

Greece, Cyprus

Greece

历史与概述

希腊是一个复兴中的葡萄酒生产国，大约 4000 年前葡萄藤就从中东地区传到了希腊，其葡萄酒的生产历史可是追溯到公元前 7 世纪的古罗马时代。正是早期的希腊殖民者将葡萄藤带向了地中海沿岸的其他地区，带来了今后欧洲葡萄酒事业的发展。现代的希腊种植了超过 13 万公顷的葡萄园，但只有一半（65000ha）是用来酿酒的（65%是白葡萄酒，剩下的为红和桃红），剩下的主要是用来做葡萄干或者鲜食葡萄的。

希腊加入欧盟以后大大加速了其葡萄酒产业的现代化进程，它不仅从西欧引进了一些国际品种，同时长久以来种植的本地品种也得到了发展。

酒标与法规

希腊当地的法规模仿的是法国的系统，除了本地语言外，甚至有时直接借用法国的写法，有两个 PDO 等级（相当于法国的 AOC 和 VDQS）和两个 PGI 等级。

第一个 PDO 等级为 OPE (Oenoi Onomasias Proelefseos Elenhomeni) / AOC，一共有 8 个这样的产区。在 1970 年代建立这套体系时，当时希腊最有名的葡萄酒是由 Muscat 和 Mavrodaphne 酿造的甜酒，所以这些甜酒占据了最高的等级。在软木塞处一般有个蓝色的封条。

第二个 PDO 等级为 OPAP (Oenoi Onomasias Proelefseos Anoteras Poiotitas) / VDQS，一共有 25 个 OPAPs（有一些产量极少），这个等级里大部分是一些各种颜色的干型葡萄酒，也有一些甜酒和起泡酒产区。获得这个等级的产区在 1970s 年代都展现了一定的质量和前途。在软木塞处一般有个粉色的封条。

第一个 PGI 等级为 TO (Topikos Oinos) / VDP，他们的法规要求没那么严格，大部分使用非希腊本地品种的葡萄酒都属于这一等级。TO 级别的葡萄酒数量与日俱增，既包括地理范围很大的产区，也有一些小产区，这个等级对于希腊的生产商而言有着重要的商业价值。

第二个 PGI 等级为 OKP (Oenoi) / Appellation Traditionnelle，这与其他任何国家的 PGI 都不一样，它不限制产区（全希腊），指代的是一种传统的风格，其中最主要的是指松香酒 Retsina。这种酒由于不符合标准的葡萄酒酿造方法（并不是只用葡萄制成），所以需要这种专门设计的独特的等级。

在希腊产量最大的还是一些最基本的餐酒。若酒标上出现 cava 字样，则代表高品质的餐酒，有着较长的陈年时间，但这种情况并不多。

如果酒标上出现 Reserve，对于白葡萄酒则意味着至少 1 年的熟化，对于红葡萄酒则为 2 年。

如果酒标上出现 Grande Reserve，对于白葡萄酒则意味着至少 2 年的熟化，对于红葡萄酒则为 4 年。

气候

总的来说，希腊为地中海气候。冬季很短，夏季炎热，可高达 30 度以上，沿海地区受到海洋的调节。海拔和风能起到凉爽的作用，但是这里的风可能会摧毁未经保护的葡萄园，尤其是东南部地区。最好的葡萄园多半在这些相对凉爽的地区，以避免希腊经常过高

的温度。

希腊的降雨量分布不一（尤其是内陆高海拔地区，受到一些大陆性的影响），但即使是在相对潮湿的西部地区，其生长季也十分干旱，会影响葡萄生长，而早秋的雨水又会影响采收。干旱对于希腊东部是一个大问题，由于有山脉的阻挡，这里雨水很少，连灌溉用水都难以满足，而且有的地方也不允许灌溉。

土壤

希腊是一个多山之国，土壤富含石头，总体来说十分贫瘠，地层土壤以石灰岩为主，表面主要是火山土，也有其他各种类型的土壤。大部分的葡萄园在沿海比较平坦的地方，或者山脚的斜坡上，海拔有时可以高达 800 米。在比较热的地方，葡萄常种植在朝北的斜坡上，以延缓成熟速度。

品种

希腊有超过 200 种本地品种，而且大多只种植在本地，对这些品种的研究能帮助人们搞清楚其与周边国家众多品种的关系。这些品种往往具有适应干旱和炎热的特性，而且有不少能生产出非常优质的葡萄酒。这里也种植了不少国际品种，但是大部分的 OPAP 都要求使用本地品种，而且也正是这些 OPAPs 构成了希腊最优质和独特的葡萄酒。

