多丽。用于酿造桃红的歌海娜采摘的时间更早，以维持更高的酸度，并通过厌氧的环境创造果香新鲜，酒精度适中的风格。以 **Tempranillo** 为主酿造的红酒占到了 70% 的产量，从性价比很高的 **Joven** 到顶级的 **Gran Reserva** 都有。它们既可以与 **Rioja** 的品种混合，创造和 **Rioja** 一样风格的红酒；也可以与赤霞珠和梅洛混合，给予酒更多黑色果香并与新橡木桶带来的香草、甜香料风味平衡。此外这里也有许多单一品种的葡萄酒，本地或者国际品种的均有。

## **Carineña and Calatayud**

**Carineña** 和 **Calatayud** 相邻，都位于 **Ebro** 河以南，有着温暖的大陆性气候，降雨量很低，400mm 左右。从地理上来说，这两个产区都有平原地区，也有山区葡萄园，微气候具有多样性。这里以 **Garnacha** 为主，而两个产区都在鼓励使用 **Tempranillo** 参与酿造 **Crianza**



和 Reserva 级别的酒。这里的酒一般为廉价或中等价位，有着传统且柔和的 savoury 风味。然而，这里也有一些风味浓郁，颜色深邃的使用老藤歌海娜或者 Carineña 酿造的酒。

Carineña 以红褐色的 limestone 为主，底土为 rocky 土质，土壤中富含碳酸钙 calcium carbonate 和 slate。虽然名字一样，但 Carineña DO 并没有种植很多 Carineña (Carignan, Mazuelo)。主要还是以 Tempranillo 和 Garnacha 的混合酒为主，也有赤霞珠，有不少高性价比的 Reserva 和 Gran Reserva。这里的白葡萄酒则主要以 Viura，霞多丽等酿造。这里的合作性酒庄占到了 3/4 的产量，其现代化的进程也相对缓慢。

Calatayud 位于 Ebro 河的一条叫做 Jalon 的支流两岸，以 slate、limestone 和 loam 为主，歌海娜占到了 2/3 的产量，Tempranillo 和一些国际红葡萄品种也有不少。这里的产量很小，很少超过 20hl/ha，葡萄也主要卖给当地的 9 个合作性酒庄。不锈钢、温控技术加上新橡木桶熟化，这些措施让它的风格更加国际化，同时能生产歌海娜酿造的桃红和新鲜清爽的 Viura 白葡萄酒。

## Somontano

Somontano 位于 Ebro 河以北，靠近加泰罗尼亚地区，其葡萄园从平原延伸至 Pyrenees 山脚下，有着多样的微气候环境，海拔 350-1000 米，土壤为 sandstone 和 clay。总的来说，这里的气候不像别的 Upper Ebro 产区那么热，为相对温和的大陆性气候，昼夜温差大，并能受到了山上的冷风影响。同时这里降雨量稍大（约 500mm），加上山间的水资源，让这里并不十分缺水。因此，这里可以种植各式的本地或国际品种，而且逐渐发展成为受到国际市场关注的产区，出产质量优秀的红、白和桃红葡萄酒。

近年来国际品种占到了多数，包括赤霞珠、梅洛、黑皮诺、霞多丽、白诗南和琼瑶浆等，而一些本地品种则遭到了排挤（比如曾经最主要的红葡萄品种 Moristel）。这里以现代化的，单一品种的国际风格为主，白葡萄酒更多。

## Catalunya

加泰罗尼亚地区位于西班牙东北角，多年来的独立思想也在葡萄酒上有所反映，这里是西班牙葡萄酒改革的最前沿。和别的大区不一样，这里有一个大区级 DO 涵盖了整个产区，这样为混合以及创造品牌提供了便利。葡萄园主要集中在巴塞罗那南部的沿海区域和部分西部的山区。Catalunya 也是 Cava 最主要的产区。

