



GARNACHA & GRENACHE

欧洲歌海娜优质葡萄酒  
源自法国和西班牙

由欧盟资助。本次活动所表达的内容仅代表作者的观点，不一定反映欧盟或欧洲研究执行机构（REA）的观点和意见，欧盟和授权机构对其不承担任何责任。



由欧盟  
共同赞助

欧盟支持促进  
高质量农产品  
推广活动

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





# 目录

一. 欧洲歌海娜葡萄概况.....	1
二. 歌海娜葡萄的起源与历史.....	2
三. 欧洲歌海娜的优秀原产地区.....	3
四. 老藤歌海娜往往意味着极高的品质和价值.....	9
五. 欧洲歌海娜葡萄酒的发展趋势.....	11
六. 欧洲歌海娜优质葡萄酒市场数据.....	13
七. 欧洲歌海娜葡萄酒的多样餐酒搭配.....	16
八. 欧洲歌海娜优质葡萄酒与中餐的搭配.....	19
九. 欧洲歌海娜优质葡萄酒与中餐的搭配(川菜篇)...	20
十. 欧洲歌海娜优质葡萄酒与中餐的搭配(京鲁菜篇)...	24
十一. 欧洲歌海娜葡萄酒的新闻简报.....	28

由欧盟资助。本次活动所表达的内容仅代表作者的观点，不一定反映欧盟或欧洲研究执行机构（REA）的观点和意见，欧盟和授权机构对其不承担任何责任。



由欧盟  
共同赞助

欧盟支持促进  
高质量农产品  
推广活动

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





# 欧洲歌海娜葡萄概况

为了推广欧洲优质葡萄品种歌海娜（西班牙语为 Garnacha, 法语为 Grenache），也是世界上最古老、种植最广泛的酿酒葡萄之一（目前是世界上种植量第七的品种，红葡萄品种中排名第五），西班牙歌海娜原产地行业协会和法国露喜龙葡萄酒行业协会在欧盟的支持下，决定联合提升他们的宝藏品种、也是最环保的葡萄品种的认知。本次的欧洲歌海娜优质葡萄酒推广项目主要在亚洲和美国展开。

## • 古老的葡萄品种

考古遗址发现的树叶和种子的碳年代测定表明，歌海娜早在公元前 153 年就被种植在西班牙的阿拉贡地区，是已知最古老的葡萄品种之一。

## • 优质的葡萄品种

歌海娜品种所酿造的葡萄酒风格甜美、果味浓郁，非常多样化，非常适合欧洲的地中海气候和水土，在那里它可以展现出最浓郁、最迷人的状态。欧洲种的葡萄是非常多才多艺的，能够生产出各种风格和风味的优质葡萄酒。根据葡萄藤的生长位置，它的果实可以用于红葡萄酒、白葡萄酒和桃红葡萄酒的酿造；静止酒和起泡酒；甚至是自然派葡萄酒或加强型甜酒。由于这些葡萄藤对土壤、气候和海拔高度的变化非常敏感，因此葡萄酒在不同的产区之间可能会有很大的差异。例如，仅在红葡萄酒这一类别中，一个地区可能会酿造出充满红色水果风味的中等酒体葡萄酒，而附近地区可能会生产出浓郁、带有黑果和烟熏味的葡萄酒。

## • 歌海娜葡萄酒的品质保证

虽然大多数人都知道歌海娜在 GSM (Grenache、Syrah 和 Mourvèdre) 混酿中发挥了作用，但欧洲的新一代酿酒师，尤其是其出生地西班牙东北部阿拉贡和法国露喜龙的酿酒师，正在酿造以歌海娜葡萄为主角的新派葡萄酒。当代欧洲生产商正在证明，葡萄藤较老，产量有限，水土适宜，可以生产出优质的单品种葡萄酒或以歌海娜为主要成分的葡萄酒。

本指南概述了欧洲歌海娜的概况和历史，并介绍了一些欧盟地理标志——受保护的地理标志 (PGI) 和受保护原产地名称 (PDO) ——几代人一直用这种葡萄生产高质量的葡萄酒。

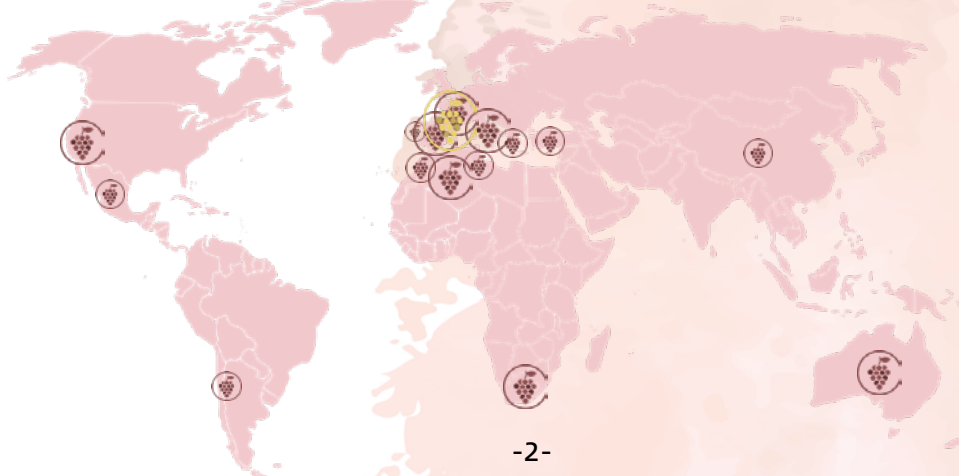




# 歌海娜葡萄的 起源与历史

歌海娜的起源可以追溯到欧洲西班牙东北部的阿拉贡地区。该品种在炎热干燥的地中海气候中茁壮成长，很快就传播开来，首先传播到西班牙的加泰罗尼亚，然后传播到法国南部的露喜龙，以及随着整个 12-17 世纪阿拉贡王室扩张到其他地方（法国南部、科西嘉岛、撒丁岛、意大利南部、西西里岛、克罗地亚甚至希腊）。在 18 世纪和 19 世纪，歌海娜继续扩张到欧洲之外，蔓延到澳大利亚、北非、南非和加利福尼亚州。如今，这个品种在墨西哥、智利和加拿大也有种植。

该葡萄品种诞生地的酿酒师（卡拉塔尤德、博尔哈、卡利涅纳、索蒙塔诺、特拉阿尔塔，普里奥拉托的 PDO 和法国露喜龙的 PDO&PGI）因使用其高品质、有特色的葡萄品种酿造葡萄酒而广受欢迎。不幸的是，由于 19 世纪欧洲葡萄园遭受了毁灭性的叶枯病，我们不可能找到可以追溯到葡萄原产地的葡萄藤，但西班牙和法国的许多歌海娜葡萄藤都是老藤（甚至到 120 年的树龄）。这是因为歌海娜是一种极其质朴的葡萄品种，有着很深的根基，能够利用时间的力量生产出最好的果实，而不像其他品种那样停止生长。



