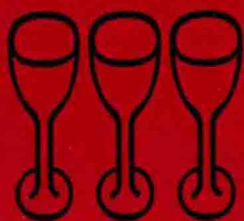


全世界最畅销的葡萄酒指南



意大利葡萄酒年鉴

王桂科 题

Italian Wines



2012

大红虾控股有限公司 编

2350 家酒庄

20 000 款酒品

375 款“三杯奖”佳酿

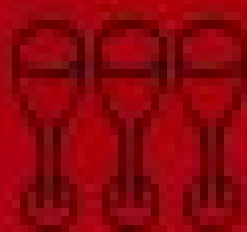
95 款绿色“三杯奖”精品

52 款15欧元以下“三杯奖”推荐

GAMBERO ROSSO

广东省出版集团 广东人民出版社

中国葡萄酒行业蓝皮书



意大利葡萄酒年鉴

（中国分册）

Italian Wines



2012

（2012年1月1日至2011年12月31日）

1 850 页

20 000 字

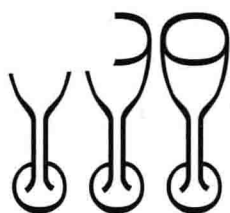
27.8 元（含邮费）

79 元（含邮费）

118 元（含邮费）

CHINA WINE PRESS

中国葡萄酒行业蓝皮书 中国葡萄酒年鉴



意大利葡萄酒年鉴

王桂科 题

Italian Wines

2012

大红虾控股有限公司 编

GAMBERO ROSSO®



广东出版集团 广东人民出版社

• 广州 •

图书在版编目 (CIP) 数据

意大利葡萄酒年鉴2012 / 大红虾控股有限公司编.
—广州: 广东人民出版社, 2012. 9
ISBN 978-7-218-08109-0

I. ①意… II. ①大… III. ①葡萄酒—酿酒工
业—意大利—2012—年鉴 IV. ① F454.668-54

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第208306号

YIDALIPUTAOJIUNIANJIAN2012

意大利葡萄酒年鉴2012

大红虾控股有限公司编

 版权所有 翻印必究

出 版 人: 金炳亮

责任编辑: 翟新烨

插图设计: 杨帷杨

出版发行: 广东人民出版社

地 址: 广州市大沙头四马路10号 (邮编: 510102)

电 话: (020) 83798714 (总编室)

传 真: (020) 83780199

网 址: <http://www.gdpph.com>

经 销: 广东大沿海出版工贸有限公司

印 刷: 珠海市鹏腾宇印务有限公司

书 号: ISBN 978-7-218-08109-0

开 本: 787mm×1092mm 1/16

印 张: 58 插页: 56 字数: 900千

版 次: 2012年9月第1版 2012年9月第1次印刷

定 价: 180.00元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与出版社(020-83795749)联系调换。
售书热线: (0756) 2634512 2634729 2634601 2634122

中文版编委会

主 编：王桂科

副主编：杨亚基 刘瑞冰 刘 强

执行主编：杨亚基

编辑成员：毕振兴 黎岳梁 陈剑文
吴喜江 周锦如

翻 译：广东大沿海出版工贸有限公司

策划、营运：广东大沿海出版工贸有限公司
威尼斯红酒会

协助引进版权和校译：上海华饮贸易有限公司

英文版编委会

“大红虾”GAMBERO ROSSO®

Gambero Rosso Holding S.p.A.