## Penedes

Penedes 是加泰罗尼亚地区最重要的产区。其葡萄园主要集中在 Barcelona 西南，从沿岸地区直到山区，这一产区面积较大，因此可分为三个不同的气候带，出产风格多样的葡萄酒。沿海平原为 Bajo Penedes，气候最炎热，地中海气候，sandy 土壤，夏季炎热干燥，出产酒体饱满的歌海娜、佳丽酿和 Monastrell，传统上也用麝香做一些甜型加强酒。内陆山谷为 Medio Penedes，海拔 500 米左右，气候比较温和，主要生产 CAVA 所需的葡萄和一些霞多丽，Tempranillo（本地叫 Ull de Llebre）和赤霞珠等。山区葡萄园为 Penedes Superior，海拔可高达 500-800m，chalk 和 clay 土壤，石灰岩比例较高，排水性好。这里气候凉爽，种植一些雷司令、琼瑶浆、霞多丽和黑皮诺等国际品种。

除了气候多样，这里也品种众多，有超过 100 个品种种植于此。葡萄根瘤蚜事件之后，这里的 Parellada，Xarel-lo 和 Macabeo 等 Cava 品种为建立的声望，同时也用来制作静止酒。近年来，Torres 引领了这里的趋势，广泛种植国际品种，包括霞多丽、雷司令、琼



瑶浆和长相思等。大部分的白葡萄酒都不用橡木桶熟化，追求纯净的果香。这里也是西班牙最先使用温控技术和不锈钢罐的产区，具备国际视野。

传统上，这里的红酒以橡木桶熟化，风格强劲的歌海娜和 Monastrell 为主，目前也种植了许多其他品种，包括 Tempranillo、赤霞珠、品丽珠、梅洛和黑皮诺等。对于法国品种和西班牙本地品种的开放态度，让这里的葡萄酒品质和声望日渐提升。Penedes 就是这样以其风格、质量和价格的多样性而闻名。

### Priorat

Priorat 位于山区深处，仅 1700ha，在过去 20 年间发生了巨变，从无人问津到 2009 年正式成为 DOQ (DOCa)产区之一。由于在陡坡上栽培葡萄的成本很高，又缺乏足够的投资，所以在这个产区的潜力被发掘以前，有大量有潜力的葡萄田处于被废弃状态，葡萄酒的质量也不高。1980s 以后，一些先锋酿酒师（比如 Rene Barbier）创造了新的风格，引起了全球关注，卖到了很高的价格。于是大量投资涌入此地，每年都有新的葡萄园被重建或开发，以满足不断增长的酒庄和需求。

这里最好的土壤为 llicorella，是由多层的红色板岩 slate 组成，还富含小块的反光云母石 mica 和石英 quartz，贮存热量且十分贫瘠。这里的表层土壤非常浅，渗水性很好，但很深的底土和岩床又同时能够保存足够的水分以满足葡萄的生长需要，底土为页岩石床。最好的葡萄园为海拔 500-700 米的陡坡，经常是梯田，朝向良好且有着出色的昼夜温差，但机械化程度极低。这里为极端的大陆性气候，降雨量很低，夏季漫长炎热而冬季寒冷，年均雨量 600mm。因此，这里的一些老藤 Garnacha 和 Carineña 产量极低（bush trained，可低至 5hl/ha），风味十分浓缩。

传统上这里的酒颜色极深，单宁和酒精度非常高（潜在酒精度可高达 18 度），有着葡萄干般的极为成熟的果香，再加上长时间的橡木桶熟化，带来一些 rancio 般的 gamey 和 mushroom 风味。新的风格依然保持了色深单宁高的特点，但控制了酒精度（这里法律规定酒精度至少 13.5 度），有着更为新鲜的黑色果香，并常有着新法国桶的烘烤风味，陈年潜力很强。虽然歌海娜（900ha）和佳丽酿（300ha）依然在混合中扮演了主要的角色，但越来越多的国际品种，尤其是赤霞珠、梅洛和西拉，开始种植并参与酿造。白和桃红的 Priorat 也有，但较罕见，白葡萄品种包括 Garnacha Blanca, Mecabeo 和 PX 等。

这里以合作性酒庄为主，但也建立了越来越多的出色的酒庄，如今已超过 50 家酒庄。许多小型酒庄都拥有一些最出色的葡萄园，称之为 Clos。比如 Rene Babier 有 Clos Mogador, Costers del Siurana 拥有 Clos de l'Obac 等等，这些酒价格很高，屡获大奖。

