

格拉帕酒技术规范

一、地理标志名称

中文名称：格拉帕酒

原文名称：Grappa

二、产品类别

烈酒

三、申请人

申请人名称：

1. 意大利全国蒸馏酒烈酒工业协会

地址：Via Torino, 146, 00184 Rome, Italy

2. 格拉帕酒国家协会

地址：Via Domokos, 8, 40100 Bologna, Italy

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于2008年2月13日获得欧洲联盟委员会注册为地理标志（GI）。

五、产品描述

产品类型为烈酒，格拉帕葡萄酒酒渣烈酒或葡萄酒酒渣。

格拉帕酒的名字只能用在原材料来自意大利相关葡萄酒皮或葡萄渣种植或酿造、并且在意大利划定了地理区域的中心里进行蒸馏的产品。

（一）物理、化学、感官特性

1. 由发酵的葡萄渣，蒸馏（蒸汽蒸馏或水蒸馏）过后制成；

2. 每100kg的葡萄渣里不可含有超过25kg的渣滓；
3. 由渣滓产生的酒精含量不可以超过终产品的总酒精含量的35%；
4. 蒸馏法产出的酒须占总量的86%以上；
5. 以相同酒精浓度制作的再蒸馏酒是被准许的；
6. 每百升的100%纯酒精内需至少包含140g的挥发性物质，且甲醇含量最高只能为1000g；
7. 最低的酒精浓度需达37.5%vol；
8. 不管是否稀释过，绝对不允许添加额外的乙醇；
9. 虽然植物中或是水果的香气可能会带来特殊风味，但成品不应该经过调味；
10. 根据现行欧盟及会员国法规，只有当渣酿白兰地陈酿12个月以上才能以调色为目的加入焦糖调色。

（二）与其他产品比较下的特性

1. 在每百升的100%纯酒精下，甲醇的含量不能超过1000g；
2. 挥发性物质不同于乙醇跟甲醇，在100%纯酒精下，每百升含量不可低于140g。

（三）制作过程

格拉帕酒是由发酵（或半发酵）的葡萄渣经蒸汽蒸馏或是水蒸馏的方式而制成，天然渣滓液体可以在蒸馏之前添加进去，或是把酒精从葡萄渣和渣滓里面（一起或分开）移除，然后开始他们混合物的蒸馏过程，整个过程必须在同一个蒸馏厂进行，陈酿过程只能使用无亮光漆或无上漆的木制容器。

六、地理区域的简要界定

意大利共和国全境。

七、与地理区域的联系

意大利因为其温和且适当的气候，是最适合葡萄栽种的理想地点，其风土更提供了多种不凡的口感与芳香，而就是这样的环境下，培育出格拉帕酒这种在世上以独特的风格与来源闻名的典型意大利蒸馏酒。传统上的制作方式，如同许多历史记录上所记载的一样，一定是以原产地生产出的葡萄果渣蒸馏而成，其大量的葡萄果渣和发酵也衍生出了独特蒸馏系统的发展，从较弱强度的酒精蒸汽让产品保留了多种的香气成分，也有助于让格拉帕酒在感官上更具特色。蒸馏酒的制造商可通过登记与补充档案证明原料的来源。而格拉帕酒的生产，除了源自于意大利特有的葡萄酒工业，更结合了产品自身的蒸馏方式。

八、标签的具体规则

“格拉帕酒”必须根据欧洲议会与欧盟理事会，在2008年1月15日所做的定义、描述、介绍、标签与烈酒地理标示之保护的110/2008号规章的规范标示。

标示为“格拉帕酒”需注意以下相关事项：

1. 不超过两种以上的葡萄种类的DOC、DOCG标示由意大利国家法律规定。

2. 有关“vecchia”“invecchiata”“riserva”及“stravecchia”等分类标示，仅能标示于使用无亮光漆或无上漆的木制容器进行12个月和18个月陈酿过程的酒类，且依照原产地受到有关当局的

严格控管。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

意大利海关总署。