恩里科·费米 (Enrico Fermi), 161

罗马 ROMA

电话 +39-06-551121

传真 +39-06-55112260

网站 www.gamberorosso.it

邮箱 gambero@gamberorosso.it

资深编辑

Gianni Fabrizio

Eleonora Guerini

Marco Sabellico

特约编著

Antonio Boco

Giuseppe Carrus

Paolo De Cristofaro

Lorenzo Ruggeri

Paolo Zaccaria

分区联络员

Nino Ajello

Alessandro Bocchetti

Dario Cappelloni

Nicola Frasson

Massimo Lanza

Giorgio Melandri

Gianni Ottogalli

Nereo Pederzoli

Pierpaolo Rastelli

Carlo Ravanella

主要编著

Filippo Apollinari

Francesco Beghi

Enrico Battistella

Sergio Bonanno

Michele Bressan

Pasquale Buffa

Dionisio Castello

Francesca Ciano

Vittorio Manganeli

Giacomo Mojoli

Franco Pallini

Leonardo Romanelli

Marco Tonelli

Riccardo Viscardi

其他编著

Rudina Arapi

Teodosio Buongiorno

Sergio Ceccarelli

Maurizio Fava

Honduni Katsueni

Giovanna La Molinara

Alexander Lapratt

Matteo Magnapane

Marco Manzoli

Maurizio Manzoni

Leonardo Marco

Nicola Massa

Enrico Melis

Vanni Muraro

Renato Orlando

Gionata Ottogalli

Michelangelo PalermAlessio Pietrobat-

tista

Augusto Piras

Walter Pugliese

Helmut Riebschlaeger

Andrea Rignali

Maurizio Rossi

Cristina Sacchetti

Herbert Taschler

Cinzia Tosetti

Paolo Trimani

Vincenzo Verrastro

Piergiorgio Votano

Stefano Zaghini

总编辑

Laura Mantovano

编辑协调员

Giuseppe Carrus

编辑秘书

Giulia Sciortino

版面设计

Marina Proietti

大红虾分社

USA and Canada

by Antique Collectors' Club, Eastworks,
116

Pleasant St #18, Easthampton, MA
010207, USA;

UK and Australia by Antique Collectors'
Club Ltd

Sandy Lane, Old Martlesham, Woodbridge,
Suffolk IP12 4SD - United Kingdom



序一

走进意大利葡萄酒的世界

王桂利

“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催。”
一首《凉州词》抒咏了边塞开怀痛饮、
激情奔涌的酣醉场面……



“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催。”一首《凉州词》抒咏了边塞开怀痛饮、激情奔涌的酣醉场面。千百年来，葡萄美酒，它为人类带来多少的陶醉和美妙，留下多少的佳话和故事。

正如生活不能没有歌声和音乐一样，生活同样不能没有美酒。葡萄美酒几乎是人们生活必不可少的调味品，也是人们交往必不可少的润滑剂。古希腊哲学家苏格拉底说过：“葡萄酒能抚慰人们的情绪，让人忘记烦恼，使我们恢复生气，重燃生命之火。小小一口葡萄酒，会如同最甜美的晨露般渗入我们的五脏六腑……葡萄酒不会令我们丧失理智，它只会带给我们满心的喜悦。”

在葡萄酒的世界里，随便打开一扇窗，你都会感觉眼花缭乱，目不暇接。若要问选择什么样的酒，怎么去品赏美酒，委实难以一一道来。无论是新世界还是旧世界，葡萄美酒带给人们的，是如此的丰富多样，如此的纷繁复杂，如此的多姿多彩。

你要进入葡萄酒的世界，那意大利将是你必定要追寻的葡萄酒王国。本书将带

你走进意大利葡萄酒
的世界，带你领略
各式各样的
意大利
酒庄和
葡萄
酒。





意大利葡萄酒的历史

意大利葡萄酒，可谓源远流长。早在公元前8世纪，伊特鲁里亚人和希腊移民就在古罗马建立自己的葡萄园。意大利是欧洲最早种植葡萄的国家之一，也是世界最古老的葡萄酒产区，在古希腊时期人们就将意大利叫做葡萄酒之国（Oenotria）。传说古时候的罗马将士征战沙场，每占领一处土地，随即在那里种上葡萄树。于是，葡萄种植与葡萄酒业随着战事和领土的扩张慢慢在欧洲传播并兴旺起来。

有人说意大利有三宝：葡萄酒、橄榄油和奶酪。葡萄酒最令意大利人引以为豪，尤其是葡萄酒的历史、产量、品种以及品质。意大利人坚信，他们的葡萄酒是全世界产量最高、品质最好的。

曾经听欧洲的一位葡萄酒专家说过，由于地理上的原因，法国与英国隔海相望，早在15世纪开始，法国就跟随着英国，向世界各地进行侵略扩张和殖民统治，法国人也就把葡萄酒和葡萄种苗带到了世界各地。此外，严格来说意大利位于欧洲大陆，它只是濒临地中海，离大洋还很远。法国则不同，它西面是烟波浩淼的大西洋，其航海业远比意大利发达，它可以利用其有利的自然条件，源源不断地将葡萄酒输送到世界上任何一个殖民地和贸易区。

虽然罗马帝国历史悠久，但意大利却是一个年轻的国家。16世纪起相继被法国、西班牙、奥地利占领，直至1861年才建立意大利王国。第一次世界大战后奥匈帝国将北部边界地区割让给意大利，才在1919年形成了目前的国土格局，1946年成立共和国。国家的动荡，