### Costers del Segre

Costers del Segre 位于内陆的小镇 Lleida 附近，处于内陆，Raimat 作为一家 CAVA 酒庄在这里投资了许多葡萄园和酒庄，主导了这里的产量（占 1/3 的葡萄园，1250ha），同时为这里争取到了 DO 的地位。这里为半干旱的大陆性气候，降雨量小（400mm 左右），有着 sandy 土壤覆盖在 limestone 之上。Raimat 建设的灌溉系统被普遍运用，特别是温度超过 35 时，同时也能在冬季使用以防止霜冻带来的危害。这里的主要品种为赤霞珠、霞多丽、梅洛、黑皮诺、Tempranillo 以及 CAVA 品种。

### Tarragona

Tarragona 位于 Penedes 以南的沿岸区域，在 Tarragona 城市的南北两侧，内陆地区与 Priorat 相接。这里的海拔在 40-400 米之间，沿岸为地中海气候，靠近内陆的地区有些大陆性气候。山间地区有着深色的富含 limestone 的土壤，而沿岸多为冲积土。

Tarragona 为 Catalunya 面积最大的 DO 产区，包含了至少五种葡萄酒风格，但最常见的为 Joven 的红、白和桃红风格。这里主要种植的是一些国际品种，也有 Tempranillo、Garnacha 和 Carineña，白葡萄品种以 Macabeo 和 Garnacha Blanca 为主。在沿岸地区，为 Tarragona Campo，冲积土为主，多生产一些现代易饮的果香型葡萄酒。在内陆高海拔地区，为 Tarragona Falset，以 loam 土壤为主，覆盖在 limestone 之上。内陆地区生产一些独特的风格比如 Tarragona Classico，这是用歌海娜酿造的加强酒，需要熟化至少 12 年，与 Twamy Port 的风格类似。这里也产 Capçanes，这是用 Tempranillo，佳丽酿和赤霞珠酿造的陈年风格的葡萄酒。不过总的来说，这里更多的还是一些现代风格，简单易饮的葡萄酒，此外还有不少葡萄被用来做 CAVA 的基酒。

此外，在加泰罗尼亚地区还有一些别的产区。Conca de Barbera 位于 Penedes 西侧的河谷地带，海拔在 200-400 米之间，相对凉爽的气候。这里阳光充足，降雨量低，受到凉爽海风影响。这里的土壤为 limestone 的岩床，表层土壤为褐色的 chalk 和冲积土，允许灌溉。这里主要种植的为霞多丽，还有一些用赤霞珠和 Tempranillo 酿造的 Joven 或 Crianza 级别的红酒。Torres 在这里酿造黑皮诺，获得了不错的反响。

Terra Alta 位于 Priorat 和 Montsant 的西侧，受到 Priorat 的影响，但在质量上没有那么出色。这里海拔较高，可高达 900 米以上，葡萄园多位于起伏连绵的山谷之间。这里有着深褐色的土壤，底土为 limestone 和 clay。这里的品种主要是佳丽酿、歌海娜、白歌海娜和 Macabeo，风格从 Joven 到 Mistelas（即 Mistelle，发酵前加强的风格）和 Generosos（西班牙语的加强酒），主要面向本地市场。

## The Duero Valley

Duero 河发源于西班牙中北部，向西流至葡萄牙，被称为 Douro 河，最终流入大西洋。虽然这条河更多地以波特产业而闻名，但西班牙的一些产区也有着全球的知名度。这里整体呈严峻的大陆性气候，葡萄必须依赖海拔生长，夜晚凉爽，秋季漫长，葡萄因此能获得出色的成熟度。

### Ribera del Duero

Ribera del Duero 的葡萄园面积约 20000ha，大约是 Rioja 的 1/3。Ribera del Duero 附近山脉环绕，没有任何的海洋性影响，其葡萄园位于 Meseta 高原海拔最高的区域，约 750-1000 米，降雨量 450mm。这样的海拔缓和了大陆性气候的影响，全年的夜间都十分凉爽，夏季的昼夜温差可达 20 度，缓和了白天的炎热，且这种冷热交替十分适合 Tempranillo。这里土壤中有高比例的石灰岩和大块的石头，排水性好。干燥和极端的天气让果实保持健康，老藤主要为 bush trained，而新建的葡萄园则多为 wire-trellis 系统。

