

巴巴莱斯科保证法定产区(DOCG)等级葡萄酒

巴巴莱斯科 (Barbaresco) 是世界上最著名的意大利葡萄酒之一：与巴罗洛(Barolo)葡萄酒一样，它主要采用内比奥罗 (Nebbiolo) 葡萄酿制而成，是朗格(Langhe)产区的一款主打红葡萄酒。巴巴莱斯科葡萄酒优雅高贵，其酒体呈庄重尊贵的宝红色（特别是珍藏级巴巴莱斯科），且寿命极长。近年来，我们不断发现的品质优良的葡萄园都赋予了巴巴莱斯科红酒独一无二的口感和风味。

产区

产区包括巴巴莱斯科市 (Barbaresco)、特雷伊索市 (Treiso)、内伊韦市 (Neive) 和阿尔巴市 (Alba)的部分区域。

历史

此款贵族尊享的葡萄酒有几种不同起源版本：有人说高卢人是因为受到品质卓越的 Barbaritium 葡萄酒的吸引而抵达意大利，而另一些人则认为巴巴莱斯科的名字与导致罗马帝国衰落的蛮族部落有关。

在古代，最早形成巴巴莱斯科乡镇的区域曾是一片密集森林，利古里亚人从罗马骑兵那里逃脱后曾在此处避难。由于这片区域在当时罗马人的管辖范围之外，所以罗马人将其称为“barbarica silva (蛮族森林)”。古老的拉丁语地名 Barbaritium 由此而来，后来该地名继续演变并成为现在的 Barbaresco。

19 世纪下半叶，阿尔巴市皇家酿酒学院的第一任校长多米齐奥·卡瓦扎 (Domizio Cavazza) 教授是第一批研究这款酒（当时红酒已闻名一阵了）的人。同时期，加富尔 (Cavour)、侯爵夫人法莱蒂 (la Marchesa Falletti) 和萨伏依人把在阿尔巴市的另一侧种植生产的内比奥罗葡萄(Nebbiolo)所酿制的葡萄酒称为巴罗洛。从那时起，巴巴莱斯科和便和他的“兄弟”巴罗洛一直肩并肩发展，逐渐闻名世界的它们需要获得法律保护和认证资格。为此，我们在 1943 成立了联合企业。1966 年，这款葡萄酒成为意大利一批 DOC (法

定产区) 等级葡萄酒之一。1980 年, 它还成功升级为最早的一批 DOCG (保证法定产区) 等级葡萄酒之列 (且瓶身上带有数字认证编号和瓶口上带有意大利政府印刷局发行的长形认证封条)。

特征

巴巴莱斯科由 100% 内比奥罗葡萄酿成, 酒体颜色浓郁度高且明亮, 色泽从红宝石色向石榴红色渐变。它散发着令人振奋和陶醉的芬苹果香, 包括覆盆子、红色水果果酱、天竺葵和香堇的浓郁香气, 还有青椒、肉桂、肉豆蔻、干草、木头、烤榛子、香草和八角的花香气味。它必须至少陈化两年, 其中一年在橡木桶中储存。陈化四年后的酒才可被称为“珍藏级”葡萄酒。

在 5 至 10 年的时间里此款红酒可达其最佳风味状态, 但她的寿命还可以更长。市场上可以找到使用传统方法制作的葡萄酒, 同时也有其他葡萄园使用更国际化的方式 (即使用小木桶) 生产。产区包括巴巴莱斯科市 (Barbaresco)、特雷伊索市 (Treiso)、内伊韦市 (Neive) 以及阿尔巴市 (Alba) 的部分区域。它是小型酿酒厂、著名的合作社以及世界知名的酒庄生产的。巴巴莱斯科市拥有皮埃蒙特大区特定酒馆 Enoteca, 您可以在其中品尝该市生产的大多数葡萄酒。

大区酒馆 Enoteca 在一年里经常组织美食促销活动。相关信息可以通过咨询电话或在“本地网络 (Reti Locali)”一章中获取。在与大区酒馆和库尼奥省政府的共同合作下, 本联合企业已划分出使用“附加地理特称 (Menzioni geografiche Aggiuntive)”的葡萄园区域。“附加地理特称”也可被叫做“Cru (优质葡萄园)”, 但由于意大利的经济历史状况的不同, 这个表达其实不够确切。

特称与葡萄酒的优劣等级无关, 它其实是对葡萄酒来源的进一步说明。在某些情况下它可用来特指一些更具优势的山丘位置, 而在其他情况下仅指农舍、葡萄园和地区的名称。此“附加地理特称”系统丰富且复杂, 公众可以在纸质文件和企业网站上找到相关详细信息。

级别	葡萄种类 (根据葡萄品种学分类)	最大产能		最短陈化时间	上市时间	最低酒精度 (自然最低酒精含量)
		葡萄产量 公斤/公顷	红酒产量 升/公顷			
巴巴莱斯科*	内比奥罗	8000	5440	26个月, 其中9个月储存于橡木桶中	葡萄丰收后第三个年份的1月1日	12.5% vol.
巴巴莱斯科 珍藏级*		8000	5440	50个月, 其中9个月储存于橡木桶中	葡萄丰收后第六年的1月1日	

*可以添加附加地理特称（分区），只要它包含在葡萄酒生产规章中即可；除了分区以外，还可以补充葡萄园名字，这样的话每公顷产量会降低到 7200 公斤以及自然最低酒精含量会增加 0.5%。