导致意大利葡萄酒迟迟未能形成产业标准，亦迟迟未能成为庞大出口产业。

在第二次世界大战开始之前的漫长岁月里，意大利是一个农业国，农民在自己的土地悉心照料着一小块一小块的葡萄园，待果实成熟后采摘下来，拿到合作社里酿成葡萄酒，供家里享用，或作为馈赠亲友的礼品。



近几十年来，由于庞大的市场需求及其变化，不少意大利酒庄已采用一些现代的酿酒设备和技术，如不锈钢发酵罐、现代温控设施等。总体而言，意大利葡萄酒业是现代酿酒技术和传统酿酒技术并存。直到今天，我们仍然可以在一些古老的酒庄里看到古老的酒窖、酒具和酿酒方式，甚至仍沿用从古希腊和古罗马传承下来的酿酒工艺。

随着法国葡萄酒产业的蓬勃发展，葡萄酒作为国家的一个重要支柱产业，其影响力席卷全球。作为邻国的意大利政府终于按捺不住了，分别于1963年和1981年，仿效法国政府的做法，将葡萄酒分为四个等级，后又作了调整完善。这四个等级分别是：

第一等级：保证法定产区酒DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

第二等级：法定产区酒DOC (Denominazione di Origine Controllata)

第三等级：地区特色酒IGT (Indicazione Geografica Tipica)

第四等级：日常餐酒VDT (Vino da Tavola)

DOCG和DOC两级均符合欧盟认可的Quality Wines Produced in Specified Regions (QWPSR, 欧盟指定产区优质酒)；IGT和VDT这两个级别则可理解为餐酒类葡萄酒，IGT为地区特色餐酒、VDT为日常餐酒。

四个等级评定制度经过修订调整后，已经较为完善、严谨，这种统一规范的做法是世界上少有的，这也反映了意大利人精准严密的工作作风。

DOCG级别葡萄酒很容易辨认，它是意大利葡萄酒的最高荣誉，凡评定为该等级的，都会在酒瓶的瓶颈或瓶口上贴上粉红色的长形封条。意大利政府对于该级别酒的葡萄品种、品种比例、葡萄产量、种植间距、葡萄采摘、葡萄发酵和窖藏要求等都有严格的规定。

DOC级别葡萄酒，它表示已取得国家的品质认证，严格规定其生产地区、葡萄品种、酒精含量、酿造方法、窖藏方式和口感特点等。

IGT级别创建于1992年，是政府最迟颁布实施的葡萄酒级别。按理说它应是质量较高的餐酒，但由于缺少相应的地区标准，给各个酒庄提供了较为广阔的发挥空间，使得该级别的酒五花八门，多姿多彩。其实，将其称为酒庄特色酒似乎更合适。因为许多IGT级别的酒是酒庄以特定的葡萄品种和特定的酿造方式酿成的，比如有些酒庄就别出心裁地采用赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、梅洛（Merlot）、西拉（Syrah）和莎当尼（Chardonnay）等外来葡萄品种，酿造出来后难以按标准要求进入DOCG或DOC级别，但这些酒却有着鲜明的酒庄特点，有些酒还十分珍贵和罕有，其价格甚至远远高出一些DOCG级别的葡萄酒。

VDT级别通常是指较低品质的葡萄酒，相当于法国的日常餐酒，是最低级别的葡萄酒，只要是意大利出产的葡萄，在意大利生产就可以了。在酒瓶的标签上仅需标明酒精含量、生产商名称即可。



变幻莫测的意大利葡萄酒

意大利国土形似一个长靴子，从南至北，全境4/5的面积是山地和丘陵，阿尔卑斯山脉（The Alps）位于北部，亚平宁山脉（Apennines Mountains）纵贯半岛。北部以高山为屏障，东南西三面临海，属于最利于葡萄生长的典型地中海气候。从阿尔卑斯山到西西里岛，几乎所有地区都种植葡萄。多种多样的地理、土质、气候和环境因素，形成了意大利葡萄酒的个性和特色。

一是狭长的地形。意大利的国土，跨越了10个纬度，南北长达1 200公里。北部稍冷，南部炎热，中部温和，正因为意大利气候的多样性造就了葡萄酒的复杂性。

二是丰富的地貌。意大利北部盘亘着阿尔卑斯山，亚平宁山脉纵横南北。假如你从南到北驱车游览意大利全境，你会发现意大利是一个山脉和丘陵遍布之国。刚跨过一座座山脉，经过一片原始森林后，又进入一片高低起伏的丘陵地带，葡萄园往往位于一片山坡或一座丘陵之中。

