

Romania

在共产主义制度下，有三种形式的生产商：政府拥有的研究型机构，国有酒庄和合作社性质的葡萄园及酒庄。研究型的机构如今仍然存在，拥有自己的葡萄园用来进行科研。合作性的葡萄园和酒庄进行了私有化改革，每个合作社的公认分到了相同面积的土地，不过这种做法的效果并不理想。许多葡萄园被用来改种了其他作物，而且由于个人经费问题，其质量也有明显的下降。葡萄酒买手更多地会选择从科研型机构和大型酒庄那里购买葡萄酒，因为其质量更高。

社会制度转变后，罗马尼亚目前仍然处于适应和调整的阶段。其有潜力生产高质量的葡萄酒，但是缺少足够资金支持，无法进行足够的投资。目前国内是其葡萄酒消费的主体，只有约 15% 的葡萄酒用于出口（有不少散装进入中国参与混合），大部分在国内消费。

罗马尼亚的气候受到山脉影响，北部和西部是大陆性气候，年均降雨量 540mm。冬季寒冷而短暂，夏季温暖，秋季漫长。东边则受到一定的黑海的影响，冬季温和而夏季炎热。这里的土壤也有多样性，在山脉附近为石质的排水性较好的土壤，而沿岸地区则为冲积土和沙土。

罗马尼亚有大约 17 万公顷的葡萄园，其中 50% 为 hybrid 品种，红白各占 50%。主要的红葡萄品种包括赤霞珠、梅洛、黑皮诺和 Feteasca Neagra 等。主要的白葡萄品种包括长相思、灰皮诺、霞多丽等国际品种，但种植量最大的还是 Welschriesling, Feteasca Alba, Feteasca Regala 和 Aligote 等品种。

罗马尼亚的酿酒技术有着很高的卫生标准，近年来还购买了不少先进的设备，包括装瓶线、温控罐等，改进了整体质量。许多酒庄邀请了酿酒顾问，年轻的罗马尼亚酿酒师也在新世界进行酿酒实践并将其理念带回到国内。

罗马尼亚可以算作东欧产量最大的国家之一，其酿酒潜力也被人看好。这里分为 7 个产区，其中比较重要的有以下四个。

Dealul Mare，位于朝南的山脚下，以生产果香浓郁单宁柔和的红酒为主，主要品种包括黑皮诺、梅洛、赤霞珠和本地品种。

Murfatlar，沿岸区域，石灰岩土壤，温暖，包括霞多丽、灰皮诺、梅洛和赤霞珠等。**Murfatlar** 也是当地最大的生产商的名字。

Moldova，东北产区，生产 Cotnari 酿造的白葡萄酒，还有贵腐甜酒以及许多 Moldova 的品种。

Tarnave，罗马尼亚最古老的产区，海拔最高也最凉爽，葡萄种植在斜坡上，白酒为主。这里传统上种植的是 Feteasca Alba 和 Feteasca Regala（均为本土白葡萄品种）等本土品种。这里也有风格与 Mosel 雷司令有些相似的优雅而高酸的白葡萄酒。

罗马尼亚的优势是加入欧盟以后引入了不少国际投资，当地的环境适宜种植葡萄。劣势是有太多 hybrid 品种，土地的所有权分散，质量不佳且难以摆脱廉价的形象。