虽然这里自 19 世纪起就开始生产出色的葡萄酒（Vega Sicilia 位于其最西部，早早成名，使用了高比例的赤霞珠等国际品种），但直到 1982 年，这里才获得了 DO 认证。年轻有激情的酿酒师（Alejandro Fernandez 在 1980 年代酿造的 Pesquera 引起了国际反响，也鼓励了更多酒农开始酿造自己的酒，而不是把葡萄卖给合作性酒庄）加上足够的外部投资，让这里的潜力被真正开发，也使得这里的红酒的产量和质量都飞速增长。自获得 DO 以后，有超过 50 家酒庄得以建立和发展。

这里法律允许生产红或桃红葡萄酒，但红酒占到了绝对比例，Tempranillo 是主要的品种（90%左右），经常单独出现在许多最优秀的红酒里，在混合中也必须占 75%以上的比

例。一些歌海娜也种植在这里被用来酿造干型桃红，同时受到 Vega Sicilia 的影响，赤霞珠、马尔贝克和梅洛也被允许种植。

足够的日照和明显的温差让这里的 Tempranillo 果皮里风味成熟，同时保留了出色的酸度和果香。在当地种植的 Tempranillo 的品系被称为 Tinto Fino（也叫 Tinta del Pais），比里奥哈的品系的果皮更厚，因此酒的颜色更深，单宁也更加强劲和明显。

如今，这种品系的差异是酿酒师希望重点突出的，比如黑色的浆果和李子风味。他们往往通过较长的浸皮时间，较短的新桶熟化（法国桶的使用逐渐代替美国桶）来达到这样的风格，十分复杂且价格高昂。不过这与 Vega Sicilia 的做法完全不同，他们会使用一些旧的大小橡木桶甚至水泥罐组合起来长期地熟化葡萄酒。

目前有许多酒庄酿造质量不低于 Vega Sicilia 和 Pesquera 的葡萄酒，比如 Dominio de Pingus, Alion, Perez Pascuas 等等。

## **Toro**

Toro 的改革的发展与 Ribera del Duero 有些相似，1987 年获得 DO 认证，气候也相似，为夏季漫长炎热、冬季短暂寒冷的大陆性气候。这里土壤以冲积土为主，北部地区有 sandy 的土壤，底土为石质或石灰岩土壤，海拔 600-750 米，降雨 300-400mm，种植环境比较艰苦。这里以红酒为主，也有少量桃红和白葡萄酒。主要品种为 Tempranillo 的一个厚皮的品系，称之为 Tinta de Toro，很容易达到太高的酒精度，因此需要小心栽培。这里的红酒酒体饱满，风格强劲，酒精度很高，这源于夏季的热量和采收时的高成熟度。Joven 级别的酒有时会有一定比例的歌海娜，Reserva 和 Gran Reserva 则一般颜色极深，单宁非常强劲，有很好的陈年潜力。许多 Ribera del Duero 和 Rioja 甚至波尔多的酒庄意识到了这里的潜力，在这里兴建酒庄，比如 Vega Sicilia 的 Pintia, Mauro 的 San Roman 以及 Michel Rolland 的 Campo Eliseo 等等。

## **Rueda**

Rueda 位于 Toro 和 Ribera del Duero 之间，12000ha，但却专注于生产白葡萄酒，目前法律允许生产红酒，其比例受到临近产区的影响，开始逐渐增加。历史上 Rueda 做的是雪莉风格的 vinos generosos（本地种有 Palomino），现在仍有生产但市场萎缩严重。这个产区的复兴源于 1972 年一家 Rioja 的生产商 Bodega Marque de Riscal 在此建立了酒庄，采用夜间机械采收以避免氧化，加上现代化的厌氧酿酒技术，比如温控不锈钢罐、真空过滤 vacuum filters 等，来酿造果香清爽的白葡萄酒。

Rueda 有着 chalky 和 gravel 土壤，比较贫瘠且排水性好。这里为大陆性气候，海拔 700-800 米，夏季凉爽的夜晚是其质量的关键。土壤里富含铁，排水性好，北部地区的土壤里 chalk 含量较高。这里的传统品种为 Verdejo（占 80%），凉爽的夜晚保证了香气的芬芳和酸度的优雅，同时这里也有不少长相思和 Viura。这些品种都可以做单一品种葡萄酒（85%原则），如果混合则至少要包含 50%的 Verdejo。这里的白葡萄酒大部分是果香简单清爽，适合尽快饮用的风格；也可以是酒体饱满圆润，经过了果皮接触和橡木桶发酵和熟化的复杂风格，比如橡木桶熟化的长相思等。除了白葡萄品种，这里也种植了不少 Tempranillo、歌海娜和赤霞珠等红葡萄品种。

