

# 萨摩斯甜酒技术规范

## 一、地理标志名称

中文名称：萨摩斯甜酒

原文名称：Σάμος / Samos

## 二、产品类别

葡萄酒

## 三、申请人

申请人名称：萨摩斯酿酒合作社联盟

地址：Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό, 83100 Μαλαγάρι Σάμος,  
Ελλάδα

## 四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1981年6月11日获得欧洲共同体注册为受保护的原产地名称（PDO）。

## 五、产品描述

### （一）天然甜葡萄酒

#### 1. 理化特征

- （1）最低的自然酒精度：14.0%vol。
- （2）总酒精度： $\geq 17.5\%$ vol。
- （3）酒精度：15.0~22.0%vol。
- （4）总酸（以酒石酸计，g/L）： $\geq 4.0$ 。
- （5）挥发酸（以乙酸计，g/L）： $\leq 1.08$ 。
- （6）二氧化硫含量总硫：200mg/L。

## 2. 感官特征

- (1) 外观：浅黄色。
- (2) 香气：具有鲜花、香蕉、蜂蜜等香气。
- (3) 口感：甜，但可由酸度平衡。

人们可以立刻识别出麝香葡萄酒带给人的愉悦感。余味中等。

### (二) 特级园天然甜葡萄酒

#### 1. 理化特征

- (1) 最低的自然酒精度：14.8%vol。
- (2) 总酒精度：至少17.5%vol。
- (3) 酒精度：15.0~22.0%vol。
- (4) 总酸（以酒石酸计，g/L）： $\geq 4.0$ 。
- (5) 挥发酸（以乙酸计，g/L）： $\leq 1.08$ 。
- (6) 二氧化硫含量（总硫）：200mg/L。

#### 2. 感官特征

- (1) 外观：禾杆黄色，带淡绿色色调。
- (2) 香气：具有玫瑰、香蕉、蜂蜜和无花果等香气。
- (3) 口感：甜，但可由酸度平衡。具新鲜感。

人们可以立刻识别出麝香葡萄酒带给人的愉悦感。余味悠长。

### (三) 甜葡萄酒

#### 1. 理化特征

- (1) 最低自然酒精度：13.0%vol。
- (2) 总酒精度： $\geq 17.5\%$ vol。
- (3) 酒精度：15.0~22.0%vol。
- (4) 总酸（以酒石酸计，g/L）： $\geq 3.5$ 。

(5) 挥发酸（以乙酸计，g/L）： $\leq 1.08$ 。

(6) 二氧化硫含量（总硫）：200mg/L。

## 2. 感官特征

(1) 外观：色泽金黄。

(2) 香气：具有花香、香蕉等果香和蜂蜜等香气。

(3) 口感：味道甜，但与酸度平衡。尝起来像麝香葡萄。新鲜。果味悠长。

## (四) 自然甜酒

### 1. 理化特征

(1) 葡萄晒干前的最低自然酒精度：14.8%vol。

(2) 葡萄晒干后的最低自然酒精度：17.6%vol。

(3) 总酒精度： $\geq 17.6\%$ vol。

(4) 酒精度： $\geq 12\%$ vol。

(5) 总酸（以酒石酸计，g/L）：最低5.5。

(6) 挥发酸（以乙酸计，g/L）： $\leq 1.08$ 。

(7) 葡萄酒的二氧化硫含量（总数）：400mg/L。

### 2. 感官特征

(1) 外观：金黄色而带有棕色的色调。

(2) 香气：具有浓郁的花朵、香料、干果、水果和蜂蜜等香气。

(3) 口感：甜，但与充满果香的饱满口感均衡。强烈的麝香葡萄特色。回味悠长。

## 六、地理区域的简要界定

希腊以下区域：

1. Vathy市Kokkari, Vourliotes, Agios Konstantinos, Manolates, Stavrinides, Ampelos郡岛屿地区的北部；

2. Pythagorion市Pyrgos, Mesogios Pandroso, Koumaradeoi and Mavratzeoi郡岛屿地区的东部；

3. Pythagorion市Spathareoi郡岛屿地区的南部。

## 七、与地理区域的联系

葡萄园分布在安培罗斯山（Ampelos）的斜坡上和科尔科特亚斯山（Kerketeas）的山脚下，介于海平面到海拔900m的高度间。葡萄种植在用石块修建的梯田里，不加灌溉并且葡萄藤形成杯子形状。这个地区的地质成分为片岩和砾石，肥沃度中等，排水良好。土壤主要为酸性成分（缺乏钙），并含有丰富的矿物质（铁、镁、锰、铜、锌）。年平均气温为20.3℃。年降雨量为750mm，降雨分布于九月下旬到隔年的五月中旬间。

萨慕斯酿酒合作社联盟有着优质而独特的葡萄酒，这里的葡萄酒自古以来就驰名遐迩。

这并非是偶然的，萨摩斯甜酒直到现在，曾多次在著名的国际比赛中获得奖项和荣誉，不但在希腊消费大众的心里和意识里，也在国外消费大众的心理和意识里，都建立了一个鲜明的定位。萨慕斯甜型葡萄酒是世界同类产品中的佼佼者；除了得过众多的奖项和荣誉以外，还享有罗马天主教教会圣餐用酒的特权。这些气候条件的组合，加上生长土壤的多样性，所栽培的葡萄品种，葡萄的照顾和栽培，酿酒技术的应用，都有助于萨摩斯甜酒的质

量特性。

萨摩斯甜酒的独特性是由于当地的区域特性（土壤、气候、夏季海风的效应）与所栽植的葡萄品种和栽培技术相结合而产生的。

## **八、标签的具体规则**

无。

## **九、负责审查产品规范方面的管理机构**

1. 希腊农村发展和粮食部加工、标准化和质量控制局葡萄酒和烈酒处。

2. 希腊农业经济和兽医局。

3. 希腊植物保护与质量控制农村中心。