-2-

由欧盟资助。本次活动所表达的内容仅代表作者的观点，不一定反映欧盟或欧洲研究执行机构（REA）的观点和意见，欧盟和授权机构对其不承担任何责任。





# 欧洲歌海娜的 优秀原产地区

歌海娜比赤霞珠发芽早，成熟晚。抗旱性较好，适宜在温暖炎热地区种植。成熟时果实中通常含糖量较高，很容易酿出酒精度较高的酒，口感圆润。

歌海娜的果皮相对较薄，酿造出的红葡萄酒颜色较浅（深色土壤除外），但香气却很活泼，具有浓郁的红樱桃、草莓、桑葚和红李子等甜红色水果的香气，再加上一些药草和香料的味。随着陈年，歌海娜葡萄酒还会产生皮革、焦油和太妃糖的味道。

这种现象也可以在白歌海娜或者灰歌海娜中发现，为葡萄酒的风格提供了丰富的可能性，具体的风格会在后文中提到。

因此，从颜色和风味上来说，歌海娜和黑皮诺相当相似，因此也被称为“温暖气候黑皮诺”。

要使欧洲的歌海娜充分发挥其潜力，需要非常小心，极低的产量和几十年的葡萄藤，其结果千差万别，从非常清淡的葡萄酒到地球上最丰富、最浓缩的葡萄酒。这种对完美的追求赢得了全世界葡萄酒爱好者的广泛赞誉。

世界上近 93% 的歌海娜葡萄藤种植在欧洲。法国和西班牙最为广泛，分别为 55% 和 41%，其中包括许多老藤。

作为欧盟 (EU) 受保护的原产地名称 (PDO) 和受保护的地理标志 (PGI) 的一部分，卡拉塔尤德 (Calatayud)、博尔哈 (Campo de Borja)、卡利涅纳 (Cariñena)、索蒙塔诺 (Somontano)、特拉阿尔塔 (Terra Alta)、普里奥拉托 (Priorat) 和露喜龙 (Roussillon) 这些产区均可保证其来源和质量，其产区名称、特征和产品都受到欧盟地理标志的保护。通过相关的检查、控制和可追溯系统来确保持续的质量，从而区分产品并提高其知名度，每个原产地都生产出具有某些共同特征但又能表现出不同产区特色的葡萄酒。

如果您在任何食物或饮料上看到 PDO 或 PGI 标签，您可以放心，您将获得卓越的质量和欧洲标准（安全、可追溯性、真实性、标签、营养和健康方面、动物友好、对环境的尊重和可持续性，以及农产品和食品的特性，特别是在质量、口味、多样性或尊重传统方面等等）的保障。在我们的歌



海娜葡萄酒中，PDO 和 PGI 的名字是强制要求写在酒标上的。

作为歌海娜的发源地，西班牙拥有很多优秀的 PDO 和 PGI，还有法国南部产区。尽管风土和葡萄酒的风格多样，这些葡萄园中的大多数都种植了歌海娜这个品种，它们是欧洲最集中的歌海娜优质葡萄酒之一。

以下是对这些重要地区生产的葡萄酒的详细了解。



## 西班牙的歌海娜 PDO

欧洲西班牙：西班牙是生产 100% 由歌海娜酿造的葡萄酒的专家。歌海娜也是歌海娜原产地协会 (Asociación Garnacha Origen's PDOs) 授权种植的主要葡萄品种之一。位于西班牙东北部的西班牙原产地保护区 (卡拉塔尤德原产地保护区、卡里尼纳原产地保护区、坎波德博尔哈原产地保护区、泰拉阿尔塔原产地保护区、索蒙塔诺原产地保护区和普里奥拉原产地保护区) 拥有 4739 个葡萄种植者、35285.58 公顷葡萄园和 251 个生产商。该地区地质条件优越，产量丰富。

### • 法定产区卡拉塔尤德 (PDO Calatayud)

卡拉塔尤德是西班牙最干旱的地区之一，但海拔从 1000 到 3600 英尺不等，昼夜温度变化高，有助于促进石灰岩和板岩土壤对歌海娜葡萄酒风味的发展。最早的葡萄酒压榨可追溯到公元前 153 年。歌海娜的红葡萄和白葡萄都生长在这里，用来酿造红葡萄酒、白葡萄酒和桃红葡萄酒。红葡萄酒通常酒体饱满，富含黑色水果的香气和强烈的矿物质感酒体，特别是在以超级卡拉塔尤德 (Superior Calatayud) 命名的葡萄酒中，要求生产的红葡萄酒至少由 85% 的红歌海娜葡萄酿造，这些葡萄来自于 50 年以上的低产老藤。其葡萄酒的特征能够反映出当地的微气候、各种类型的土壤以及葡萄品种，如歌海娜，相互作用的结果，这些葡萄完美地适应了这个地区，生产出具有明显个性的葡萄酒。

卡拉塔尤德产区的黑歌海娜品种展现出了明显的水果和矿物感，通常是美味、有结构并且有肉感葡萄酒。最低酒精含量为 12.5%，它们显示出酸度和酒精度的良好平衡。

### • 法定产区博尔哈 (PDO Campo de Borja)

博尔哈产区的标语是“歌海娜帝国”，其葡萄酒种植历史非常悠久；该 PDO 最古老的葡萄园追溯到 1145 年，而在 3306 公顷 (约占其总产量的 60%) 的歌海娜产地中，大约 40% 的葡萄藤龄在 30 至 50 岁之间。他们的产量很低，但从生物学上讲，由于它们为葡萄酒提供了丰富的结构和复杂的香气，从而受到极大的肯定。这里的大陆性气候为歌海娜提供了理想的生长条件：寒冷的冬天，炎热的夏天，雨水很少，强风可以阻止病虫害。与南部的邻居卡拉塔尤德一样，这里有许多高海拔地区和多样化的土



