

超级巴多利诺技术规范

一、地理标志名称

中文名称：超级巴多利诺

原文名称：Bardolino Superiore

二、产品类别

葡萄酒

三、申请人

名称：巴多利诺原产地名称葡萄酒联合会

地址：8, Piazza Matteotti, 37011 Bardolino (Verona), Italia

四、欧盟成员国的原产地地理标志保护

已于2009年8月8日获得欧洲联盟委员会注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

（一）品种

莫利纳拉（MOLINARA）；科维纳（CORVINA）；罗蒂内拉（Rondinella）；科维诺尼（Corvinone）。

（二）酒精含量

超级巴多利诺： $\geq 12\% \text{vol}$ 。

超级经典巴多利诺： $\geq 12\% \text{vol}$ 。

（三）产品外观

深宝石红，随酒龄增加转变为石榴红色。

六、地理区域的简要界定

意大利Bardolino市，Garda市，Lazise市，Affi市，Costermano市，Cavaion Veronese市，Torri del Benaco市，Caprino Veronese市，Rivoli Veronese市，Pastrengo市，Bussolengo市，Sona市，Sommacampagna市，Castelnuovo del Garda市，Peschiera del Garda市和Valeggio sul Mincio市。

七、与地理区域的联系

（一）自然因素

超级巴多利诺葡萄酒采用加尔达湖东岸上冰碛丘陵中所产葡萄酿造，这里的土壤多碎石，土层厚，土地分散，土壤类型多种多样。

北坡为丘陵，常年被森林覆盖，此处的土地条件优越，是葡萄和橄榄树的理想家园。这里的土壤非常适宜葡萄的早期出芽、开花、结果和成熟，在复杂的气候条件下，每年都能收获累累果实。

总体而言，这里的气候夏季高温而酷热，冬季温和，适合种植橄榄树。因此，这里也可以认为是地中海气候。此产区内部巴多利诺市四周的地区是独特的经典产区，具有悠久的历史，因为其接近加尔达湖，其气候和环境都与众不同。

（二）历史和居民因素

超级巴多利诺是以巴多利诺地区所产葡萄而出名，罗马时期和中世纪文献中就有记载。

到了19世纪，此地区所产的葡萄酒开始以巴多利诺命名，此地的葡萄酒因产量小，酒龄长而被称为“超级”。

1926年，自愿者成立巴多利诺葡萄酒原产地保护协会。随着巴多利诺原产地监控命名制度逐渐被人们认同（根据1968年5月28日部长令），某些特定酒类因为其原料产于上好的葡萄园，使用最佳的管理方式，产量小、葡萄甜且酒龄长，从而开始以传统名词“超级”命名。因为巴多利诺的独特生产方式，巴多利诺原产地监控命名制度经由2001年8月1日的部长令授予“超级巴多利诺”称谓。藉此，“超级巴多利诺”成为Veneto地区获此殊荣的第一个红酒品牌。

在巴多利诺产区生产超级巴多利诺的本地酒厂按照土地位置和地理条件精心选择适合酿酒的葡萄，土地必须面向南方或东南方，温度高、养分少、疏水性好、均衡、且种植密度适宜。酿酒师一般采用平地上以双帘式种植的和斜坡上以Guyot修剪法种植的葡萄。葡萄园以种植密度适宜且单株产量高而闻名。

生产商几乎都采用原生葡萄品种。以此增加葡萄中的糖分含量，有助于提高葡萄酒的发酵潜力。

葡萄进入成熟阶段之后，采用成熟曲线来决定最佳的收获时间。除了采用传统酿造工艺之外，此地的酿酒法还使用其他技术，例如增加发酵时间、不断进行踩皮萃取、增加葡萄皮发挥效用的时间，以充分利用纯熟葡萄中的香味和多酚类物质。

除上述主要原料之外，在生产超级巴多利诺葡萄酒的过程中也使用非芳香型红葡萄，最多占总量的20%，不超过各葡萄用量的10%，此类葡萄的种植需要通过维罗纳省的授权，且属于2004年5月7日部长令批准的葡萄品种国家登记名单（2004年12月14日政府公报编号242）及后续更新中的所列品种。

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

意大利农业、食品和林业政策部。