三是多变的天气。当你来到托斯卡纳地区（Tuscany）或西西里岛（Sicily）的乡间时，常常会遇到这样的景象：早上还下着淅淅沥沥的小雨，中午就阳光灿烂，可是到了傍晚又乌云密布，不一会儿又见绚丽的夕阳。即使是夏天，白天烈日炎炎，晚上也会凉风习习。这种多变天气和温度，为葡萄的生长提供了良好的生态环境。这也是意大利葡萄酒较之欧洲别国

其酒精含量更高、果香味更浓厚的一个重要原因。

四是漫长的海岸线。地中海连接着欧、亚、非大陆，给沿岸国家带来了怡人的风光和丰富的物产。意大利国土像一只长长的马靴浅浅地踩在地中海边上，使其拥有漫长的海岸线，呈明显的地中海气候，坐拥湿温相宜、阳光充足、气温适度的葡萄生产沃土。

复杂多样的气候、地形和土质，造就了意大利



葡萄酒的口味独特，品种多样。意大利葡萄酒的一个显著特点是其独特而强烈的个性。葡萄酒的个性和特点是葡萄的品种、土质、气候、酿造方

式和酿造技术等因素构成的。不同种类的葡萄树形成众多小型地块的葡萄园，形成了采用人工培植、管理和采摘的原生态传统模式。因此，丰富多样和个性强烈是意大利葡萄酒最大的特色，也是意大利葡萄酒的生命力和灵魂所在。意大利葡萄酒有很多神奇之处，即使同一葡萄品种，在不同的产区、不同的葡萄园，以不同的酿造方式，亦会呈现出不同的个性。所以，意大利的葡萄酒丰富多样，甚至令人眼花缭乱。

遍布意大利各地的葡萄园和酒庄大小各异，约有70万公顷、80万个葡萄园。从等级类别来划分，上好的葡萄酒多不胜数；有16.5万家葡萄酒生产商遍布全国，葡萄酒产量和出口量号称全球第一。

意大利多如牛毛的葡萄种类，真是令人叹为观止。据统计，意大利全国种植的葡萄品种有850多种，其中意大利农业部认证的有300多种。与法国相比，要丰富得多，因为法国政府认证的葡萄品种只有几十种。然而意大利葡萄品种却犹如汗牛充栋，明遐世界的就有几十种。在这里，不妨列举几种最著名的红葡萄品种，也是意大利人至爱的葡萄。

圣乔维斯（Sangiovese）：是意大利种植最多的一个葡萄品种，原产于中部产区的托斯卡纳（Tuscany）。以其为原料酿造的葡萄酒含有樱桃的果香，还带有野外雪松的味道。主要用于酿造古典康帝（Chianti Classico）、康帝（Chianti）、蒙特奇洛红（Rosso di Montalcino）、布内罗红（Brunello di Montalcino）等葡萄酒。

巴贝拉（Barbera）：该葡萄品种在意大利享负盛名，主要产于西北部产区皮埃蒙特区（Piedmont）和伦巴第区（Lombardy），以其酿造的葡萄酒有着黑浆果的香气，酿出来的葡萄酒称作顶级巴贝拉（Barbera Superiore）和特酿巴贝拉（Barbera Barricato）（专指用法国橡木桶陈化）等葡萄酒。

内比奥罗（Nebbiolo）：意大利最为昂贵的一个葡萄品种，对种植环境和种植技术要求高，主要产于西北部产区的皮埃蒙特区（Piedmont）。以其酿造的葡萄酒含有野生蘑菇的香味，还带有玫瑰的花香。主要用于酿造著名的巴洛洛（Barolo）和巴巴莱斯科（Barbaresco）等葡萄酒。



科维纳（Corvina）：意大利最具特色的一个葡萄品种，主要产于东北部产区威尼托区（Veneto），以其为主酿造出著名的阿玛诺（Amarone）葡萄酒。每年葡萄采摘下来后，先晾至半干，再酿造成葡萄酒。以科维纳（Corvina）酿造而成的阿玛诺（Amarone）葡萄酒最大的特点是酒精含量高（通常酒精含量在15%以上），糖含量高，酒体丰满，果香浓烈，储放多年后往往价格奇高。