壤。这里种植着红白葡萄，但红葡萄酒仍然是迄今为止最受欢迎的风格。来自低海拔地区的葡萄酒通常味道浓郁，而来自高海拔地区的则更为微妙和优雅。

#### • 法定产区卡利涅纳 (PDO Cariñena)

卡利涅纳是西班牙最早种植葡萄的地方之一，是该国最大的歌海娜产区，目前正在经历一场质量的革命。该地区在夏季会经历显著的昼夜温度变化，这有助于葡萄酒展现出强大的力量感和浓郁的樱桃、花香和草药味道。岩石底土上方和下方的棕色石灰岩是最常见的土壤类型。许多酿酒师使用二氧化碳浸渍带来更为平衡的结构，同时萃取出水果的味道，适度的橡木桶陈酿和无橡木桶陈酿的风格也越来越受欢迎。卡利涅纳的葡萄酒宏大，酒体饱满，口感浓郁，口感持久，因其优质和富有个性的红葡萄酒而脱颖而出。红葡萄和白葡萄被用来酿造红葡萄酒、白葡萄酒和桃红葡萄酒，这是西班牙为数不多的生产歌海娜起泡酒的地区之一。

#### • 法定产区索蒙塔诺 (PDO Somontano)

索蒙塔诺的名字——意思是“在山脚下”——来自于它位于埃布罗河谷和比利牛斯山脉之间的过渡点。这个小产区是一个相对郁郁葱葱的地区，冬季降雨量比周边产区略高，但它有着炎热的白天、凉爽的夜晚和贫瘠的土壤——主要是鹅卵石、砂岩和粘土——这些都是歌海娜在这里如此成功的原因。几个世纪以来，这个规模不大的地区一直在生产葡萄酒，但今天的生产商以酿造适合现代口味的高端葡萄酒而闻名。该地区以其充满果味、花香和草本气息的白葡萄酒而闻名，其风格从清淡、清脆、矿物味到浓郁、丰满、圆润不等，但白葡萄和红葡萄品种都有种植。红葡萄酒则具有樱桃、香草、巧克力和香料的现代风格。

#### • 法定产区特拉阿尔塔 (PDO Terra Alta)

特拉阿尔塔与其他 PDO 有一些显著差异。它的气候是地中海式的，尽管冬天更倾向于大陆性，充足的阳光和两股风的汇合——来自北方的冷风和来自南方的潮湿的风——促进了葡萄藤的健康生长。尽管红葡萄品种在这里更为常见，但该地区种植的歌海娜比其他任何地区都多，占世界总产量的30%。是全球白歌海娜原产地保护 (PDO) 的引领者。通常为黄色，色调从苍白到金色不等，香气巧妙，最重要的是，有着很高的风味集中度。特拉阿尔塔高原和谷底的石灰岩和粘土酿造出带有柑橘、桃子和白垩味的白葡萄酒。多绒歌海娜 (Garnacha Peluda) 葡萄也生长在这里，还有红色的歌海娜品种，酿造出带有树莓、矿物气息的葡萄酒。

#### • 法定产区普里奥拉托 (PDO Priorat)

普里奥拉托 (Priorat) 是西班牙两个优质原产地保护 DOCa (全称 Denominación de Origen Calificada) 法定产区之一，另一个是里奥哈 (Rioja)。普里奥拉托位于巴塞罗那南部，西班牙东北部。产区面积很小，种植面积约 1900 公顷。这里有着崎岖的山脉、树木繁茂的山谷，以及风景如画的城镇和教堂。普里奥拉托的艰难地形导致了这里的传统便是在非常陡峭的地块上种植葡萄，这使机械化变得困难，这也是为什么只能继续使用这种传统的方式进行种植。

这里的板岩土壤也非常出名，当地称为“Llicorella”红板岩土壤，一种铜棕色、富含铁质的板岩土壤，排水性极好。有人说你甚至可以品尝一下“Llicorella”土壤，然后你就会感受到普里奥拉托风土中地中海草药风味。这里的葡萄酒以强壮而浓缩、饱满的单宁、平衡的酸度以及光滑、持久的回味而闻名。板岩土壤也赋予了普里奥拉托葡萄酒独特的矿物质特征。这种石质表土有助于保留太阳的热量并将其反射到藤蔓上，使它们生长和成熟。

## 法国的歌海娜 PDO 和 PGI

欧洲法国：歌海娜也是露喜龙葡萄酒的主要法定葡萄品种之一。露喜龙葡萄酒产区位于法国南部，这里有 1,961 个家族葡萄园，近 237 家私人葡萄酒生产商，15 家葡萄种植合作社，以及近 80 家注册的葡萄酒商人。该产区地质条件优越，产量丰富。

近些年来，露喜龙的种植结构在不断变化，有机种植面积及其占比不断增大，有机种植面积从 2012 年的 2968 公顷增大到了 2022 年的 6060 公顷，占比从 2012 年的 12% 增加到了 2022 年的 32%，彰显了露喜龙的生态理念。

另外，2023 年露喜龙的市场表现很好。其拥有地理标志保护 (PGI) 标识的葡萄酒消费以及原产地名称保护 (PDO) 的葡萄酒消费也在增多，2023 年的销售数量占到总体销售数量的 73%。

出口是露喜龙产品的一个重要走向。中国是露喜龙的重要出口市场，流向中国的出口量稳居第一，而在出口收益方面，中国市场也排到了第三，总额达到了 234 万欧元。

法国东南部的露喜龙 (Roussillon) 地区有 18000 公顷，有 13 个 PDO (马上为 14 个) 和 2 个 PGI，在鲁西永葡萄酒行业委员会 (CIVR) 的管理范围内，种植着歌海娜葡萄的所有四个变种。

### • 法定产区露喜龙 / 法定产区露喜龙村庄级 (PDO Côtes du Roussillon / PDO Côtes du Roussillon Villages)

法定产区露喜龙 (PDO Côtes du Roussillon) 的原产地区是当地最大的干红葡萄酒法定产区。在这里，白歌海娜、红歌海娜和灰歌海娜葡萄被用来制作精致、优雅、有矿物质和花香的白葡萄酒；花香和红色水果香气的桃红葡萄酒；以及果味浓郁、香料风味十足的红葡萄酒。

在具有多样性风土的露喜龙丘 (Côtes du Roussillon)，北部倾斜的葡萄园和卡尼沟山麓也被归类为露喜龙村 (Côtes du Roussillon Villages)，只用于酿造红酒。这里的葡萄酒口感醇厚复杂，适合保存。该产区包括 51 个子产区，其中以下几个地区将子产区名字加到 PDO 产区名上：法国拉图尔的露喜龙村 (Côtes du Roussillon Villages Latour de France) (主要是灰色的寒武纪片岩，周围被石灰质土壤包围，带有野味、矿物质和甜味香料的味道)、莱斯奎德的露喜龙村 (Côtes du Roussillon Villages Lesquerde) (片麻岩和格拉尼特的沙土，是非常精致的葡萄酒带有矿物质、石墨、香料和花朵的味道)、卡拉曼尼的露喜龙村 (Côtes du Roussillon Villages Caramany) (花岗岩，这里的葡萄酒柔软、新鲜、饱满，适合年轻时饮用，并富含浓郁的黑色水果、香料和非常明显的矿物质味道)、多塔维勒的露喜龙村 (Côtes du Roussillon Villages Tautavel) (石灰岩和白垩土，葡萄酒呈现出复杂而持久的单宁，具有深色水果、灌木丛和香料的的味道)，露喜龙山丘拉萨斯普村 (Côtes du Roussillon Villages lesAspres) (石英、大理石、鹅卵石等元素的土壤，酿造出带有狂野和辛辣味道且优雅的葡萄酒)。

