

# 圣康帝技术规范

## 一、地理标志名称

中文名称：圣康帝

原文名称：Chianti

## 二、产品类别

葡萄酒

## 三、申请人

申请人名称：圣康帝葡萄酒协会

地址：9 Viale Belfiore, 50144 Firenze, Italia

## 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

切萨内赛，达菲乐（Cesanese d'Affile N）、黑卡奈奥罗（Canaiolo nero N）、赤霞珠（Cabernet Sauvignon N）、品丽珠（Cabernet Franc N）、巴贝拉（Barbera N）、安塞罗塔（Ancellotta N）、阿利坎特（Alicante N）、阿利蒂科（Aleatico N）、托斯卡纳特雷比安诺（Trebiano Toscano）、桑娇维塞（Sangiovese N）、贵人香（Riesling Italico B）、苏维翁（Sauvignon B）、科隆巴娜（Colombana Nera N）、科罗里诺（Colorino N）、胡姗（Roussane B）、黑布拉乔拉（Bracciola Nera N）、克莱雷特（Clairette B）、

格雷克 (Greco B)、格来凯多 (Grechetto B)、维欧妮 (Viogner B)、阿巴罗拉 (Albarola B)、安索尼卡 (Ansonica B)、圆叶 (Foglia Tonda N)、阿布鲁斯科 (Abrusco N)、红梗莱弗斯科 (Refosco dal Peduncolo Rosso N)、霞多丽 (Chardonnay B)、杂交布鲁尼54 (Incrocio Bruni 54 B)、贵人香 (Riesling Italico B)、雷司令 (Riesling B)、菲安诺 (Fiano B)、泰罗德格 (Teroldego N)、丹魄 (Tempranillo N)、白莫斯卡托 (Moscato Bianco B)、蒙特布查诺 (Montepulciano N)、白维蒂奇诺 (Verdicchio Bianco B)、白比诺 (Pinot Bianco B)、比安科尼 (Biancone B)、瑞博 (Rebo N)、白里维内斯 (Livornese Bianca B)、维蒙蒂诺 (Vermentino B)、小味尔多 (Petit Verdot N)、蓝布鲁斯科米丝蒂 (Lambrusco Maestri N)、佳利酿 (Carignano N)、佳美娜 (Carmenere N)、博那米科 (Bonamico N)、玛奇斯 (Mazzese N)、卡拉贝斯 (Calabrese N)、莱切黑玛尔维萨 (Malvasia Nera di Lecce N)、布林迪西黑玛尔维萨 (Malvasia Nera di Brindisi N)、玛尔维萨 (Malvasia N)、伊斯特里亚玛尔维萨 (Malvasia Istriana B)、圣吉米尼亚诺维纳奇亚 (Vernaccia di S. Gimignano B)、白曼左尼 (Manzoni Bianco B)、米勒-图高 (Muller-Thurgau B)、黑波乐拉 (Pollera Nera N)、西拉 (Syrah N)、黑卡尼那 (Canina Nera N)、白卡内奥洛 (Canaiolo Bianco B)、灰比诺 (Pinot Grigio G)、简普尼奥罗 (Prugnolo Gentile N)、维黛洛 (Verdello B)、玛珊 (Marsanne B)、玛墨兰 (Mammolo N)、黑维蒙蒂诺 (Vermentino Nero N)、达莱拉 (Durella B)、坎迪亚白玛尔维萨 (Malvasia Bianca di Candia B)、巴萨怡纳 (Barsaglina N)、

赛美蓉 (Sémillon B)、美乐 (Merlot N)、马尔贝克 (Malbec N)、长白玛尔维萨 (Malvasia Bianca Lunga B)、黑比诺 (Pinot Nero N)、维迪娅 (Verdea B)、卡洛里亚 (Caloria N)、阿巴娜 (Albana B)、简格罗派洛 (Groppello Gentile N)、圣斯特法诺格罗派洛 (Groppello di S. Stefano N)、佳美 (Gamay N)、萨格兰蒂诺 (Sagrantino N)、芳香塔明娜 (Traminer Aromatico Rs)、简司棋亚娃 (Schiava Gentile N)、紫北塞 (Alicante Bouschet N)、桑弗特 (Sanforte)、奥皮乔 (Orpicchio)、小芒森白 (Petit manseng B)、莱茵雷司令 (Riesling renano B)。

