

## Eastern Mediterranean

### Turkey

土耳其出于地中海东部，葡萄产量很大（近 60 万公顷），世界第六，但是只有极少量（0.25%）用来做葡萄酒，但这里却是全球最大的鲜食葡萄生产国。这里同时也是葡萄的发源地之一，有超过 6000 年的栽培历史，因此有近千种 *vinifera* 在这里被发掘，不过只有不到 60 种被商业化地种植，有不少即可以鲜食也能酿酒。

1925 年土耳其领导人建立了酒庄作为土耳其迈向西方化的一项举措。主要的产区有 Thrace（40% 的产量），靠近欧洲部分的海岸边，气候温暖，种植 Gamay, Semillon 和 Clairette 等，葡萄酒产量占全国的 40%；Aegean coast，占全国 20% 的产量，种植 Semillon，歌海娜和 Carignan 等，赤霞珠和梅洛也逐渐流行；Anatolia，海拔超过 1000 米，冬冷夏热，种植本地品种。

最大的生产商为 Tekel，不锈钢罐和温控技术普遍被使用。葡萄酒主要用于出口和当地旅游业。

### Lebanon

最古老的产酒国之一，约 2000ha 葡萄园，产区主要分布在 Bekaa Valley，靠近沙漠，海拔 1000 米，夏季干燥，夜间凉爽，雨水稳定，主要种植的是赤霞珠和南法的品种。受到以前法国殖民的影响，这里的一些波尔多风格的酒质量很高，有很好的成熟度和香料风味。白葡萄酒有果香清爽的风格，也有微氧化、有坚果般饱满口感的风格。Chateau Kefraya 和 Chateau Musar 是最著名的两家生产商，Musar 使用 50-80% 的赤霞珠，混合 Cinsaut 和 Carignan，用小的新橡木桶熟化，有比较明显的挥发酸风味，但浓郁饱满的酒体能 hold 住这种味道，全球粉丝无数。Musar 同样制作橡木桶熟化的白葡萄酒，使用本地品种。黎巴嫩的葡萄酒 40% 用于出口，主要是英、法、美等国家。连年战争导致葡萄酒产业遭受困难，因为主要的葡萄园都比较靠近在战争的中心。

### Israel

葡萄酒的起源地之一，约 5000 公顷葡萄园，不过现代的葡萄酒产业开始于 19 世纪，那是犹太人回到了以色列。Baron Rothchild 捐钱帮助这里的葡萄栽培。地中海气候，需要滴灌，一般机械采收。以色列有五个产区，最重要的有 Galilee（包括了 Upper Galilee, Lower Galilee 以及 Golan Heights），Shomron（包括了 Haifa 市南部的沿海区域，特别是 Mount Carmel 地区，这里是以色列最大的生产商 Carmel 的所在地）和 Samson（中部沿海地区以及 Judean 山脚处）。

以色列 70% 的产量为红酒，国际品种取得了成功，赤霞珠，梅洛，长相思和霞多丽等获得了认可，其他国际品种也在陆续被种植。值得一提的是 Emerald Riesling 是美国 David 创造出来的一个杂交品种，在以色列做一种很常见的 off-dry 白葡萄酒。高海拔的地区的葡萄质量一般比沿海地区的要高。以色列 80% 的产量由 5 个生产商出产。