### • 法定产区干型莫里 (PDO Maury Sec)

莫里 (Maury) 位于阿格利 (Agly) 山谷露喜龙丘村 (Côtes du Roussillon-Villages) 地区北部边界的高位内陆黑色片岩土地上。这里的夏季炎热干燥，但产区较高的西部地区稍微凉爽一些。

2011 年，这里的红葡萄酒获得了法定产区称号，以证明这些产区干型葡萄酒在该地区日益增长的重

要性。和这里的自然甜红葡萄酒一样，干红葡萄酒均以黑歌海娜 (Grenache Noir) 为主，并添加了佳丽酿 (Carignan)、慕合怀特 (Mourvèdre) 和西拉 (Syrah)，在干红葡萄酒混酿中起辅助作用。这些葡萄酒深色、浓郁、有力，非常美味，带有深色水果和加里格土壤的香气。在经过短暂陈年后，它们在口腔中展现了饱满口感和飘逸单宁的特点。良好的结构和平衡确保了非常好地陈年。

#### ● 天然甜葡萄酒 (Vins Doux Naturels, 加强型甜酒)

莫里 (Maury) 和里韦萨特 (Rivesaltes) 2 个法定产区是露喜龙的天然甜葡萄酒 (Vins Doux Naturels) 著名产区。主要由白歌海娜、红歌海娜和灰歌海娜 3 个葡萄品种酿造而成。

- 法定产区莫里 (PDO Maury) 的歌海娜生长在岩石黑色片岩且温暖的土壤中，与该产区的干型酒相同。加强型甜葡萄酒种类繁多，风格浓烈而甜美，从果味浓郁的白葡萄酒和浓郁的有黑色水果香气的红葡萄酒“Grenat” (强壮而复杂的酒，有明显的黑色水果风味) 到充满干果和香料风味的“Ambré” (带有腌制的白色和黄色水果、香料蛋糕、焦糖) 或带年份的“Tuilé” (带有干果、可可和咖啡香气)，或“Hors d'Age” (至少 5 年) 或长期陈年的“Rancio”葡萄酒。大多数莫里加强型甜酒都是基于黑歌海娜的混酿，尽管白歌海娜和灰歌海娜也偶尔可用于被称为“Ambré”或“blanc”的天然甜葡萄酒。

- 法定产区里韦萨特 (PDO Rivesaltes) 是一个相对较大的地区，从地中海一直延伸到比利牛斯山脉，坐落于法国南部佩皮尼昂北部。露喜龙两个最大的产区——里韦萨特和里韦萨特麝香 (Muscat de Rivesaltes) 就以它的名字命名，这两个产区都出产天然甜葡萄酒。酿造里韦萨特甜酒的葡萄园遍布露喜龙大部分的葡萄酒产区，但不包括生产巴纽尔斯的葡萄园。

里韦萨特可以生产多种颜色和风格的葡萄酒，但总是有很大比例 (或 100%) 的白歌海娜、红歌海娜和灰歌海娜，还可以使用马卡贝奥 (Maccabeo)，两个麝香品种 (亚历山大麝香和小粒麝香) 的最高比例最高为 20%，但它们允许单独用于里韦萨特麝香的葡萄酒。在里韦萨特中，黑歌海娜可以是深红色到深巧克力色到棕色的任何酒。里韦萨特生产红葡萄酒“Grenat” (浓郁的樱桃和黑莓风味的浓郁葡萄酒)、桃红“Rosé” (新鲜、年轻的葡萄酒，带有醋栗、蓝莓和石榴汁的回味)、“Ambré” (带有腌制橙子、香料蛋糕、干果、焦糖和甜香料的复杂葡萄酒) 和“Tuilé” (浓郁的烘烤过的可可、咖啡、烟草和腌制水果，如：李子、无花果)，又或者带年份的葡萄酒，“Hors d'Age”或“Rancio”风格。该地区最受尊敬的葡萄酒之一是经过陈年的白葡萄酒，其风格广泛，从淡淡果香的琥珀色到浓郁的深黄琥珀色，风格各异。

#### ● 受保护的地理标志 (PGI) 加泰罗尼亚海岸 (Côtes Catalanes)

受保护的地理标志加泰罗尼亚海岸 (PGI Côtes Catalanes) 是法国南部露喜龙地区最重要的 PGI 之一，覆盖从地中海南部海岸到比利牛斯山脉东麓的大片土地 (118 个村庄)。这里葡萄园位于朝东的斜坡上，容易受到海洋的影响。在炎热、强光照射的时候，海风为葡萄园提供降温清凉的因素，而从比利牛斯山脉白雪覆盖的山顶吹来的风也在夜间为葡萄园带来一丝凉爽，这些都有助于葡萄保留足够的酸度和风味。

加泰罗尼亚丘的 PGI 葡萄酒允许使用多种葡萄品种。经典的地中海品种——歌海娜则占主导地

位, 它也往往被种植在最好的葡萄园。

- PGI 加泰罗尼亚海岸红葡萄酒：这些葡萄酒或清淡、易饮，或肉质浓郁、强劲，通常能凸显其所用葡萄的主要特征。

- PGI 加泰罗尼亚海岸桃红葡萄酒：清新的葡萄酒让人想起红色浆果和花香。

- PGI 加泰罗尼亚海岸白葡萄酒：精致细腻或浓缩的葡萄酒，其香气、浓郁度和结构通常反映了所用葡萄品种。

- PGI 加泰罗尼亚海岸还有一种特殊的“Rancio”葡萄酒，是来自露喜龙等温暖葡萄酒产区的氧化型葡萄酒，可以被酿造为白葡萄酒、桃红葡萄酒和红葡萄酒。酿造“Rancios”的葡萄必须含有至少 238 克每升的糖，葡萄酒在氧气接触下陈酿至少五年，这赋予了它们坚果、蜜饯和腐臭黄油的特有香气，并让葡萄酒呈现琥珀色。





