

2012年第144号

质检总局关于批准对纳帕河谷（葡萄酒）实施地理标志产品保护的公告

经美国联邦酒精烟草税务贸易局推荐，由美国纳帕河谷酿酒人协会提出的纳帕河谷（葡萄酒）（Napa Valley（Wines））在中华人民共和国境内注册地理标志保护产品的申请，由国家质检总局参照《地理标志产品保护规定》组织专家技术审查合格，现批准自即日起对纳帕河谷（葡萄酒）（Napa Valley（Wines））在中华人民共和国境内实施地理标志产品保护。

附件：纳帕河谷（葡萄酒）（Napa Valley（Wines））质量技术要求

质检总局

2012年9月24日

附件 纳帕河谷（葡萄酒）（Napa Valley（Wines））质量技术要求

一、名称

纳帕河谷（葡萄酒）（Napa Valley（Wines））。

二、产地

1. 葡萄种植区：美国加利福尼亚州纳帕县纳帕河谷“美国葡萄种植区”
2. 生产加工区：美国加利福尼亚州

三、产品描述

1. 产品要求：在美国加利福尼亚州生产且至少用85%或以上的产自纳帕县纳帕河谷“美国葡萄酒种植区”的葡萄所生产的葡萄酒。

2. 葡萄品种：

(1) 红葡萄酒：生产纳帕河谷红葡萄酒所用的红葡萄品种主要包括：赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、品丽珠(Cabernet Franc)、巴贝拉(Barbera)、查博诺(Charbono)、佳美(Gamay)、歌海娜(Grenache)、马尔贝克(Malbec)、马塔罗(Mataro)、美乐(Merlot)、小维多(Petit Verdot)、小西拉(Petite Sirah)、黑比诺(Pinot Noir)、普拉米蒂

沃 (Primitivo)、桑娇维赛 (Sangiovese)、西拉 (Syrah)、丹魄 (Tempranillo)、国家图瑞加 (Touriga Nacianal) 和增芳德 (Zinfandel)。

(2) 白葡萄酒: 生产纳帕河谷白葡萄酒所用的白葡萄品种主要包括: 霞多丽 (Chardonnay)、白诗南 (Chenin Blanc)、琼瑶浆 (Gewurtztraminer)、玛珊 (Marsanne)、白麝香 (Muscat Blanc)、白比诺 (Pinot Blanc)、灰比诺 (Pinot Gris/Grigio)、胡桑 (Roussanne)、长相思 (Sauvignon Blanc)、麝香索维农 (Sauvignon Musque)、绿索维农 (Sauvignon Vert)、赛美蓉 (Semillon)、维欧尼 (Viognier) 和白雷司令 (White Riesling)。

(3) 桃红葡萄酒 (Rose Wine): 生产纳帕河谷桃红葡萄酒的葡萄品种主要包括赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)、黑比诺 (Pinot Noir)、西拉 (Syrah)、美乐 (Merlot)、品丽珠 (Cabernet Franc) 和增芳德 (Zinfandel)。

3. 陈酿: 纳帕河谷葡萄酒的陈酿时间由酒庄决定, 但赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 等红葡萄酒通常在木桶中窖存 18 个月, 装瓶后再熟化 18 个月才能出售。霞多丽等白葡萄酒通常在木桶中窖存 18 个月装瓶后熟化 6 个月才能发售; 有些白葡萄酒, 如长相思 (Sauvignon Blanc), 要在木桶或不锈钢罐中窖存 4 至 6 个月后再装瓶出售。

4. 产品质量标准和特色:

(1) 感官特色:

- ① 酒体醇厚、浓郁, 产自天然、成熟的葡萄, 带有自然的酸度;
- ② 带有纯正果味, 衬出产区和特定品质的地域和区域性特征;
- ③ 红酒的厚重感和浓郁度在纳帕河谷内自南往北而增强;
- ④ 纳帕河谷南部气候凉爽的区域, 红葡萄酒的单宁较柔, 而北部及沿着谷底的山地的区域, 酒的单宁较强;

⑤ 因特定品种和陈酿时间不同, 白葡萄酒呈无色、至禾秆黄、至绿色、至金黄色泽, 桃红葡萄酒呈淡粉红色至红玫瑰花色, 红葡萄酒呈紫色, 至宝石红、至红色、至棕色色泽;

⑥ 葡萄酒的香气具有品种典型特点, 包括果香、花香、泥土、香料、坚果和草本植物香气等。

(2) 理化指标:

- ① 酒精含量 (%体积百分数) : 7% 至 24%。
- ② 二氧化硫: ≤ 百万分之 250。
- ③ 挥发酸 (以乙酸计, g/L) : ≤ 1.2

5. 安全及其他质量技术要求: 在中华人民共和国境内的产品安全及其他质量技术要求也必须符合中华人民共和国国家相关规定。

四、自然因素和人文因素

1. 地质：纳帕河谷的地质多样而独特。纳帕河谷是由板块运动、火山活动和圣保罗湾的冲积水和洪水形成。圣保罗湾曾进入过纳帕河谷。纳帕河谷被纳帕河分开。纳帕河沿着纳帕河谷的锥形地形流过，由其南部可全面通航的河流逐渐缩窄到北端的仅仅一条小溪。纳帕河谷的地形变化体现在其长度方向，由南部多风的河口平地和平缓的山丘到卡利斯托加市山谷狭窄的顶部，位于东面圣海伦娜山山脚的帕里塞德（Palisades）陡峭的岩壁与西面森林茂密的马雅卡玛丝山脉之间。

