

# 阿兰特茹技术规范

## 一、地理标志名称

中文名称：阿兰特茹

原文名称：Alentejo

## 二、产品类别

葡萄酒

## 三、申请人

申请人名称：葡萄牙葡萄与葡萄酒研究院

地址：5 Rua Mouzinho da Silveira, 1250-165 Lisboa, Portugal

## 四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1996年11月15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

白葡萄酒、桃红葡萄酒和红葡萄酒。

### （一）品种

Encruzado B、Perrum B、Pinot Gris G、Petit Verdot N、Sercial B、Bical B、Siria B、Pinot Noir N、Sémillon B、Viognier B、Corropio N、Malvasia Rei B、Tamarez B、Manteudo B、Manteudo Preto N、Malvasia Fina B、Syrah N、Verdelho B、Talia B、Tannat N、Cabernet-Sauvignon N、Arinto B、Merlot N、Rabo de Ovelha B、Trincadeira N、Carignan N、Alvarinho B、Fernaos Pires B、Sauvignon B、Castelao N、Antao Vaz B、Lario B、Trincadeira das Pratas B、Aragonez N、

Riesling B、Alicante Bouschet N、Grand Noir N、Alicante Branco B、Grossa N、Grenache N、Alfrocheiro N、Caladoc N、Tinto Cao N、Zinfandel、Chasselas B、Cinsaut N、Gouveio B、Gewürztraminer Rs、Touriga Franca N、Touriga Nacional N、Tinta Carvalha N、Tinta Caiada N、Chardonnay B、Tinta Barroca N、Tinta Miuda N、Baga N、Diagalves B、Mourisco Branco B、Moreto N、Moscatel Graudo B。

### (二) 酒精含量

1. 红葡萄酒和桃红葡萄酒： $\geq 12\% \text{vol}$ ;
2. 白葡萄酒： $\geq 11.5\% \text{vol}$ ;
3. 优质的起泡葡萄酒： $\geq 11\% \text{vol}$ ;
4. 利口葡萄酒： $\geq 17.5\% \text{vol}$ 。

### (三) 产品外观

白葡萄酒、桃红葡萄酒和红葡萄酒。

## 六、地理区域的简要界定

生产的地理区域在葡萄牙以下子区域：

1. The Borba sub-region
2. The Évora sub-region
3. The Granja / Amareleja sub-region
4. The Moura sub-region
5. The Portalegre sub-region
6. The Redondo sub-region
7. The Reguengos sub-region

## 8. The Vidigueira sub-region

### 七、与地理区域的联系

阿连特茹地区属于典型的平原，没有地形上的障碍来阻挡从海上冷凝而来的湿气，因此能受到海洋的影响。但是也能够通过阿连特茹地区的景观来确定各子区域的独特性，并且整个地区的葡萄种植条件得天独厚。该地区属于地中海大陆性气候，春季和夏季炎热干燥。降水主要集中在冬季，平均年降水量可达到550~650mm，Borba地区的平均年降水量为750~850mm，Portalegre地区的平均年降水量为900~1000mm。年平均气温为15.5~16℃，年日照时数很高，每年将近3000小时，尤其是在收获季节，因此为葡萄的成熟和葡萄酒的质量提供了理想的条件。这种气候条件对糖分的积累以及果实的果皮色素合成极为有利。

阿连特茹葡萄酒原产地的土壤特别助于识别葡萄品质及葡萄酒产品的内在特性。

#### (一) 土壤

用来生产葡萄酒的阿连特茹葡萄的土壤应具有以下特点，并且需要充足的阳光才能达到理想的品质。在每一个原产地名称下的子区域，土壤都必须具有以下特点：

1. Borba——土壤主要是直接或间接地来自于结晶灰岩、少许页岩，通常是红色的；

2. Évora——棕色和红色的地中海地区土壤，由非石灰性物质组成，为非腐殖质土壤及石质土；

3. Granja Amareleja——棕色和红色的地中海地区土壤，由

非石灰性物质组成，地中海红色土壤由钙质物质和石质土组成；

4. Moura——棕色和红色石灰土、石灰性土壤、红色的地中海土壤由石灰质物质和非腐殖质土壤组成；

5. Portalegre——主要是花岗岩质土壤，有一些痕迹的页岩和石英岩衍生物；

6. Redondo——土壤主要来自火山岩，以石英闪长岩为主，有少许页岩衍生物，通常是红色的；

7. Reguengos——土壤主要来自火山岩，以石英闪长岩为主，有少许页岩衍生物；

8. Vidigueira——主要是火山岩和变质成因的土壤。

在上述地区，葡萄不应种植在冲积或崩积土、非钙质黑色粘土及红褐色粘土里。

## （二）葡萄品种

人类和其他自然因素的相结合造就了阿连特茹地区葡萄酒产品的特异性。除了众多本土葡萄品种能够强烈反映出该地区的地域特征外，还有完全适应该地区地理特征的葡萄品种。另外，最近已经推出其他相对非常著名的品种，以提高阿连特茹地区一流葡萄酒产地的重要性。阿连特茹地区特别推荐的用于生产葡萄酒的葡萄品种都登记在该地区的特别规定里，其中还包括它们之间的配比组合。

## 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

阿兰特茹地区葡萄种植委员会。