# 老藤歌海娜往往意味着 极高的品质和价值

西班牙和法国拥有的老藤数量最多，这是他们的宝藏。歌海娜——无论是红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒、气泡酒还是加强酒——都有一些优势和挑战。虽然它不是一种难以种植的葡萄，但歌海娜对风土的变化非常敏感，需要特定的条件和护理才能生产出最好的葡萄酒。在一些地方，该品种历史上曾与其他葡萄混合，因此它可以为葡萄增添成熟、芳香和水果的香气使所生产的葡萄酒得以平衡。找到完美的平衡是欧洲酿酒师成功掌握的一门真正的艺术。

无论在哪个地区的歌海娜都对种植地的风土非常敏感；葡萄的特性因产地而异。歌海娜被称为世界上最环保的葡萄，因为它能很好地适应极端干燥的天气条件，因此可以在葡萄园有机种植。由于葡萄成熟较晚，它需要炎热干燥的条件，就像它的发源地欧洲地中海附近的大陆多风气候一样。坚固的葡萄藤使其能够抵御强风，如西班牙的“Cierzo”以及法国南部的“Tramontane”，这有助于预防歌海娜葡萄产生腐烂和疾病。

该品种也具有抗病性和抗旱性，在几乎没有水的地区生长旺盛。它的根系又长又深很容易找到水源，尤其是在温暖、干燥、排水性良好、贫瘠的土壤中。歌海娜葡萄在各种土壤中都能结出极好的果实，尤其是板岩、粘土、卵石、花岗岩和石灰石。

西班牙东北部和法国露喜龙的葡萄园中有大量的老葡萄藤，由于产量较低，根系深厚，因此生产出更具风土特色的浓缩葡萄酒。葡萄酒商越来越多地转向这些古老的葡萄藤，尤其是在高海拔地区，那里的条件凉爽，可以保持酸度，以酿造优雅、复杂、值得陈酿的葡萄酒。以下是老歌海娜葡萄藤的一些特征，说明了它为什么能生产出如此优秀的老葡萄藤葡萄酒：

- 较低产量浓郁风味。老藤结出的果实较少但集中，这实际上是一件好事。由于葡萄产果较少，葡萄藤可以为每颗葡萄分配更多的资源，从而增强了歌海娜的浓郁风味。

- 较小的果实提供更多的颜色和结构。作为一种薄皮品种，歌海娜可能是苍白的，单宁含量低，使葡萄酒的结构失衡。而老葡萄藤结出较小的果实，加深了葡萄酒的颜色，增加了单宁，从而创造出更平衡的葡萄酒。



- 强健的根系可提高质量和一致性。歌海娜在炎热干燥的地区生长旺盛，但过热和缺水也会威胁到这个最顽强的品种。老葡萄藤的坚实而深厚的根系使歌海娜即使在困难的年份也能酿造出高质量的葡萄酒。

- 深根增加了风土的特定矿化度。欧洲的歌海娜葡萄酒具有天然丰富的水果风味，但它们在诠释风土方面也具有巨大的潜力。随着根的生长，它们能够为葡萄酒带来更多的矿物质和当地的风土特性。

- 可持续性。在葡萄园中，歌海娜老藤耐干旱、适应性强、自给自足。简单地说，他们充分利用了恶劣的环境（贫瘠的土壤和干燥 / 炎热的气候）。欧洲的歌海娜的粗壮根系深入土壤，寻找湿度和营养；它被称为“极少水分”葡萄品种，不像许多其他葡萄那样依赖雨水或灌溉。正如 2011 年在西班牙马贝拉举行的世界气候变化和葡萄酒大会所承认的那样，歌海娜可以说是世界上最环保的葡萄，它已经为气候变化做好了准备。



# 欧洲歌海娜葡萄酒的 发展趋势

从种植面积上看，直到如今歌海娜还不是一个引起足够重视的品种，但毋庸置疑它正在逐渐复兴。这可能始于西班牙，在这里歌海娜曾经是该国种植最多的红葡萄酒葡萄，直到“Tempranillo”将其从榜首位置上拉下来。因为歌海娜特别耐旱，而且它的硬木意味着它抵抗藤干部分上的疾病，而这些疾病已经摧毁了许多其他葡萄品种，所以歌海娜葡萄藤的平均年龄相对较高，它们的产量往往较低。

歌海娜单酿是近年来的流行趋势。过去很多人认为歌海娜不能单独酿造，但现在很多酒庄通过选择高海拔葡萄园和提早采收来保证歌海娜的酸度，并采用控温发酵来保持果实的新鲜度。

例如在西班牙的一些原产地保护产区，曾经一度以种植国际品种而闻名，那时的歌海娜在这里几乎只用于红葡萄酒的混酿。2013 年的数据显示，这里 15% 的葡萄酒由 100% 的歌海娜酿造，可以说从那时起，歌海娜开始重新展现出其单一品种葡萄酒的潜力。而如今，许多当地的生产商都将其作为酒庄旗舰葡萄酒来生产，原因可能有以下几种：

第一，歌海娜的风格非常顺应当前市场的主流审美。由于表皮薄，歌海娜的颜色往往较浅，果味活泼，口感多汁，单宁柔和。此外，越来越多的酿酒师都注重保留葡萄酒中的天然酸度，基于对品种的了解，融合新的方式从而酿造出清新爽口的葡萄酒。

第二，新的生产商也越来越熟悉歌海娜。他们尊重葡萄，注重品种特征的表达，橡木的使用也更加小心。一些生产商选择在酿造过程中不做过多的萃取，在较大容器中陈酿等方式，尽可能减少工艺对品种特征的影响。

## 可持续发展

欧洲葡萄栽培在推动农业向更加可持续的模式转型中发挥着关键作用，该转型与欧盟共同农业政策（CAP）和欧洲绿色协议（EGD）的气候与环境目标紧密一致。欧洲歌海娜优质葡萄酒酿造的葡萄酒，展示了高品质生产如何在应对气候变化、保护生物多样性、节约自然资源和促进农村发展方面发挥积极作用。



原产地名称保护 (PDO) 葡萄酒的生产受严格标准监管, 以确保环境保护与资源效率, 并与“零污染行动计划”保持一致。整体来看, 葡萄栽培的环境足迹相对较低, 仅占全球人为温室气体排放量的 0.3%, 其水足迹也较小, 与欧盟循环经济行动计划相契合。

欧洲歌海娜是全球最具可持续性和气候适应力的葡萄品种之一。其天然抗旱性使其在无需灌溉的情况下也能生长良好, 高温耐受性使其适合在气候变化加剧的背景下继续种植, 同时其深根系结构保护土壤质量和生物多样性。西班牙和法国广泛分布的老藤资源进一步增强了农村地区的可持续性, 既支持当地就业, 也保护了宝贵的遗传多样性。