2. 土壤：纳帕河谷也同样因其土壤的多样性而独特。原始存在的火山土、海洋土和冲积土，都是由纳帕河谷 6 千万年历史长河中的地质事件产生的。岩石丘和冲积扇打断了谷底，每一处都在记载着过去的地质事件。这个区域的地方志证明了有多种多样的土壤，并且超过 30 种不同类型的土壤已经得到了识别。从排水良好的砾质土壤到保湿的盐质黏土，这些土壤的深度和肥沃程度都不同。盛产葡萄的纳帕河谷多种多样的土壤类型赋予纳帕河谷葡萄酒独特的性质，并促成纳帕河谷葡萄酒成为一个享誉全球的高品质产品。

3. 气候：受山脉以及临近太平洋的影响和作用，纳帕河谷属于很适合优良酿酒葡萄生长的温带气候。这里漫长生长季的特点是白天阳光充足、温暖、干燥，夜晚凉爽，为葡萄缓慢均匀的成熟提供了一个理想的综合条件。此外，沿着山谷，葡萄生长条件存在较大差异。卡利斯托加，位于谷顶，白天气温炎热，但同时葡萄又被从三面包围的高山吹来的冷空气保护，适宜各种红葡萄酒原料品种生长。在山谷口的卡内罗斯（Carneros），葡萄不断地被雾和大风冷却，只有在午后的风吹散晨雾后太阳才能短暂的照射葡萄，所以适合喜凉爽气候的黑皮诺（Pinot Noir）和霞多丽（Chardonnay）葡萄品种生长。正是由于这里独特的气候和地理条件，使得各种优质酿酒葡萄生长在纳帕河谷地区，生产出世界上享有极高知名度和美誉的顶级葡萄酒。

4. 历史和知名度：纳帕河谷最初由美国土著 Wappo 居民开拓，土著人称其为“纳帕”，意为“富饶之地”，其后的欧洲移民亦采用此名。乔治·杨特（George Yount）于 19 世纪 40 年代建立了纳帕的第一个葡萄种植园。1861 年，第一批酿酒厂在纳帕河谷建立，包括至今都还在经营酿酒的查尔斯·克拉格（Charles Krug）酒庄。克拉格之后，H A Pellet、John Lewelling、Matthew Vann、HW Crabb 和 General E D Keyes 都在纳帕河谷建立了酿酒厂。除此之外，还有大量小型葡萄园，面积从 5 英亩到 20 英亩不等。

截至 1875 年，葡萄酒酿造已经非常普及，于是成立了圣海伦娜葡萄种植俱乐部（St. Helena Viticultural Club），拥有所有优秀酿酒师作为会员，包括以上提及的酿酒师。俱乐部的组建目的是为了宣传不同的和最佳的葡萄栽培知识，介绍和普及高质量葡萄品种。关于俱乐部在纳帕河谷的葡萄种植者和酿酒者之间传播大量关于葡萄种植信息的作用，都有史料记载。另外，纳帕葡萄种植协会（Napa Viticultural Society）于 1881 年成立，其目的几乎同圣海伦娜葡萄种植俱乐部如出一辙。纳帕葡萄种植协会至少每月集会一次，书面记载显示，这对纳帕县的酿酒者大有裨益。

到 1889 年，在纳帕河谷已有超过 140 家酿酒庄。同年，法国人首次同意纳帕河谷葡萄酒进入在巴黎世界博览会上进行的法国葡萄酒比赛，而纳帕河谷葡萄酒在此次比赛中赢得了 20 枚奖牌。然而，在 19 世纪 90 年代，由于纳帕河谷超过一半的葡萄园受葡萄藤根瘤蚜病所袭，纳帕河谷葡萄酒业曾一度受挫。随后又迎来了直到 1933 年才结束的美国禁酒期。在禁酒期间，一些纳帕河谷酿酒庄靠制造被许可的宗教圣礼葡萄酒生存。

禁酒期过后，纳帕河谷葡萄酒业开始复兴，在 20 世纪 40 年代和 50 年代葡萄酒产量持续增长。在 20 世纪 60 年代，纳帕河谷酿造出更多优质葡萄酒，一时供不应求。纳帕河谷也成为了旅游景点，吸引着渴望参观酿酒酒庄、品味纳帕河谷葡萄酒的游客来访。《加利福尼亚州土地保护法》，即人们熟知的《威廉逊法》，鼓励加利福尼亚州的土地用于农业。该法于 1966 年通过并于 1969 年被纳帕县采用。因此，截至 2005 年，纳帕县已有 69,340 英亩土地专门为农业用途而受保护。

