

卡瓦技术规范

一、地理标志名称

中文名称：卡瓦

原文名称：Cava

二、产品类别

葡萄酒

三、申请人

申请人名称：卡瓦原产地名称命名管理委员会

地址：24 Avenida de Tarragona, 08720 Vilafranca Del Penedés,
(Barcelona), España

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1986年6月13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）品种

1. 白葡萄：马卡贝奥（维尤拉）、沙雷洛、帕雷亚达、玛尔维萨、霞多丽；

2. 红葡萄：歌海娜、莫纳斯特雷尔、黑比诺、特雷帕特。

（二）酒精含量

白卡瓦和桃红卡瓦：酒精含量(按体积计), 10.8~12.8%vol。

（三）瓶内二氧化碳压力

瓶内二氧化碳压力：20℃条件下, >0.35MPa, 250mL以下瓶

在20℃条件下，> 0.3MPa。

(四) 含糖量

1. 自然：最高3g/L，不加糖；
2. 超天然：最高6g/L；
3. 天然：最高12g/L；
4. 绝干：12~17g/L之间；
5. 干型：17~32g/L之间；
6. 半干型：32~50g/L之间；
7. 甜型：50g/L以上。

(五) 产品外观

白葡萄酒、桃红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

西班牙阿拉瓦 (Álava) 省：拉瓜迪亚 (Laguardia)、莫雷达德阿拉瓦 (Moreda de Álava)、奥永 (Oyón)。

巴达霍斯 (Badajoz) 省：阿尔门德拉莱霍 (Almendralejo)。

巴塞罗那 (Barcelona) 省：阿弗雷拉 (Abrera)、阿雷亚 (Alella)、阿尔特斯 (Artés)、阿维尼奥内特德尔佩内德斯 (Avinyonet del Penedès)、贝格斯 (Begues)、卡布雷拉伊瓜拉达 (Cabrera d'Igualada)、卡夫里尔斯 (Cabrils)、卡涅列斯 (Canyelles)、卡斯特列蒂拉戈尔纳尔 (Castellet i la Gornal)、卡斯特利维德拉马尔卡 (Castellvi de la Marca)、卡斯特利维德罗萨内斯 (Castellvi de Rosanes)、塞尔韦略 (Cervelló)、科尔韦拉德略夫雷加特 (Corbera de Llobregat)、屈贝莱 (Cubelles)、埃尔马斯诺 (El

Masnou)、丰特—鲁维(Font-Rubí)、赫利达(Gelida)、拉格拉纳达(La Granada)、拉利亚库纳(La Llacuna)、拉波夫拉德克拉拉蒙特(La Poblade Claramunt)、莱斯卡瓦涅斯(Les Cabanyes)、马尔托雷利(Martorell)、马尔托雷列斯(Martorelles)、马斯克法(Masquefa)、梅迪奥纳(Mediona)、蒙特加特(Mongat)、奥德纳(Odena)、奥莱尔多拉(Olérdola)、奥莱萨德沃内斯瓦利斯(Olesa de Bonesvalls)、奥利韦利亚(Olivella)、帕克斯德尔佩内德斯(Pacs del Penedès)、彼拉(Piera)、埃尔斯奥斯塔莱特斯德彼罗拉(Els Hostelets de Pierola)、埃尔普拉德尔佩内德斯(El Pla del Penedès)、蓬通斯(Pontons)、普雷米亚德马尔(Premià de Mar)、普伊格达尔韦尔(Puigdalber)、鲁维(Rubí)、桑特库加特塞斯加里格斯(Sant Cugat Sesgarrigues)、桑特斯特韦塞斯罗维雷斯(Sant Esteve Sesrovires)、桑特大众特德坎普森特列斯(Sant fust de Campsentelles)、比拉萨尔德达尔特(Vilassar de Dalt)、桑特略伦斯斯德奥尔通斯(Sant Llorenç d'Hortons)、桑特马尔蒂萨罗卡(Sant Martí Sarroca)、桑特佩雷德里韦斯(Sant Pere de Ribes)、桑特佩雷德留德维特列斯(Sant Pere de Riudevittles)、桑特金蒂德梅迪奥纳(Sant Quintí de Mediona)、桑特萨杜尔尼达诺亚(Sant Sadurní d'Anoia)、圣费德尔佩内德斯(Santa Fe del Penedès)、圣马尔加里代埃尔斯蒙霍斯(Santa Margarida i els Monjos)、圣玛丽亚德马尔托雷列斯(Santa Maria de Martorelles)、圣玛丽亚德米拉列斯(Santa Maria de Miralles)、锡切斯(Sitges)、苏维拉特斯(Subirats)、泰阿(Teià)、蒂亚纳(Tiana)、托雷拉维特(Torrelavit)、托雷列斯德福伊斯(Torrelles

de Foix)、巴利沃纳达诺亚 (Vallbona d'Anoia)、巴利拉纳 (Vallirana)、比拉夫兰卡德尔佩内德斯 (Vilafranca del Penedès)、比拉诺瓦伊拉赫尔特鲁 (Vilanova i la Geltrú)、比洛维德尔佩内德斯 (Vilobí del Penedès)。