这里最重要的本地白葡萄品种包括 Assyrtiko, Rhoditis, Robola, Savatiano 和麝香品种（小粒麝香和亚历山大麝香）等。这里最重要的本地红葡萄品种包括 Agiorgitiko 和 Xinomavro 等。国际品种包括霞多丽、长相思、白玉霓、赤霞珠、品丽珠、西拉和歌海娜等等。

种植

希腊酒农众多，葡萄园的所有权十分分散，许多合作性酒庄或大型酒商会从酒农手里收购葡萄。在希腊这样一个山区梯田的环境里栽培葡萄，需要大量劳动力，只有很少葡萄园能使用机械帮助生产。大部分葡萄园采用 Gobelet 的种植方式，密度低，这样能保护葡萄免受阳光的炙烤。有一些更有前瞻性的生产者开始调整为 cordon trained VSP 系统。在一些岛屿，比如 Santorini，由于风太大会使用一种独特的整形方式，把永久性木质整成篮子的形状紧贴地面，让葡萄生长在里面。有时这些葡萄藤还会被种植在地上挖的洞里，以更好地防风和利用有限的雨水。

酿造

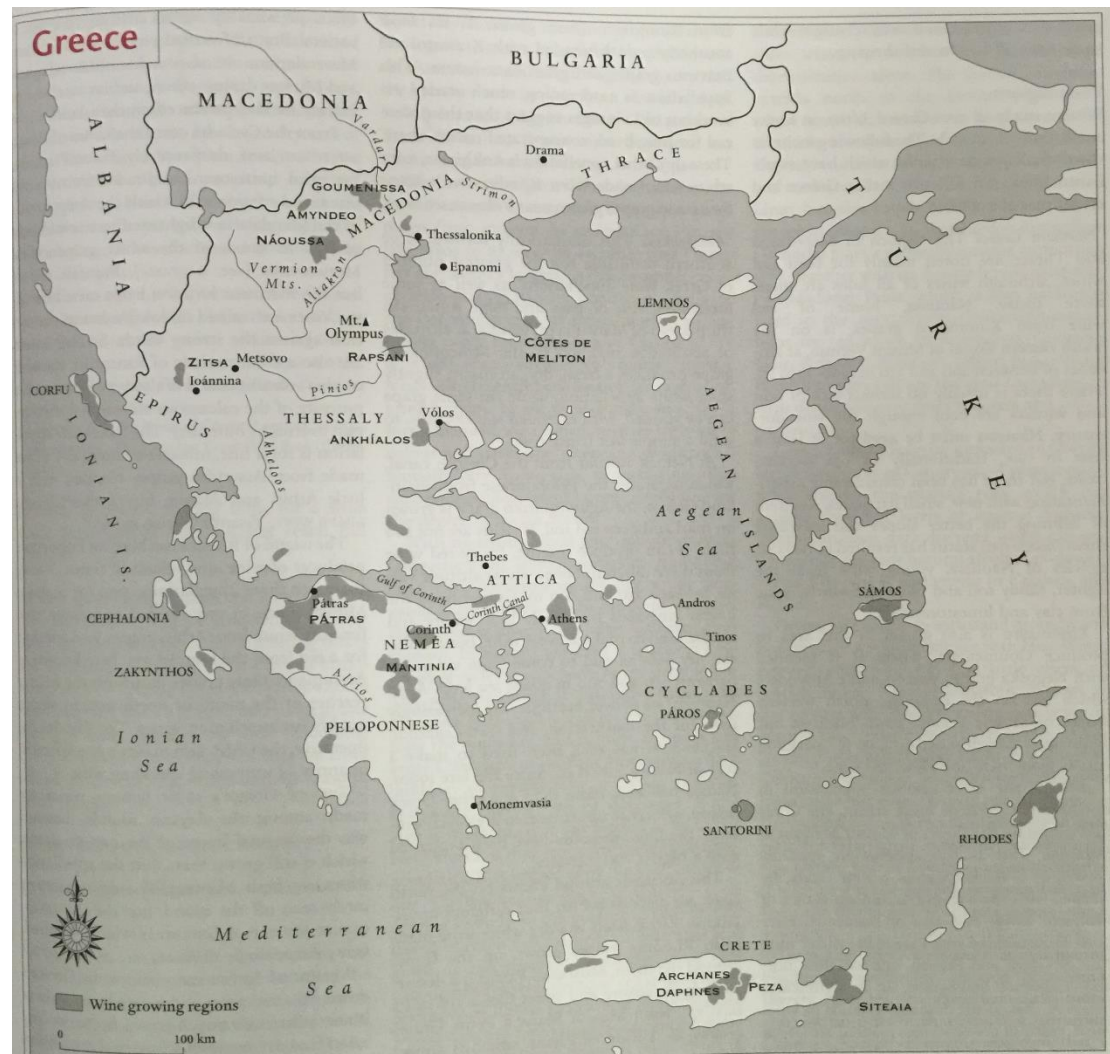
希腊拥有许多传统且独特的酿酒方法，有许多至今仍然在使用。不过自 1980s 年代以后，希腊的酿酒师开始接触现代化的酿酒设备和技术，最重要的包括使用不锈钢容器、冷却系统和卫生设备等，希腊葡萄酒的整体质量也在飞速提升。

