

## 巴罗洛保证法定产区(DOCG)等级葡萄酒

这是一款品质卓越的经典意大利葡萄酒，由 100% 内比奥罗 (Nebbiolo) 葡萄酿制而成。它诞生于阿尔巴市以南数公里处的兰加山丘的心脏地带，位于 11 个城市的领土之内。这些连绵不断、高低重叠的山丘由专业人力精雕细琢而得，并由中世纪城堡加固守护，其中包括巴罗洛城堡。享誉全球的巴罗洛葡萄酒名称由此而来。

### 产区

产区集中在巴罗洛地区的中央城市，包括拉莫拉市 (La Morra)、蒙福特市 (Monforte)、塞拉伦加达尔巴市 (Serralunga d'Alba，该市的群山之中耸立着军事城堡)、卡斯蒂廖内法莱托市 (Castiglione Falletto，该市的圆塔乃某一私有庄园的一部分)、诺韦罗市 (Novello)、格林扎内-加富尔市 (Grinzane Cavour)。产区还包括以下城市的部分区域：韦尔杜诺市 (Verduno)、狄亚诺-达阿尔巴市 (Diano d'Alba)、凯拉斯科市 (Cherasco) 和罗迪市 (Roddi，其城堡处于整修阶段)。

### 历史

巴罗洛的诞生得益于加富尔伯爵卡米洛·奔索 (Camillo Benso, Conte di Cavour) 和巴罗洛的最后一位侯爵夫人朱莉娅·科尔伯特·法莱蒂 (Giulia Colbert Falletti) 的执着和坚持：19 世纪中叶，他们开始酿造口感醇厚且和谐的葡萄酒。这款美酒在当时成为全欧洲宫廷的萨伏依公国“外交”大使。

它与巴巴莱斯科葡萄酒一起经历了 20 世纪的所有里程碑时刻：先是 Pro-Barolo (支持巴罗洛) 协会的成立和联合企业的诞生，再到荣获 Doc 和 Docg 评级，最后是 2005 年欧盟认证监督计划的推出。2009 年，最后一项对于巴罗洛有重大意义的工作是巴罗洛在葡萄酒生产规章中对“附加地理特称”的制定和正式官方化，就像我们在几年前对巴巴莱斯科所做的一样。

该特称与“Cru（优质葡萄园）”含义不一样，但起着规范化酒瓶标签上使用的无数地方名称的作用。在多个城市政府的基本帮助下，联合企业克服了充满许多不确定性和争议的情况，为未来的发展奠定了里程碑。使巴罗洛曾经和仍然享有盛名是它充满复杂浓郁果香的口感结构，随着时间流逝，它依旧芬芳馥郁，并不会失去其迷人风味。

## 特征

“酒中之王，尊王之酒”这一美誉来源于 19 世纪贵族们对此款美酒的欣赏之情。它具有饱满而强烈的石榴石色，同时拥有果香和辛辣香气。无论是味觉还是嗅觉，它都能让人联想到红色小水果、酒中樱桃和果酱的的怡人气味，但同时也散发着枯萎玫瑰花、凋谢香堇、肉桂、胡椒粉、肉豆蔻和香草的清香，有时候还带有甘草、可可、烟草和皮革的芬芳。它必须至少陈化三年，其中一年半的时间储存在橡木桶中。只有五年后它才能拥有“珍藏级”葡萄酒的美誉。

如巴巴莱斯科一样，根据所使用橡木桶的大小不同，巴罗洛的生产方式也有所不同：它可分为传统方式和国际方式两种。目前，这两种产酒方式之间的差异正在不断缩小，它们所酿出来的酒之前也存在着一种微妙的平衡感。但是，正是这些细微的差别使巴罗洛葡萄酒像一场最高级别的音乐会。

经过 4-6 年，此酒的各项风味已经令人十分愉悦。在经过 10 年的陈化后，它的口感更是达到了巅峰。即使再过 20 年或更长的时间它也仍“宝刀不老”。显然，巴罗洛的口感取决于完美的年份。很遗憾的是，有两个不幸的年份：1977 年，公司决定不生产该酒；2002 年，当年的暴雨和冰雹使酿酒师备受煎熬。

以下是在巴罗洛产区品尝该酒的好去处：“巴罗洛之路（Strada del Barolo）”上的数家酿酒商；或则可以前往以下城市的市镇店铺：塞拉伦加达尔巴市（Serralunga d'Alba）、狄亚诺-达阿尔巴市（Diano d'Alba）和卡斯蒂廖内法莱托市（Castiglione Falletto）；还有莫拉市的市酒窖（la Cantina Comunale di La Morra）、格林扎内-加富尔市酒馆（l' Enoteca di Grinzane Cavour，可在此处观赏该区域的全景）和巴罗洛酒馆（Enoteca di Barolo，该馆正

在修建一座意义重大的葡萄酒博物馆)。在所有城市中游客都可以找到包括私人景点在内的其他景点，而且相关公司接待游客的热情也日益高涨。这就是为什么名为“美酒之上的皮埃蒙特（Piemonte On Wine）”的服务被创建的原因。相关信息请参考“本地网络（Reti Locali）”一章。

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			
巴罗洛*	内比奥罗	8000	5440	38个月，其中18个月储存于橡木桶中	葡萄丰收后第四年的1月1日	12.5% vol.
巴罗洛珍藏级*		8000	5440	62个月，其中18个月储存于橡木桶中	葡萄丰收后第六年的1月1日	

\*在以巴罗洛葡萄酒为基础的前提下，依法通过芳香化程序生产的葡萄酒可获得被称作芬芳巴罗洛（Barolo Chinato）的资格，但这必须是在不添加其他拥有上述名称的果汁或葡萄酒的情况下进行。

\*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%。

## 联系方式

**巴罗洛·巴巴莱斯科·阿尔巴朗格和多利亚尼产区保护联合企业**

地址: Corso Enotria, 2 / C Ampelion-12051 Alba (CN)

电话: +39 0173 441074

电子邮箱: [consorzio.vini@langhevini.it](mailto:consorzio.vini@langhevini.it)

网站: [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it)