## **VdIT Castilla y León**

这个 VdIT 的产区覆盖了整个 Duero Valley 大区，常被用来供酒庄降级使用，或者是制作一些不符合 DO 要求的风格的葡萄酒。这一带海拔较高，平均在 880-1000 米之间。这里气候严峻，夏季短暂且炎热，冬季漫长而寒冷，昼夜温差很大。降雨主要集中在冬季，年

均 400-500mm，土壤贫瘠，最出色的葡萄园都集中在 Duero 河谷周围。这里最常见的品种为 Tempranillo，有着许多名称，此外这个大区内各个产区允许种植的品种，以及许多国际品种都被允许使用在这个等级中。

## North Western Spain

受到大西洋影响，西班牙西北部更加凉爽潮湿，因此也出产一些西班牙最优质的白葡萄酒。这一带无论是地理环境还是文化上都更加接近葡萄牙北部，葡萄酒风格也比较接近，湿润的气候加上充分的日照让这里的产量常常超过 100hl/ha。

### Rias Baixas

Rias Baixas 出产西班牙最受欢迎的白葡萄酒，历史上虽然几经更迭起伏，曾一度受根瘤蚜影响种植 hybrid 品种和 Palomino 等，但 1970 年代以后，本地品种的复兴和先进酿酒技术的引进让这里得以展现其实力。

Rias Baixas 分布在五个不同的地理区域（比如西海岸边的 Val do Salnes 等），主要位于沿岸地区和河谷处，sandy 或冲积土的土壤覆盖在花岗岩的岩床之上。潮湿的环境（年降雨量可达 1300mm）让这里成为西班牙年份差异最显著的产区之一，需要控制真菌疾病和小心采收，同时也不使用 bush vine 的整形方式。传统上葡萄藤使用的是 pergolas 整形，如今先进的生产商会使用 big vine 的整形方式（一种当地风格的 Geneva Double Curtain）。这里的当家品种为 Albariño，占 90%以上，产量限制为 77hl/ha。虽然可以混合，但最好的酒只会使用这一个品种酿造。这里允许种植五个其他白葡萄品种，比如 Treixadura 和 Loureira 等绿酒产区品种，各个子产区对比例的要求不一样。而这里红酒的产量更小，允许使用 Mencia 等六个品种。

温柔的处理和温控设备的使用让 Albariño 精细的桃子般的果香得以展现，同时其自然的高酸和清爽的口感也得益于现代化的酿造技术。一般的酒适合在年轻时饮用，但也有更加饱满甚至经过橡木桶熟化的风格，有一定陈年潜力。Albariño 在全球都十分流行，再加上其海洋性气候带来栽培的困难，使得这里的酒并不便宜。

### Bierzo

Bierzo 是一个红酒为主的产区，位于山间，Mesata 高原的边缘处，坡度平缓（海拔 450-1000 米），土壤比较肥沃。由于更靠近内陆，这里也常被归为 Castilla y León 所在的区域。因此，这里的气候相对海岸边更加温暖，但也受到了凉爽的海洋性影响，降雨 700mm。这里的主要品种为 Mencia（占 70%），早年间由于多种植在平原肥沃的地区，产量不控制，被认为质量欠佳。但正如 Priorat，年轻的酿酒师利用一些生长在陡峭的 schist 的斜坡的老藤（这里土壤以 slate 和 granite 为主），生产出了更加浓缩，有着浓郁果香（有时带有一些类似品丽珠的植物性香气）和自然高酸度的葡萄酒。这里也有少量用 Godello 酿造的芳香型白葡萄酒，约 900ha。

## The Levante

Levante 大区位于加泰罗尼亚以南的地中海沿岸，海港城市瓦伦西亚是这里的贸易中心，也是这里和 La Mancha 葡萄酒的出口分销中心。靠近沿海的产区气候相对温和，而内