在地中海地区，早采收和较低的发酵温度可以制作出纯净但无味的白葡萄酒，适当的果皮接触、晚收和微氧化能制作出更有意思的风格。高质量的红白葡萄酒传统上是用大型旧桶熟化，但法国小橡木桶的引进也使得这成为一种潮流。

市场

在本地，65% 为 on-trade 消费，且大多为本地的葡萄酒。少量的几个大型酒商主导了整个市场，包括 Achaia Clauss, Boutari, Kourtakis 和 Tsantalis 等。但也有一些精品酒庄在发展和增长，并有着不错的出口环境，一些国际背景的酿酒师也在此促进当地葡萄酒的发展。

但希腊目前依然需要引起足够多的国际关注，消费者对于希腊本地品种和希腊语的不熟悉也是制约其发展的一大因素。



Northern Greece

希腊北部也包含 Macedonia 和 Thrace 两个大区，以出产红葡萄酒而闻名。其中最重要的产区为 Naoussa OPAP。这里的葡萄园海拔可高达 400 米，气候比较凉爽，也不会过于干旱。这是一个红葡萄酒产区，只能使用 100% 的 Xinomavro 酿造（其含义为 acid black，是希腊少见的有时竟不能完全成熟的品种），需要至少一年的橡木桶熟化，多是大型旧桶。风格轻柔的酒的葡萄多半在 sandy 土壤里生产，而最能陈年的酒所用的葡萄在 clay 和 limestone 的土壤里生长。Xinomavro 有点像 Nebbiolo，高单宁，高酸度，色泽中等且容易变成 tawny 的颜色，哪怕在年轻的时候也缺少明显的新鲜果香，有着复杂的草本香气。但这种酒有较强的陈年潜力，而且可以发展出复杂的香料和 earthy 等风味。现在有些酿酒师会选择不同的方式来酿造这种酒，有的颜色很深而且单宁柔和，有的会在新橡木桶里熟化，这些新派风格更容易让消费者接受。Naoussa 打算建立自己的 grand cru 体系，用于最好的斜坡葡萄园。

Xinomavro 也在当地常和 Negoska 混合，生产单宁强劲的 Goumenissa OPAP。在 Macedonia 大区另一个知名产区为 Cote de meliton (Playes Melitona) APOP，受 Domaine Carras 的影响建立，该酒庄请来了波尔多的酿酒顾问，生产红白葡萄酒，允许使用本地和

国际品种，特别是赤霞珠。在 Thrace 大区生产一致质量不错的 TO / VDP 葡萄酒，使用本地（经常是 Xinomavro 或 Assyrtiko）和国际品种混合。

Central Greece

在希腊中部的东海岸靠近奥林匹斯山附近，有 Rapsani APOP，使用 Xinomavro 酿造，也会混合 Krassato 和 Stavroto 等品种，这里的风能避免真菌疾病，常使用旧橡木桶熟化。这里的葡萄园由 12 个修道院所有，租给了 Tsantali 酒庄来生产葡萄酒。目前这个产区正在复苏和改进，从历史上看这里有能力生产出浓郁而有陈年潜力的葡萄酒。

Retsina OKP 这种酒可在希腊全境生产，但大部分集中在东南角靠近雅典的 Attica。这是一种使用 Savatiano（希腊最常见的品种，超过 2 万公顷，耐旱低酸）和 Rhoditis（粉皮晚熟，能在炎热环境下保持中等酸度，口感饱满）生产的白葡萄酒，偶尔也会加入 Assyrtiko（提供酸度），也有少量的桃红风格。松香 pine resin 是从当地的树中提取而出，制成小块在发酵时加入酒中，最多不超过 100g/hl，在第一次 racking 时就去掉，只留下其强烈的风味。这种独特的制作方法受到欧盟的承认与保护。

