



本页上起：阿尔萨斯葡萄园；  
采收季节成熟的葡萄

## 阿尔萨斯产区

阿尔萨斯位于法国的东北角，产区形状狭长，分为南北两部分：上莱茵（Haut-Rhin）和下莱茵（Bas-Rhin）。产区西边是著名的孚日山脉（Vosges），东边则是莱茵河（Rhine River）。

阿尔萨斯属于凉爽的大陆性气候，酒农将葡萄种植于陡峭的斜坡上以获得更佳采光并避开寒冷气流。阿尔萨斯地质结构复杂，土壤丰富：较高的山坡上土壤贫瘠，以花岗岩、片麻岩、片岩、火山岩、黏土为主；山脚下多以石灰岩、砂岩、黏土、泥灰土为主；平原地区土壤则为冲积土。不同的土壤类型造就出不同的葡萄酒风格，一般黏土、泥灰土地区出品的葡萄酒风格更为饱满浓郁，而石灰岩、砂岩地区出品的葡萄酒风格更优雅轻盈，结构更明晰；片岩、片麻岩、石灰岩地区出品的葡萄酒则更容易展现出矿物风味。

## 阿尔萨斯葡萄品种

阿尔萨斯葡萄酒大多以单一葡萄品种酿制而成，以酒风纯粹见长，但也有少数酒庄喜欢进行多品种调配。这里种植的主要葡萄品种包括：

### 雷司令（Riesling）

种植面积达20%的广泛葡萄品种。上好的雷司令葡萄酒为干型，酒体饱满，具有中等或中等偏高的酒精度，散发着浓郁的矿物风味，与德国摩泽尔（Mosel）出品的轻酒体、半甜、高酸风格的雷司令形成鲜明对比。

### 琼瑶浆（Gewürztraminer）

琼瑶浆的德语意为“香料”，恰当地描述出琼瑶浆葡萄酒具有大量香料气息的特点，令人想起荔枝及玫瑰的甜美气息。琼

瑶浆的果皮为浅红色，酿出的酒带有金色色调，酒体饱满，口感丰富。

### 灰皮诺（Pinot Gris）

灰皮诺酿出的葡萄酒口感丰富，酒体饱满，酒精度高。它们与琼瑶浆葡萄酒具有相似的金色，口感具有丰富的质感和浓郁的风味，香气以水果、干果、烟熏及蜂蜜味为主。

### 白皮诺（Pinot Blanc）和欧塞瓦（Auxerrois）

在阿尔萨斯，这两种葡萄通常会在生产中进行调配，被广泛用在起泡葡萄酒的生产，若酿制静止葡萄酒，又具有轻盈、新鲜、非芳香型的风格。通常来说，标注白皮诺的葡萄酒是两种葡萄的混合，但标注欧塞瓦的则未经混合。欧塞瓦与白皮诺的特征类似，酒体稍饱满些，香气更加芬芳。

