

博若莱技术规范

一、地理标志名称

中文名称：博若莱

原文名称：Beaujolais

二、产品类别

葡萄酒

三、申请人

申请人名称：博若莱及博若莱村联合会

地址：210 Boulevard Vermorel - BP 318, 69661

VILLEFRANCHE SUR SAONE Cedex, France

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1973年9月18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

使用佳美葡萄（红皮白汁）酿制。这个品种酿造的是红葡萄酒。区域内也种植霞多丽葡萄品种，用来生产白博若莱葡萄酒，不过其栽培面积日渐减少。

（二）酒精度

白葡萄酒：10.5%vol；桃红葡萄酒：10.0%vol；红葡萄酒：10.0%vol。

（三）产品外观

白葡萄酒，桃红葡萄酒，红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

包括法国Rhône省的如下区：Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazayd'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Justd'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon;

Saône-et-Loire省的如下区：Chaintré, Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Chasselas, Crêches-sur-Saône, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-

d'Ancelles et Saint-Vérand。

七、与地理区域的联系

土地界定的范围覆盖50公里左右，从玛功（Mâcon）的南面延伸到里昂（Lyon）。博若莱葡萄酒（Beaujolais）非常具有特色。虽然腹地海拔达到1000m，但葡萄园却不超过550m，占据了全部朝东的斜坡，享受着温和的气候条件，常年规律地受到雨水浇灌，就像在法国南方和罗纳河谷地区一样沐浴在一片日光之中。西面，受益于博若莱山（Montsdu Beaujolais）的屏障，这个地理区域享受着日光和降雨的特殊有利条件，保证了葡萄的成熟，糖浓度和葡萄生长的优佳卫生条件。

虽然看起来好似和谐景色一片，但是无论是在地质还是在景观方面，这个土地界定范围内的土壤却是多样性的，而这个多样性在葡萄酒口感中充分体现出来。北面的葡萄酒口感强悍而色彩浓重，土壤是酸性的。南面的土壤主要是石灰岩基质，葡萄酒口感轻盈而含果香。

土地界定范围内收获的葡萄种植在山坡上的花岗岩质和粘土—石灰岩质土壤上，虽然贫瘠但排水性能强，地势优越，朝东方向丘陵视野开阔，这种地形能保护葡萄不受晨露的影响，丘坡的海拔高度保护葡萄园不受冬天晨雾的影响。否则，冬天的索恩河谷（Valléedela Saône）常常被淹没在晨雾中。

用来生产博若莱村（Villages）标签的葡萄必须在土地界定的范围内收获。酸性土壤，位于法定生产区域的北面，属于古生代基底岩石质或者出自第四纪冲积岩石质。

通过几代人的努力，葡萄生产人发现如何利用土地的优势，并且懂得了如何在生产实践中使用合适的酿制方法把佳美（Gamay N）葡萄品种的特点释放出来。得益于这个特殊的葡萄品种，博若莱葡萄酒慢慢地走出了个性化，酿制出产年轻美味的葡萄酒。这种年轻的新酒，带来的是当年收获葡萄丰富的芳香口感，但同时也能让品尝人想象得到，如经过稍长时间的浸泡特别是一个陈酿的过程，葡萄酒所能发挥出强悍和平衡的口感。这样，凡是使用博若莱佩美酒（beaujolais primeur）和博若莱新酒（beaujolais nouveau）标签的葡萄酒基本特征是水果芳香，柔顺和清凉的口感。因此，经过发酵的葡萄酒主要用来做陈酿期较长的葡萄酒产品，达到释放出多种复杂的芳香和丹宁结构目的，出产一款陈酿好酒。

博若莱原产地监控命名区域的土地界定范围内的部分土壤是粘土质，更适于陈酿色彩丰富和柔顺的特酿酒。生产博若莱村葡萄酒（Villages）土地界定范围内的葡萄园种植在结晶岩的沙质土壤上，葡萄酒的特点是平衡，和谐，芳香悠悠流长的口感。

尽管大里昂地区对博若莱葡萄酒的消费量极其可观，但是早在有铁路线之前，博若莱葡萄酒产量的大部分就已经畅销巴黎地区。从十九至二十世纪，博若莱葡萄酒仰仗在巴黎和里昂地区的成功经验，更把产品的销售推向了全法国和全世界。博若莱葡萄酒高度的知名度，使人们习惯称其为“里昂的第三条河”，与索恩河（Saône）和罗纳河（Rhône）相提并论。从十九世纪伊始，生产人和交易人很早就开始推销当年的葡萄酒产品。从1950年开始，交易人就开始推广博若莱佩美酒。

众多的酒窖品尝室和新开建的葡萄酒之路吸引越来越多的消费者，方便他们更好更多地了解丰富多彩的博若莱葡萄酒产品。

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

（一）有关检查对标准规范遵守机构

法国国家原产地和质量管理局。

（二）有关打假监控机构（质量，标签及其它文件及营销文件）

法国经济财政就业、财政预算政府账目和公务员制度部竞争、消费者事务和欺诈控制总局D2处。

（三）有关检查税务随附文件及海关事务机构

法国经济财政就业财政预算政府账目和公务员制度部海关及间接税总局间接税司F/3处。