1976 年，以纳帕河谷葡萄酿制成的葡萄酒与来自法国最好酒庄的葡萄酒一起选去参加了一次特殊的品鉴会。品鉴会的地点是在法国巴黎，法国品酒师也参与其中，这就是著名的“巴黎品鉴”（Judgement of Paris）。经过评判，最好的葡萄酒是来自加利福尼亚州用纳帕河谷葡萄酿制成的葡萄酒，这使得加利福尼亚州和纳帕河谷成为了与欧洲葡萄酒产区同等的葡萄酒区。

由于纳帕河谷地区的葡萄园拥有独特和复杂的农业气候条件，并且生产管理完全按照美国法律，纳帕河谷地区生产的葡萄酒赢得了美国和全世界挑剔的消费者的青睐和认可。因此，该地区生产的葡萄酒长期被美国和各国同业和公众所熟知，并赢得很高的国内和国际声誉。任何同业或公众成员在订购纳帕河谷葡萄酒或看见来自纳帕河谷的葡萄酒广告或葡萄酒出售时，都会期待这是从上述加利福尼亚州纳帕河谷地区生产的质量上乘的葡萄酒。

因此，虽然“NAPA VALLEY”仅是美国加利福尼亚州一地名，但当它与该地区生产的葡萄酒一起使用时，已在公众心目中树立了独特性和美誉度。所以，将这个名称使用在葡萄酒上构成了所有那些在该地区生产的葡萄酒的良好信誉。

5. 有关纳帕河谷地理标志的美国法律：

①美国《联邦法规法典》第 27 部第 4.25 (e) 章规定，酒中至少 85% 的葡萄来自确定种植区范围内，且葡萄酒需在美国葡萄种植区所在的州加工完成，只有满足这项条件，该美国葡萄种植区(的名称)才能用于葡萄酒上。

②美国《联邦法规法典》第 27 部第 9.23 章规定，“NAPA VALLEY”是美国葡萄种植区。因此，如 85% 或以上的酒液来自产于纳帕河谷的葡萄，且最终在加利福尼亚州生产完成，则该葡萄酒可使用“NAPA VALLEY”（纳帕河谷）这一地理标志。

五、生产方法

1. 栽培管理：摘掉部分葡萄藤叶，为葡萄提供最大限度的光照，8 月份时摘掉部分葡萄，提高剩余葡萄的品种性状。

2. 采收管理：葡萄成熟采收时间通常延后，从而使含糖量达到最高。手工采摘，防止葡萄碰伤，采摘后尽快压碎。采摘在黎明前或晴日进行。收获期间每日均须采摘。

3. 生产管理：纳帕河谷的酿酒师运用经验，使纳帕河谷葡萄汁的味道达到最佳，以生产出质量上乘的葡萄酒。应在加利福尼亚州生产和加工，使用 85% 或以上产自纳帕河谷葡萄种植区种植的规定品种的葡萄。

4. 纳帕河谷葡萄酒的法定生产技术规范如下：

- (1) 发酵初期，除浓缩纯葡萄汁、乳酸菌、已培养的酵母和酵母培养基、杀菌剂、沉淀剂或准许的发酵助剂以外，禁止添加任何其他物质。
- (2) 当用于酿造纳帕河谷红葡萄酒、白葡萄酒或桃红葡萄酒的葡萄汁糖分含量低时，发酵之前或发酵过程中可加入浓缩纯葡萄汁以生成酒精。
- (3) 用可滴定酸含量超过 5.0g/L 的葡萄汁酿制葡萄酒，酿酒师可在发酵之前、发酵过程中和发酵后加入改良剂调整酸含量。但仅允许在酒的酿造场所进行上述改良。加入葡萄汁或葡萄酒中的改良剂不能使葡萄汁或葡萄酒中的可滴定酸含量低于 5.0g/L。
- (4) 可在发酵之前或发酵过程中向葡萄或葡萄汁中加入酒石酸或苹果酸或二者的混合物。
- (5) 发酵结束后，可加入柠檬酸、富马酸、苹果酸、乳酸或酒石酸或两种或多种这些酸的混合物，以调整天然的不足。
- (6) 可在相同的酿酒场所酿造发泡葡萄酒。可使用二氧化碳、氮气或二者的混合物，在含汽葡萄酒转运或装瓶时保持负压。
- (7) 起泡葡萄酒、人工加气起泡葡萄酒和酿造起泡葡萄酒或人工加气起泡葡萄酒的任何基酒，其酒精含量不能超过 14%。
- (8) 葡萄酒应存储在罐、大木桶、小橡木桶、有包装或无包装的玻璃瓶，或其他合适的不会污染葡萄酒的容器内。
- (9) 惰性纤维、纸浆、泥土或类似原料可在葡萄酒的窖藏和最终调制中用作助滤剂。
- (10) 过滤、澄清或提纯葡萄酒过程中使用的原料可去除混浊、沉淀以及异味。