陆的产区气候非常严峻，夏季温度常高达 45 度以上，降雨量则低于 300mm。

## Valencia

Valencia 在过去是大批量葡萄酒的出口中心，如今这里有不少投资，改进了葡萄园和酒庄，酿造出了大量高性价比的红白和桃红葡萄酒（白的更多），简单易饮，但能满足一些特定市场的需求。其产区从沿岸地区延伸到海拔较高（500 米）的内陆，沿岸多为 clay 而内陆多为石灰岩土壤，总体为温暖的地中海气候，降雨 450mm，在最热的地区主要为 bush trained 栽培来遮阳，凉爽一点地区则主要为 wire-trellis 系统。

这里种植了一系列的本地和国际品种，当地的 Consejo Regulador 鼓励生产商种植 Tempranillo，使之成为第一大红葡萄品种，Bobal 也在混合中扮演重要角色（色深，主要集中在 Levante，主要做 bulk wine，种植量很大）。此外 Monastrell 和 Garnacha 也常被用来酿造红酒或桃红葡萄酒。对于白葡萄品种，最多的是 Merseguera，但更优质的 Macabeo 在逐渐代替其地位。同时这里也有很多的 Muscat of Alexandria，用于酿造 Moscatel de Valencia，这是一种非常芳香的甜酒，通过打断发酵加强或者不发酵直接加强，也可以制作不加强的甜酒风格。一些国际品种比如赤霞珠和霞多丽也在被尝试性地种植于此。

## Jumilla and Yecla

在更靠近内陆的地方，Jumilla 也经历了明显的改革。Jumilla 多山，海拔为 400-800 米，炎热的地中海气候，降雨仅 300mm，平均产量可低至 12-15hl/ha。这里有着干燥的 sandy 和 limestone 土壤，因此直到 1980 年代才出现根瘤蚜，这也促进了葡萄藤的拔除和重新嫁接工作，顺带着种植了不少新的品种。这里以种植 Monastrell 为主（80%），酒体饱满，酒精度高（在夏季 40 度左右的环境里常达到 18 度的潜在酒精度），有着黑色浆果和一些肉类和甘草的风味。此外这里也种植有 Tempranillo，Garnacha，Airen，Macabeo 以及红白国际品种。传统上会采用 doble pasta（额外添加葡萄皮参与发酵的红葡萄酒）的技术来酿酒，常被用来混合到别的产区的清淡葡萄酒里去。近年来重新种植了更加健康的葡萄藤，并配合一些酿造技术，比如二氧化碳浸渍法，更好地管理其单宁，并带来一种果香为主的新派风格。这里的红酒以 Joven 为主，也有一些 Crianza 和 Reserva。如果是红酒或桃红，则必须包含至少 50% 的 Monastrell。这里也制作一种使用 100% 的 Monastrell 酿造的甜红，酒精度在 15-16 度之间，有着大约 100g/L 的残糖，需要在橡木桶中熟化 5-6 年。

Yecla 与 Jumilla 经历了一样的变革，尤其是带温控技术的不锈钢罐的引进，位于 Jumilla 东边，降雨 300mm。这里的土壤是以石灰岩为岩床，褐色的底土，表层土壤是富含碳酸盐或 sandy 的黏土，海拔 500-800 米。这里主要以 Monastrell（占 85%），Garnacha 和 Tempranillo 酿造 Joven 红酒，常使用二氧化碳浸渍法酿造，这里也有一些 Crianza，Reserva 和 Gran Reserva 的葡萄酒，也有少量使用 Macabeo 和 Airen 酿造白葡萄酒。这里的产量以合作性酒庄为主，也有少量先锋的独立酒庄在努力提升其质量。

此外，在 Levante 还有不少其他的产区。Alicante 在 Valencia 以南，葡萄园位于靠近海岸的一些河谷处，炎热的地中海气候。这里的土壤为冲积土，也有不少石灰岩成分。这里用于出口的风格主要是一些易饮的红、白和桃红葡萄酒，也有一些甜型的麝香。

Utiel-Requena 位于 Valencia 以北，出产红、白、桃红以及 doble pasta（额外添加葡萄皮参与发酵的红葡萄酒）风格的葡萄酒。这里主要的风格的歌海娜和 Bobal 酿造的 meaty 风味的桃红，以及 Merseguera 和 Macabeo 酿造的简单的干白。