Peloponnese

Nemea OPAP 位于 Peloponnese（这个岛上没有根瘤蚜）的北部，靠近与希腊大陆的连接地带。这是一个红酒产区，只能使用 Agiorgitiko 酿造，这也是希腊种植量最大的红葡萄品种，红色果香为主，单宁柔和，缺乏酸度。这里的葡萄园分布在海拔 230-900 米，冬季温和，夏季炎热，土壤为红色的 marl soil，降雨集中在秋冬季节。最优质的葡萄来自海拔适中的地区。海拔太低的地区过于炎热，有着 jammy 的果香，适合制作快速消费的果香型的酒或者甜酒。海拔过高的地区酸度较高，单宁轻柔，能给红酒增添新鲜度，但更适合做桃红。最优质的葡萄酒在海拔较高的区域，有着深宝石红色，细密而饱满的单宁，较低的酸度以及一些甜香料和红色浆果的风味。Agiorgitiko 适合橡木桶熟化，有不错的陈年潜力。这里也会使用 Semi-carbonic maceration 制作 Nemea Nouveau。与 Naoussa 一样，这里的生产商也想建立自己的 cru 体系。许多人认为，Nemea 这种更加国际化的葡萄酒风格会比更加酸涩的 Naoussa 更加成功，它代表了希腊红葡萄酒的希望。事实上从 1990s 起确实在本地产区有许多投资，建立了一些设备先进的酒庄。这里也生产 Super-Nemea 的风格，与国际品种混合，但不符合 PDO 级别。

Mantinia OPAP 位于 Peloponnese 中部的一个高原上，海拔 600 米，相对凉爽。这里必须使用至少 85% 的 Moschofilero 来酿造干白，其余的也为本地品种。Moschofilero 是一种粉色果皮的品种，酿造轻酒体、高酸度、中等酒精度并有着浓郁芳香的葡萄酒，有点像麝香品种和琼瑶浆，这种香气特征还可以通过果皮接触来得到增强。最优质的葡萄酒也许没有 Santorini 干白那种浓缩度和结构感，但有着极为纯净的风味。果皮的颜色导致其可以酿造白或者桃红葡萄酒，有的生产商也会生产一些著名的甜酒。

在 Peloponnese 岛的北部沿海 Patras 地区，有四个不同的产区。Patras APOP 是使用 Roditis 葡萄酿造的干白，酸度不错。这里也有新鲜 VDN 风格的 Muscat of Patras，使用的是小粒麝香。这里有几乎绝迹的 Rion of Patras，因为在种植葡萄的地区建立了太多楼房。此外还有 Mavrodaphne of Patras，这个产区比较流行，以色深的红葡萄品种 Mavrodaphne 为主，混合一些其他的本地葡萄。酿造时先风干葡萄，然后像制作 Tawny Port 一样，打断发酵，常用橡木桶熟化 10 年左右，风味精美。

The Islands

在希腊东侧的群岛中，有不少岛屿出产葡萄酒，最有名的是 Santorini 岛。Santorini OPAP 是位于爱琴海 Aegean Sea 上的一个火山岛，火山土为主，无根瘤蚜。这里降雨量低，风景秀美，旅游业极为发达，这也给当地的葡萄种植者带来了压力。Santorini OPAP 包括了干型和甜型的红白葡萄酒，不过其名声主要是依靠其白葡萄酒建立的（干型和甜型），使用的主要是 Assyrtiko。Assyrtiko 最大的特点是在炎热的环境里还能维持很高的酸度，而且有着不错的陈年潜力。这里的干白有着极高的浓郁度和芳香，酸度和酒精度都很高。这里有许多古老、低产而耗费劳动力的葡萄园，使用 basket trained vines。大风时常会阻止光合作用 photosynthesis，这会延缓成熟的惊颤，让酸度保持在较高水平；但同时这里的葡萄会在葡萄藤上自然脱水，浓缩糖分。这里的甜白被称之为 Vinsanto，晚收的葡萄还要经历可多达 14 天的自然晒干，然后在旧橡木桶里熟化至少 2 年（经常远远不止 2 年）。这种极甜的酒有着与之平衡的极高酸度，熟化多年的酒里常常有着明显的焦糖、坚果等氧化风味。

在希腊西侧的群岛中，Cephalonia 以出产红白葡萄酒而闻名，特别是使用 Robola（早熟高酸的品种，是 Cephalonia 岛上独有的品种）酿造的风味浓郁的干白，酒体适中，有柑橘类的风味。葡萄藤被种植在充满石质的土壤上，而且多是未嫁接过的。这里也出产用 Mavrodaphne 制作的静止型红葡萄酒和使用麝香和 Mavrodaphne 制作的红白加强型甜酒。