## (二) 酒精浓度

圣康帝 (Chianti) :  $\geq 11.5\%$  vol。

圣康帝—珍藏级 (Chianti - Riserva) :  $\geq 12\%$  vol。

“阿莱蒂尼丘”圣康帝 (Chianti 'Colli Aretini') :  $\geq 11.5\%$  vol。

“阿莱蒂尼丘”圣康帝—珍藏级 (Chianti 'Colli Aretini' - Riserva) :  $\geq 12.5\%$  vol。

“佛罗伦萨丘”圣康帝 (Chianti 'Colli Fiorentini') :  $\geq 12\%$  vol。

“佛罗伦萨丘”圣康帝—珍藏级 (Chianti 'Colli Fiorentini' - Riserva) :  $\geq 12.5$ 。

“锡耶纳丘”圣康帝 (Chianti 'Colli Senesi') :  $\geq 12\%$  vol。

“锡耶纳丘陵”圣康帝—珍藏级 (Chianti 'Colli Senesi' - Riserva) :  $\geq 13\%$  vol。

“比萨丘”圣康帝 (Chianti 'Colline Pisane') :  $\geq 11.5\%$  vol。

“比萨丘”圣康帝—珍藏级 (Chianti 'Colline Pisane' - Riserva) :  $\geq 12.5\%$  vol。

“蒙塔巴诺”圣康帝 (Chianti 'Montalbano') :  $\geq 11.5\%$  vol。

“蒙塔巴诺”圣康帝—珍藏级 (Chianti 'Montalbano' - Riserva) :  
 $\geq 12.5\%$  vol。

“蒙特斯佩托利”圣康帝 (Chianti 'Montespertoli') :  $\geq 12\%$  vol。

“蒙特斯佩托利”圣康帝—珍藏级 (Chianti 'Montespertoli' -  
Riserva) :  $\geq 12.5\%$  vol。

“鲁菲纳”圣康帝 (Chianti 'Rufina') :  $\geq 12\%$  vol。

“鲁菲纳”圣康帝—珍藏级 (Chianti 'Rufina' - Riserva) :  $\geq$   
 $12.5\%$  vol。

优级圣康帝 (Chianti Superiore) :  $\geq 12\%$  vol。

### (三) 产品外观

呈鲜艳的宝石红，随着陈年颜色趋向于石榴红。

## 六、地理区域的简要界定

意大利阿雷佐地区，具体包括阿雷佐市，Bucine市，Capolona市，Castelfranco di Sopra市，Castiglion Fibocchi市，Cavriglia市，Civitella in val di Chiana市，Foiano della Chiana市，Laterina市，Loro Ciuffenna市，Lucignano市，Monte San Savino市，Montevarchi市，Pergine Valdarno市，Pian di Sco'市，San Giovanni Valdarno市，Subbiano市，Talla市和Terranuova Bracciolini市；

佛罗伦萨地区，具体包括佛罗伦萨市，Bagno a Ripoli市，Barberino V. Elsa市，Capraia e Limite市，Castelfiorentino市，Cerreto Guidi市，Certaldo市，Dicomano市，Empoli市，Fiesole市，Figline Valdarno市，Fucecchio市，Gambassi Terme市，Impruneta市，Incisa

in Val d'Arno市，Lastra a Signa市，Londa市，Montaione市，Montelupo Fiorentino市，Montespertoli市，Pelago市，Pontassieve市，Reggello市，Rignano sull'Arno市，Rufina市，San Casciano in Val di Pesa市，Scandicci市，Tavarnelle Val di Pesa市，Vicchio市和Vinci市；

普拉托地区，具体包括Carmignano市，Montemurlo市和Poggio a Caiano市；

皮斯托亚地区，具体包括皮斯托亚市，Lamporecchio市，Larciano市，Monsummano Terme市，Montale市，Pieve a Nievole市，Quarrata市和Serravalle Pistoiese市；

比萨地区，具体包括Capannoli Val d'Era市，Casciana Terme市，Chianni市，Crespina市，Fauglia市，Laiatico市，Lari市，Lorenzana市，Montopoli in Val d'Arno市，Palaia市，Peccioli市，Ponsacco市，Pontedera市，San Miniato市，Santa Luce市和Terricciola市；

锡耶纳地区，具体包括锡耶纳市，Asciano市，Casole d'Elsa市，Castelnuovo Berardenga市，Cetona市，Chianciano Terme市，Chiusi市，Colle Val d'Elsa市，Montalcino市，Montepulciano市，Monteriggioni市，Monteroni d'Arbia市，Murlo市，Pienza市，Poggibonsi市，Rapolano Terme市，San Casciano dei Bagni市，San Gimignano市，Sarteano市，Sinalunga市，Sovicille市，Torrita di Siena市和Trequanda市。

## 七、与地理区域的联系

## （一）自然因素

划定的地理区域位于托斯卡纳大区的中部，并包含了部分紧连亚平宁山脊的阿雷佐、佛罗伦萨、皮斯托亚、比萨、普拉托和锡耶纳各省的丘陵地区。

地理概述：圣康帝诞生于亚平宁南部包含了佛罗伦萨和锡耶纳的一片自然条件非常统一的地理区域。

其中一片生产带自北部的Mugello区向Rufina和Pontassieve延伸并沿着圣康帝丘陵一直到达Cetona市的整片地域。另一片生产带自Montalbano开始一直延伸到Val di Pesa, San Gimignano和Montalcino一带。