多个 PDO 产区已采取措施提升其可持续发展水平, 包括减少或消除化学药剂、推广综合虫害管理、提升水效率、降低碳足迹以及扩大有机与再生农业的应用。此外, 许多酒庄正在积极获得可持续发展认证, 如“气候保护可持续酒庄”及 IWCA (国际气候行动酒庄)。

通过不断引入先进的葡萄园管理技术, 欧洲歌海娜优质葡萄酒正在强化生产体系对气候变化带来的不断变化压力的适应能力。在西班牙北部, 针对葡萄穗蛾的生物防治方法——尤其是利用信息素进行的交配干扰技术——已成为我们综合虫害管理体系中的关键手段。通过有效降低虫害发生率策略, 有效减少了害虫损伤导致的过度成熟, 并有助于在受控条件下延缓葡萄成熟, 从而保障果实的生理平衡和整体品质。

法国东部比利牛斯省在气候适应方面处于领先地位, 其举措包括修复传统灌溉渠以补充含水层、在可灌溉地块中采用高效滴灌系统以减少 60% 的用水量、通过地下系统与可持续农林体系减少蒸发、建设全球首个光伏葡萄园, 以及开展抗旱葡萄品种研究。

这些举措展示了欧洲歌海娜优质葡萄酒与欧洲绿色协议目标之间不断增强的一致性, 推进了高品质葡萄酒生产与环境责任及气候韧性并存的发展模式。



# 欧洲歌海娜优质葡萄酒

## 市场数据

2025 年，国际葡萄酒及烈酒数据分析公司 IWSR 对歌海娜在中国的销售情况做了市场调研，采访了 2,177 名中国城市中上阶层经常饮用进口葡萄酒者，且选中的样本在性别、年龄、城市、个人税前月收入 and 进口葡萄酒消费频率方面均具有代表性。尽管歌海娜仍在不断被发掘，但调研表明，相当一部分人已经熟悉并欣赏这一品种。随着中国葡萄酒消费者对歌海娜的认识和欣赏水平不断提高，歌海娜未来在中国市场的发展前景十分广阔。

歌海娜是中国消费者消费最多的葡萄品种，2025 年，59% 的受访者表示在过去六个月内品尝过 Garnacha/Grenache 葡萄酒（红+白）。其中红葡萄酒的消费占比达到 39%，而白葡萄酒的消费从 2024 年的 35% 上升至 38%，显示出市场兴趣的进一步增长。在本次调研中，可以看到歌海娜葡萄品种在中国知名度颇高，同时因其不同的口味能满足不同消费者的偏好和期望，越来越受中国消费者关注，越来越多中国消费者选择歌海娜。

【图表】红 / 白葡萄品种消费情况 (来源：Vinitrac® China, March '25 (n=2,177) Chinese urban upper-middle class regular imported wine drinkers)

Rank	Varietal	2024	2025	Tracking
1	Grenache / Garnacha	41%	39%	→
2	White Grenache / Garnacha	35%	38%	↑
3	Cabernet Sauvignon	35%	34%	→
4	Moscato	19%	18%	→
5	Sauvignon Blanc	23%	18%	↓
6	Riesling	21%	17%	↓
7	Pinot Noir	18%	16%	↓
8	Chardonnay	15%	15%	→
9	Carménère	16%	14%	→
10	Zinfandel	14%	13%	→

消费者对歌海娜葡萄的品质评价很高，几乎所有受访者都打出了 7-10 分的高分（其中 92% 的红葡萄酒饮用者和 93% 的白葡萄酒饮用者），其中红葡萄品种的平均得分高于白葡萄品种。红葡萄品种和白葡萄品种的平均得分是 8.97 分，红葡萄酒依旧位列质量认知前三的葡萄品种，而白葡萄酒则提升至质量评价最高的八大白葡萄品种之列，显示出欧洲歌海娜优质葡萄酒在国际主要品种中的强劲竞争力。

在产地方面，欧洲在消费与认知上继续占据主导地位。2025 年，50% 的受访者将法国视为歌海娜的生产国，消费占比达到 39%，平均质量评分高达 9.0 分。西班牙紧随其后，有 49% 的消费者将其认定为生产国，并有 32% 的受访者在六个月内消费过西班牙产歌海娜，其平均质量评分也达到 8.8 分。意大利则继续稳步增长，生产国认知度上升至 28%，消费占比达到 17%。因此，欧洲凭借其深厚的历史背景、成熟的生产传统和持续高水平的品质形象，仍然是歌海娜在中国市场中的主要参考来源。

【图表】消费的歌海娜的原产地：按国家和大洲划分（来源：Vinitrac® China, March '25 (n=2,177) Chinese urban upper-middle class regular imported wine drinkers）

Grenache / Garnacha producing countries consumption

Percentage who have drunk white or red Grenache / Garnacha from the following places in the past six months

Rank	Country	2024	2025	Tracking
1	France	31%	39%	↑
2	Spain	31%	32%	→
3	Italy	14%	17%	↑
4	China	20%	16%	↓
5	Australia	16%	15%	→
6	Portugal	14%	13%	→
7	California - USA	12%	11%	→
8	New Zealand	14%	9%	↓
9	Chile	12%	8%	↓
10	Argentina	9%	6%	↓
11	South Africa	8%	5%	↓
12	Northern African countries	7%	3%	↓
13	Other European countries	2%	1%	↓

Grenache / Garnacha producing countries awareness

Percentage who know the following places produce wines using the grape variety Garnacha / Grenache

Rank	Country	2024	2025	Tracking
1	France	42%	50%	↑
2	Spain	44%	49%	↑
3	Italy	23%	28%	↑
4	Australia	26%	27%	→
5	China	25%	21%	↓
6	Portugal	22%	20%	→
7	California - USA	20%	19%	→
8	New Zealand	20%	15%	↓
9	Chile	19%	15%	↓
10	South Africa	13%	11%	↓
11	Argentina	16%	11%	↓
12	Northern African countries	12%	7%	↓
13	Other European countries	6%	4%	↓

2025 年，消费者对歌海娜的风格联想也发生了变化。红葡萄酒依然是与歌海娜风格关联度最高（78%），其次是桃红葡萄酒（51%）与白葡萄酒（49%），表明消费者对该品种的认知正在向多样化方向扩展。甜型与甜点酒的关联度为 39%。相比之下，歌海娜与起泡酒的关联度明显下降，由上一年的 34% 降至 29%。