在爱琴海上，靠近土耳其的地方有 Samos 岛，以出产 Muscat of Samos 而知名。这可以说是希腊仅次于 Retsina，最著名的葡萄酒了。这里种植的是小粒麝香，海拔可高达 800 米，葡萄种植在陡峭的梯田上。Muscat of Samos 有几种做法：Samos Doux 是发酵前加强的 liqueur wine；Samos Vin Doux Naturel 采用的是发酵中加强；而最优质的 Samos Nectar 则不加强，而是使用晒干的葡萄来制作的甜酒，酒精度能达到 14 度，一般会用大桶熟化三年以上。法国是这种酒最主要的出口市场。

希腊最南端的 Crete 岛是个面积较大的岛屿，在这里有着许多独特的本地品种，产量较大，约 10000ha，炎热但没有根瘤蚜。葡萄园多分布在北部，这里能依靠山脉避免北非吹来的热风。岛上产区 and 品种众多，其中 Mandelaria 是一种色深且风格强劲的红葡萄品种，Vilana 则是当地最重要的白葡萄品种。最有名的产区为 Peza，可以生产干型的红白葡萄酒，常用上述两个品种混合上其他本地品种酿造。不过总的来说，Vin de Pays 还是占据了大部分的产量。

Cyprus

历史与概述

地中海东部的海岛，属于欧洲，但东部距离叙利亚（和黎巴嫩）以及北部距离土耳其都不到 100km。在中世纪时期，塞浦路斯的葡萄酒在中东地区十分成功，但 20 世纪却因为质量问题逐渐消沉。在 1990s 年代，加大投资让这里的生产技术和最终质量都得到了提升。近几十年来，葡萄园面积显著下降，目前大约有 15000ha 的葡萄园，超过 2 万名种植者，但缺少真正的栽培专家。

气候

典型的炎热的地中海气候，冬季温和，夏季炎热，降雨集中在冬季，年均 500mm，允

许滴灌。由于海拔的显著不同，温度也不同，所以采摘时间可以从七月中旬持续到十一月。主要的天气灾害为冰雹和高海拔地区的 frost。由于干燥，没有什么真菌疾病或者贵腐菌的影响。

土壤

种植葡萄的地区为 Troodos 山的南侧山脚和斜坡处，海拔在 250-1500m 之间，分为六个产区。没有 phylloxera，所有均为未嫁接的葡萄藤。

品种

Mavro（红葡萄品种）和 Xynisteri（白葡萄品种）占到了 70% 的总产量，但正在逐渐被一些国际品种所取代，特别是歌海娜、佳丽酿、赤霞珠、品丽珠和雷司令等。而且一些本地品种也在得到发掘，他们的潜力都远远超过了 Mavro。

Mavro 种植量最大，占 50%，只有在海拔 1000 米以上才能出产有风格和质量的葡萄酒，否则产量非常高。由于果汁多，皮比较薄，所以酒色非常浅，而且风味平淡。为了解决，酒农在发酵时会舍弃掉 40% 的葡萄汁，用来做加强酒或做果汁等其他处理。

Xynisteri 是种植量第二的品种，如果采收时机和酿造方法得当，有出产芳香且平衡的葡萄酒的潜力，常有些泥土的风味，常与 Semillon 和长相思等混合。

种植

Bush trained，多种植在 Troodos 山的南侧。多年以来，塞浦路斯不重视葡萄栽培，直到近年来才意识到葡萄园管理的重要性。

酿造

19 世纪起，酒庄多建立在沿岸地区，远离山地上的斜坡葡萄园。长途的大型卡车运输葡萄（人工采摘，装填速度慢），导致葡萄出现氧化的情况。高质量的生产者通过早晨运输来尽量避免氧化。一些靠近葡萄园的酒庄也逐渐建立，酒庄的设备也在更新，同时请来了一些外籍葡萄酒顾问（主要是澳大利亚，他们擅长在炎热的气候下酿造清新风格的酒），这意味着质量的进步。

市场

出口量为本地销售量的两倍，大部分出口至德国、希腊和英国。许多直接以葡萄醪的形式销售到英国作为英国葡萄酒的原料，或者作为 liqueur wine 和 brandy 的原料。

塞浦路斯大部分的酒都由四大酒厂生产，只有约 15% 的酒是由几十家小型酒庄酿造。由于本地消费量很少，这些大型酒庄非常依赖出口。

由于质量问题，政府已开始支持拨出一部分葡萄藤的计划，而且就未来的发展来看，这种趋势还将继续。