阿吉里安科（Aglianico）：意大利南部产区最有代表性的一个葡萄品种，被称为“南方的高贵品种”，

主要出产于坎帕尼亚区（Campania）和巴西利卡塔区（Basilicata）。

黑达沃拉（Nero d'Avola）：意大利南部岛屿西西里岛（Sicily）种植的最著名的葡萄品种，以其酿造的葡萄酒带有李子的果香。

意大利的白葡萄也相当出色：特比安诺（Trebiano）是意大利全国各地种植最广泛的白葡萄品种之一，以阿布鲁佐（Abruzzo）和拉齐奥（Lazio）出产的葡萄酒最为著名；莫斯卡托（Moscato）产于皮埃蒙特区（Piedmont），主要用于酿造微泡葡萄酒（Frizzante）和半甜阿斯蒂（Asti）莫斯卡托葡萄酒；此外，努拉古斯（Nuragus）、灰比诺（Pinot Grigio）等葡萄品种亦占重要地位。





星罗棋布的意大利葡萄酒

不知是葡萄选择了意大利，还是意大利选择了葡萄。上帝眷顾意大利，给了意大利得天独厚的生长葡萄的沃土，仿佛意大利的每一寸土地都呼吸着葡萄的气息。葡萄园在意大利可谓满天星斗，星罗棋布。意大利有20个行政区域（相当于中国的省），18个位于陆地，2个是岛屿。有人将意大利相应地划分出20个葡萄酒产区，也有划分为四大产区。直观地看，四大产区的划分容易被人理解，即将意大利葡萄酒产区分为：东北部产区、西北部产区、中部产区和南部产区。

东北部产区：东北部产区受阿尔卑斯山环绕，北纬45.3度至47度，海拔在1 000米以下，年平均降雨量为1 530毫米。从亚得里海到阿尔卑斯山，到处是大片的葡萄园。东北部产区包括威尼托（Veneto）、特伦蒂诺—阿迪杰（Trentino-Alto Adige）和弗留利—威尼斯朱利亚（Friuli-Venezia Giulia）三个行政区。著名的商城和水城威尼斯就坐落在该区。该产区生产的葡萄酒种类较多，包括有红葡萄酒、白葡萄酒和起泡酒等。最重要的产区是威尼托（Veneto），是意大利DOC以上等级产量最大的地区，其中以风干葡萄酿造的阿玛诺（Amarone）葡萄酒最为著名。阿玛诺葡萄酒口感粗壮、浑厚，有点像古代斗兽场和现代足球场上的意大利男人：强壮、勇猛，甚至有点暴力的味道。

西北部产区：西北部产区自北至西被阿尔卑斯山及白朗峰环抱，北纬44度至46.5度，海拔从100米至



1 000米不等，年平均降雨量为850毫米，包括皮埃蒙特（Piedmont）、瓦莱达奥斯塔（Valle d'Aosta）、利古里亚（Liguria）、伦巴第（Lombardy）和艾米利亚—罗马涅（Emilia-Romagna）五个行政区。冬天稍为寒冷，夏天凉快，秋天时节较长。该产区最著名的是皮埃蒙特区（Piedmont）出产的巴洛洛（Barolo）和巴巴莱斯科（Barbaresco）葡萄酒，酒质强劲、圆润，大部分葡萄酒由单一品种葡萄酿造。意大利著名的时尚之都——米兰和工业之都——都灵就在该产区，皮埃蒙特区则是意大利驰名的葡萄美酒和美食的故乡。

中部产区：中部产区被称作意大利的心脏，罗马和佛罗伦萨位于产区内，是意大利葡萄酒的核心地带。该产区位于北纬41.5度至45度，海拔在700米以下，年平均降雨量为830毫米，包括阿布鲁佐（Abruzz）、莫里塞（Molise）、托斯卡纳（Tuscany）、拉齐奥（Lazio）、马尔凯（Marches）和翁布里亚（Umbria）等六个行政区。产区内山区和丘陵此起彼伏，地形、地貌差异迥然，亚平宁山脉将意大利中部地区分为东西两面，两侧的地中海给沿岸地区带来风格多样的葡萄酒。该产区拥有意大利数量最多的DOCG级别的葡萄酒，著名的葡萄酒有古典康帝（Chianti Classico）、布内罗红（Brunello di Montalcino）、贵族酒（Vino Nobile di Montepulciano）和超级托斯卡纳（Super Tuscan）等。