2024 至 2025 年开展的推广活动有效提升了歌海娜在中国市场的影响力。“欧洲歌海娜优质葡萄酒”宣传计划在多座主要城市中持续扩大其触达范围，覆盖了行业专业人士与消费者两大群体。2025 年行业反馈表现积极，在上海，参会者对所展示葡萄酒、讲座内容及活动整体体验的满意度多数打分在 4-5 分之间（满分 5 分）。在成都，已有 39% 的行业参与者将歌海娜纳入其酒单，另有 22% 表示有意在未来加入。

总体来看，歌海娜在中国市场的潜力依然强劲。在上海与成都，市场机遇指数分别达到 4.2 分和 4.3 分（满分 5 分），表明当前市场环境非常有利。行业专业人士高度评价葡萄酒的品质与活动内容专业性，进一步巩固了歌海娜的战略地位，并验证了其显著的增长潜力。



# 欧洲歌海娜葡萄酒的 多样餐酒搭配

无论季节、场合或味觉偏好如何，歌海娜葡萄酒都始终是正确的选择。这是因为歌海娜比任何其他葡萄品种都更具多样性和多功能性，在欧洲葡萄园中展示了其多种风格。

歌海娜比其他葡萄提供更多风味，因为它不仅仅是一个品种——它还拥有一个葡萄品种的几个分支品种。歌海娜有红/黑、白、灰和贵腐葡萄，每个变体都为卡拉塔尤德、博尔哈、卡利涅纳、索蒙塔诺、特拉阿尔塔、普里奥拉托和露喜龙这些不同风土条件下的歌海娜葡萄酒提供了独特的香气和风味。当然产区也很重要——尤其是当生长在欧洲出生地的土壤中时，意味着歌海娜葡萄酒可以有着多样的风格表现，从浓郁的水果味到浓郁的矿物质味都有。

因此，欧洲的酿酒师拥有丰富的优质葡萄，可以酿造出从精致起泡葡萄酒、清新白葡萄酒到果香浓郁的桃红葡萄酒，再到口感奔放的红葡萄酒等各种葡萄酒。当代欧洲的酿酒师甚至在努力扩大歌海娜的范围，酿造更加平衡的葡萄酒，这意味着酿造出的葡萄酒从细腻到强劲都有。歌海娜还能酿造出一些世界上最优质的加强型甜葡萄酒，有白葡萄酒、红葡萄酒、桃红葡萄酒或氧化型葡萄酒，有时还能酿造出具有“Rancio”风格的葡萄酒。无论是作为夏季开胃酒，还是与甜味或咸味菜肴搭配，都同样美味可口。

大多数葡萄都是“红”（“红”在西班牙语中为“Tinta”，法语中为“Noir”）歌海娜，用于生产一系列葡萄酒，包括静态、起泡和甜味的红、白和桃红葡萄酒。一般来说，红歌海娜酿造的葡萄酒带有树莓、红樱桃、草莓以及香辛料的气息，果味浓郁，单宁柔顺，口感顺滑，酸度又十分平衡。如果是酒体饱满酒精度高的歌海娜干红，通常可以用味道比较浓郁的菜肴，比如烤羊肉、炖牛肉、红烧肉、咖喱与之搭配。葡萄酒中的单宁与红肉中的蛋白质相结合，从而柔化酒的影响。而相对轻盈一点的歌海娜干红，它的香料以及烟熏感，更加适合搭配诸如腊肉、烟熏三文鱼、烤鸭这类有着相似特征的食物。

白歌海娜通常酿造中等酒体、中等至高酸度、高酒精度的葡萄酒，并带有白花、矿物以及茴香等香料味，通常有着奶油般的质地。白歌海娜酿造的葡萄酒，比较适合搭配海鲜和配料丰富的各种菜肴，比如烤时蔬、烤鸡、炸虾天妇罗、海鲜饭等都是不错的配餐选择。由于白歌海娜本身带有明显的香料气息且酒精度较为适中，可以搭配辛辣的食物。

灰歌海娜是一种不太常见的变体，用于生产矿物驱动白葡萄酒和浅桃红葡萄酒，具有铜色调，





酒体轻盈，带有柑橘味。贵腐歌海娜，或者“多绒歌海娜”（因为其叶子表面有较多绒毛而得名），其酒体比带有红色水果香气的低酒精度黑歌海娜葡萄酒更浓。


把歌海娜葡萄酒作为单一的餐酒搭配，体验歌海娜葡萄酒的多样性和广泛性——从开胃菜到甜点，歌海娜都能完美搭配。

## 轻酒体白葡萄酒


### 轻盈、清爽、矿物质


 柑橘油，蜂蜜，花，醋栗和甜瓜


 西班牙：卡拉塔尤德 PDO、博尔哈 PDO、卡利涅纳 PDO、索蒙塔诺 PDO、特拉阿尔塔 PDO  
法国：露喜龙海岸 PDO、加泰罗尼亚海岸 PGI

 寿司、生鱼片、泡菜、鱼丸、天妇罗、春卷、扇贝、广式米饭和水果组合（芒果、荔枝、西瓜、火龙果等）

### 丰满、丰盈、圆润

 苹果、桃子、柠檬、木瓜和盐水


 西班牙：卡拉塔尤德 PDO、博尔哈 PDO、卡利涅纳 PDO、索蒙塔诺 PDO、特拉阿尔塔 PDO、普里奥拉托 PDO  
法国：露喜龙丘 PDO、加泰罗尼亚丘 PGI


 叉烧猪肉，泰式炒河粉，豆腐，虾，炖鸡和烤鸡，鲍鱼，烤三文鱼，鱿鱼，蘑菇和冷面


## 重酒体白葡萄酒

## 起泡葡萄酒

### 新鲜而年轻

 花香和果香的风格

 西班牙：来自卡利涅纳 PDO 的卡瓦

 新鲜的水果，贝类，海鲜，烤鸭，烤鸡，天妇罗和春卷

## 桃红葡萄酒

### 美味, 果味十足 & 清爽口感

🍷 草莓, 西瓜, 大黄和玫瑰

📍 西班牙: 卡拉塔尤德 PDO, 博尔哈 PDO, 卡利涅纳 PDO, 索蒙塔诺 PDO, 特拉阿尔塔 PDO, 普里奥拉托 PDO  
法国: 露喜龙丘 PDO, 加泰罗尼亚海岸 PGI

🍴 鸡肉, 豆腐, 比目鱼, 天妇罗, 炒时蔬, 披萨, 烤鱼 (金枪鱼, 鲑鱼), 鱿鱼和饺子

### 新鲜, 果味十足 & 明亮

🍷 草莓, 树莓, 樱桃和胡椒

📍 西班牙: 卡拉塔尤德 PDO, 博尔哈 PDO, 卡利涅纳 PDO, 索蒙塔诺 PDO, 特拉阿尔塔 PDO, 普里奥拉托 PDO  
法国: 露喜龙丘 PDO, 露喜龙丘村庄 PDO, 露喜龙丘村庄卡拉马尼 PDO, 露喜龙丘村庄莱斯克尔德 PDO, 露喜龙丘村庄法兰西拉图 PDO, 干型莫里 PDO, 加泰罗尼亚海岸 PGI