产区的中心地带被一些与阿雷佐、锡耶纳、皮斯托亚、比萨和普拉托地区的丘陵相连的支脉所围绕。上述两条外围的生产带之间由一些横穿与两带之间的产区相连。

由于这片区域幅员广阔，因而可以从地理的角度将圣康帝地区具体细分为四个系统，根据它们形成的年代的先后分别是：中始新世前亚平宁山脊，上新世丘陵，有着更新世沉积物的上瓦尔达诺山间盆地，以及洪积区。

栽种葡萄的丘陵地的高度平均在海拔200~400m之间，葡萄园的分布和朝向也非常适宜。而根据生产规章（第4条）的规定，葡萄园分布的最高高度为海拔700m。

该地区的气候属于托斯卡纳山区的“综合性气候”。

## （二）人文因素

与产区相关的人文因素具有举足轻重的重要性，因为圣康帝葡萄酒的生产所采用的正是经年累月积累而形成的传统方法。尽

管历史学家们没有就关于是由埃特鲁斯人将葡萄种植引入了圣康帝产区的论述形成一致的意见，但是随着千百万年前的葡萄藤化石的发现可以想见这个大区最具盛名种植文明的源头可能远比我们所知的更古老。

几个世纪以来，葡萄种植一直是这片土地主要耕种作物，也是这片土地的象征，但除此之外也开展其他农业生产产业，这一状况一直持续到六十年代初耕种制度从分益耕种制过渡到了“直接账户”制度。这一时期的跨时代的改革让许多原本从事第一产的劳动者转而从事非农业产业（例如建筑业和工业）的劳动，从而引发了农村的城市化。

面对这个情况，种植者们不得不创造一种新的管理体系，也就是“直接账户”制度，这一新制度的实行使老旧的混合种植（即葡萄藤依靠活的树木的支撑攀爬生长）转变成易于机械操作的专业化的现代葡萄园，这一成功转型也得益于各种FEAOG规划的经济支持。

圣康帝葡萄酒协会诞生于1927年，由一批具有创新精神和企业家理念的佛罗伦萨葡萄种植者创立，它的宗旨是在国内贸易和出口贸易终保护圣康帝葡萄酒的“典型性”。

在为了保护意大利具有代表性的葡萄酒而颁布的1932年7月31日的部长令中，划定了“典型”圣康帝葡萄酒的生产地域，总共由七个产区组成。

通过1967年8月9日的共和国总统令，圣康帝葡萄酒获得了法定产区命名(D.O.C.)的评级，其相关的生产规章也获得了批准，在这项法令中除了1932年的部长令列出的产区外，加入了阿雷佐、

佛罗伦萨、比萨、皮斯托亚、普拉托和锡耶纳等省的邻近地区。

葡萄种植者的技术诀窍和整个行业的积极努力才使圣康帝葡萄酒能在今天的国内和国际市场上获得如此庞大的人群的喜爱和如此广泛的传播。基于圣康帝葡萄酒的高品质和它在让世界了解意大利和意大利的产品上所作的贡献，1984年7月2日的共和国总统令确立了它的保证法定产区命名（D.O.C.G.）的评级。

葡萄酒产业以及其他例如橄榄油这样的农业产业的人文因素是与以下几方面生产技术的精确定义密切相关的，它们构成了现行的生产规章的一部分：

（1）葡萄品种的地理种植基础：适用于酿造圣康帝葡萄酒的葡萄品种是它的地理标志产区内传统种植的主要葡萄品种，具体品种见本规章第2条。其中最主要的葡萄品种是桑娇维塞黑葡萄，它所占的比例在70~100%。

（2）栽培类型，种植间距和修剪系统：对于栽培的方法没有特别的限制，葡萄种植者可以根据自身的企业和组织的需要广泛地选择最适宜的方法，前提是其所选择的栽培方法不改变葡萄和葡萄酒的特殊特征；在任何情况下，任何水平的栽培方法是被绝对禁止的。新的葡萄品种每公顷必须至少栽种4000株。修剪系统不能改变葡萄和葡萄酒的特殊特征。禁止使用任何的催熟手段，但允许应急灌溉。

（3）酿酒方法：采用该地区经传统确立的无气泡红葡萄酒的酿制方法，“基本”、“珍藏”和“高级”三款不同类型在酿法上有适当的调整；后两款是酒体较为饱满的红葡萄酒。对于珍藏版和高级款的葡萄酒，就其在木桶中的陈化有特别的规定。



## 八、标签的具体规则

标有阿莱蒂尼丘陵、佛罗伦萨丘陵、比萨丘陵、蒙塔巴诺、蒙特斯巴托丽和鲁菲纳等分产区的“圣康帝”和“高级圣康帝”：桑娇维塞黑葡萄含量为70~100%。

标有锡耶纳分产区的“圣康帝”：桑娇维塞黑葡萄含量为75~100%。

## 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。