赫罗纳(Girona)省: 布拉内斯(Blanes)、卡普马尼(Capmany)、马萨拉克(Masarac)、莫列特德佩拉拉达(Mollet de Perelada)、佩拉拉达(Perelada)。

拉里奥哈(La Rioja)省: 阿莱桑科(Alesanco)、阿索弗拉(Azofra)、布里奥内斯(Briones)、卡萨拉雷纳(Casalarreina)、西乌里(Cihuri)、科尔多温(Cordovín)、蒂龙河畔库斯库里塔(Cuzcurrita de Rio Tirón)、丰萨莱切(Fonzaleche)、格拉瓦洛斯(Grávalos)、哈罗(Haro)、奥尔米利亚(Hormilla)、奥尔米列哈(Hormilleja)、纳赫拉(Nájera)、萨哈萨拉(Sajazarra)、圣阿森西奥(San Asensio)、蒂尔戈(Tirgo)、乌鲁纽埃拉(Uruñuela)、比利亚尔瓦德里奥哈(Villalba de Rioja)。

列伊达(LLeida)省: 列伊达(Lleida)、富列达(Fulleda)、吉梅拉(Guimerà)、拉尔维(L'Albi)、莱斯普卢加卡尔瓦(L'Espluga Calva)、马尔达(Maldà)、桑特马尔蒂德留科尔布(Sant Martí de Riucorb)、塔雷斯(Tarrés)、贝尔杜(Verdú)、埃尔维洛塞利(El Vilosell)、比奈克萨(Vinaixa)。

纳瓦拉(Navarra)省: 门达维亚(Mendavia)、比亚纳(Viana)。

塔拉戈纳(Tarragona)省: 艾瓜穆尔西亚(Aiguamurcia)、阿尔维尼亚纳(Albinyana)、阿利奥(Alió)、巴涅雷斯德尔佩内德斯(Banyeres del Penedès)、巴尔韦拉德拉孔卡(Barberà de

la Conca)、贝利韦 (Bellvei)、布朗卡福尔 (Blancafort)、博纳斯特雷 (Bonastre)、布拉菲姆 (Bràfim)、卡夫拉德尔坎普 (Cabra del Camp)、卡拉费利 (Calafell)、克雷克塞利 (Creixell)、库尼特 (Cunit)、埃尔卡特利亚尔 (El Catllar)、埃尔普拉德圣马利亚 (El Pla de Santa Maria)、埃尔文德雷利 (El Vendrell)、埃尔斯加里德利斯 (Els Garidells)、菲格罗拉德尔坎普 (Figuerola del Camp)、埃尔斯帕利亚雷索斯 (Els Pallaresos)、拉维斯瓦尔德尔佩内德斯 (La Bisbal del Penedès)、拉诺德盖阿 (La Nou de Gaià)、拉尔沃斯斯 (L'Arboç)、拉列拉德盖阿 (La Riera de Gaià)、拉塞奎塔 (La Secuita)、莱斯普卢加德夫兰科利 (L'Espluga de Francolí)、略伦斯斯德尔佩内德斯 (Llorenç del Penedès)、马斯略伦斯斯 (Masllorenç)、蒙特布兰克 (Montblanc)、蒙特费里 (Montferri)、埃尔蒙特梅利 (El Montmell)、努列斯 (Nulles)、佩拉福尔特 (Perafort)、皮拉 (Pira)、普伊格佩拉特 (Puigpelat)、雷瑙 (Renau)、罗卡福尔特德克拉尔特 (Rocafort de Queralt)、罗达德瓦拉 (Roda de Berà)、罗多尼亚 (Rodonyà)、萨洛莫 (Salomó)、桑特豪梅德尔斯多梅尼斯 (Sant Jaume dels Domenys)、圣奥利瓦 (Santa Oliva)、萨拉尔 (Sarral)、索利韦利亚 (Solivella)、巴利莫利 (Vallmoll)、巴利斯 (Valls)、维斯佩拉 (Vespella)、比拉韦利亚 (Vilabella)、比拉一罗多纳 (Vila-rodona)、比拉一塞卡 (Vilaseca de Solcina)、比拉贝德 (Vilaberd)、宾沃迪 (Vimbodí)。

巴伦西亚 (Valencia) 省：雷克纳 (Requena)。

萨拉戈萨 (Zaragoza) 省：阿因松 (Ainzón)、卡里涅纳

(Cariñena)。

七、与地理区域的联系

“卡瓦”酒的品位主要由以下几个因素决定：品种、产地、气候、栽培技术、细化。

上述因素均与葡萄酒的品质有密切关系，排序不分先后。葡萄酒生产商最关注葡萄的品质，这与酿酒师密切相关。“卡瓦”葡萄产区的气候和降雨量丰富多变，导致各品种葡萄的成熟收获期交错。不同类型的土壤、微气候和人为因素的多样性决定了各品种葡萄的独特地理位置以及自身的特性。

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

西班牙农业食品和环境部食品工业局质量鉴定和生态农业处。