## Castilla-La Mancha

Castilla-La Mancha 出产全西班牙近一半的葡萄酒，该产区主要位于马德里以南的高原地带，有着极端的大陆性气候，夏季气温常达到 40 度，而冬季则可以低于 0 度。这里完全不受海洋性影响，任何的风都只会加剧天气的严峻。这里的年降雨量低至 300mm，过度的干旱是个大问题，低种植密度加上 bush trained 是普遍的做法，这让叶幕能通过遮阴保护果实。在这一带传统上常使用一种大型陶器 tinaja 来酿造和熟化葡萄酒，但先在常用水泥制作，其造价便宜，但是难以清理且无温控效果。

### La Mancha

La Mancha 约 20 万公顷，其土壤为干燥坚硬的浅层的石质土壤，表层呈红褐色（sandy clay over limestone），海拔 700 米左右，降雨 300-400mm。这里允许灌溉，采用低密度种植，平均产量为 20-25hl/ha。La Mancha 是西班牙最大的 DO，同时也是全球种植量最大的白葡萄品种之一 Airén 的老家。Airén 这个品种在全球其他产区，甚至西班牙的其它产区都不多见，但集中种植在了这里。目前，Airén 的种植量在下降，而当地鼓励种植 Tempranillo（当地称之为 Cencibel）和其他国际品种，比如赤霞珠、梅洛、西拉甚至霞多丽和长相思。如今的 La Mancha 早已不仅仅是廉价酒的生产中心，虽然仍有不少的产量以供应当地消费或生产白兰地。许多的技术投资和专家来到这里，通过改进栽培理念（比如提前两周采摘以保持酸度）和引进酿造技术（不锈钢管和温控等，代替 tinaja），使之成为一个重要的廉价但是品质不错的红白葡萄酒的生产地，用于出口市场。虽然这里的机械化程度低，但劳动力成本同样较低。La Mancha 也是 Vinos de Pago 的起源之地，大部分被授予此殊荣的优质酒庄都位于这里。

### Valdepeñas

Valdepeñas 位于 La Mancha 的南边，是一片群山包围的平原之地，海拔在 700m 左右。这里的气候与 La Mancha 相同，但却因质量出色而建立了不错的声望。这里的土壤以石灰岩为底土，在炎热的夏季有良好的贮水能力。表层土壤多为黄色或白色的土壤，也有一些冲积土。这里的酒庄多位于城市内，这意味着葡萄需要在炎热的环境下长途运输到达酒庄，不过越来越多的酒庄选择建在靠近葡萄园的地方。早年间色浅味寡的红酒早已被取代，现在多是一些果香柔和，口感饱满的红酒，有的仅用 Tempranillo (Cencibel) 酿造，有的是与国际品种混合而成，常有着一些新橡木的香草味。这里的 Joven 和 Crianza 的红酒需要至少 20% 的 Cencibel，有时甚至可以加入一些 Airén 参与混合，常使用二氧化碳浸渍法以获取新鲜的果香。Reserva 和 Gran Reserva 级别的红酒必须使用 100% 的 Cencibel，常使用旧的美国橡木桶熟化，给酒带来结构感和饱满的酒体，有不错的陈年潜力，同时具备很高的性价比。此外也可以用一系列的红葡萄品种混合酿造桃红。不过这里和 La Mancha 一样，种植的最多的依然是 Airén，但比例相对小得多。

### VdIT de Castilla

VdIT de Castilla 包含了整个 Castilla-La Mancha，主要用来给那些不符合 DO 标准的葡萄酒表示产区，并提供给了生产者更高的自由度。整个 Castilla 一带有近 700000ha 的葡萄园，平均产量在 25hl/ha 左右。Cencibel (Tempranillo) 迅速增长，已超过 50000ha 的种植面积。此外这里还允许种植大量的国际和本地品种，葡萄酒的风格也几乎涵盖了所有的类型。这里的葡萄酒主要以 bulk wine 出现，但由于这里极低的生产成本，许多大公司带着先

进的酿造技术来到这里，生产许多质量还不错的 **bulk wine**。此外这里也出现了一些质量杰出的单一酒庄的葡萄酒。