🍴 北京烤鸭、烤肉组合、油炸脆皮鸡、红烧牛肉、叻沙香料面汤、咖喱肉和蔬菜、韩国烤牛肉、泡菜煎饼和烤串

## 轻酒体红葡萄酒

### 饱满, 有力 & 集中

🍷 黑莓、醋栗、香料和烟草

📍 西班牙: 卡拉塔尤德 PDO, 博尔哈 PDO, 卡利涅纳 PDO, 索蒙塔诺 PDO, 特拉阿尔塔 PDO, 普里奥拉托 PDO  
法国: 露喜龙丘 PDO, 露喜龙丘村庄 PDO, 露喜龙丘村庄卡拉马尼 PDO, 露喜龙丘村庄莱斯克尔德 PDO, 露喜龙丘村庄法兰西拉图 PDO, 露喜龙丘村庄图塔尔瓦 PDO, 露喜龙丘村庄拉萨斯普 PDO, 干型莫里 PDO, 加泰罗尼亚海岸 PDO

🍴 神户牛肉、韩国烤肉、酸甜猪肉炒、四川麻辣肉、黑酱汁烤牛肉、蘑菇

## 重酒体红葡萄酒

### 果味, 澎湃, 甜型

🍷 果干, 果酱, 皮革, 咖啡和可可

📍 法国: 莫里 PDO, 里韦萨尔特 PDO

🍴 酱油腌白肉、海蜇、亚洲辛辣食物、姜汁菜肴、菠萝炒饭、水果拼盘 (芒果、荔枝、西瓜、火龙果)、年糕和芒果布丁

## 加强型甜葡萄酒



# 欧洲歌海娜优质葡萄酒 与中餐的搭配

众所周知，优质葡萄酒与美味珍馐相得益彰，令用餐体验更加回味无穷！葡萄酒与中餐的搭配日益火爆，适合的餐酒搭配既不会“抢”去美食的风头，又可以突出葡萄酒的特殊韵味。

中国传统餐饮文化历史悠久，菜肴在烹饪中有许多流派。由于气候、地理、历史、物产及饮食风俗的差异，经过漫长的历史演变，中国的饮食分类大致可分为八大菜系，即鲁菜、川菜、粤菜、苏菜、闽菜、浙菜、湘菜、徽菜。

葡萄酒与中国的渊源颇为深厚，古代诗人曾说过：“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催。”

百变多样的欧洲歌海娜葡萄酒不仅仅是西餐的专属搭档，也能成为中餐的“点睛之笔”。中国传统菜系风格迥异、花样繁多，欧洲歌海娜葡萄酒风味各式各样，二者相互搭配更别有一番滋味，不仅能够视觉上拉高了菜品的颜值，也在味蕾上提升放大菜品的美味。

**川菜**是中国最有特色的菜系，也是民间最大菜系。以麻辣闻名，善用辣椒、胡椒等调料，形成复合味型。适合搭配甜美的歌海娜加强型甜葡萄酒和馥郁的白葡萄酒、桃红葡萄酒和红葡萄酒，使其达到最佳的食味平衡。

**鲁菜**作为历史最悠久、技法最丰富的菜系，其原料涉及广泛，调味讲究，适合搭配口感丰富、结构复杂的老藤歌海娜葡萄酒，以体现其复杂多变的口味。尤其是搭配浓郁的陈年白葡萄酒和红葡萄酒。

**粤菜**以其清、鲜、爽、嫩、滑的特点，以及“五滋六味”的口味，适合搭配果香浓郁、口感细腻的歌海娜红白葡萄酒，以平衡菜肴的原生味和葡萄酒的果香。

**苏菜**以江河海鲜为主，烹饪方法多样。适合搭配酒体轻至中等的歌海娜葡萄酒（白葡萄酒/起泡酒/桃红葡萄酒/轻酒体红葡萄酒）。

**闽菜**以其精细的选材和极致的刀工，以及独特的红糟调味、制汤技巧和糖醋使用，适合搭配具有良好酸度和果香的中等酒体的歌海娜红白葡萄酒。

**浙菜**以清淡精致著称，如龙井虾仁等菜肴，适合搭配矿感丰富、果香浓郁、酸度适中的白歌海娜葡萄酒，以达到清新和谐的餐饮体验。



**湘菜**以香辣闻名，适合搭配清新爽口且高酸的歌海娜白葡萄酒、起泡葡萄酒以及果香四溢的红葡萄酒，酒中凌烈的酸度与丰富的红色水果香气可以与菜的鲜辣融合，并减轻菜肴的油腻感。


**徽菜**以其独特的烹饪方法和口味，最富盛名的是臭鳜鱼，适合搭配浓郁的歌海娜葡萄酒，更加突出鱼肉的鲜味。


## (川菜篇)

欧洲歌海娜优质葡萄酒享誉世界，风格多种多样，与百菜百味的川菜更是相得益彰。广受赞誉的川菜是中国饮食文化瑰宝，近年来更是深受年轻中国消费者的喜爱。当历史悠久的欧洲歌海娜优质葡萄酒遇上历史悠久的中国川菜，势必碰撞出五彩斑斓的味觉火花。

### 轻酒体白葡萄酒

#### 轻盈、清爽、矿物质

 风味：柑橘油，新鲜清爽的蜂蜜，白花，绿茴香，醋栗和甜瓜

 产区：西班牙：卡拉塔尤德 PDO、博尔哈 PDO、卡利涅纳 PDO、索蒙塔诺 PDO、特拉阿尔 PDO  
法国：露喜龙海岸 PDO、加泰罗尼亚海岸 PGI

 配餐：



#### 四川泡菜

传统的乳酸发酵使蔬菜更加脆嫩鲜香，搭配清爽的轻酒体欧洲歌海娜优质白葡萄酒更加开胃提神。





#### 麻婆豆腐

作为最有代表性的川菜，一口就让人舌头发麻，选择口味清爽的轻酒体欧洲歌海娜优质白葡萄酒，不仅能糅合这种刺激，还能让豆腐的口感更显嫩滑。

## 重酒体白葡萄酒

### 丰满、丰盛、圆润

 风味：苹果、梨、桃子、柠檬、葡萄柚、茴香味、木瓜和盐水

 产区：西班牙：卡拉塔尤德 PDO、博尔哈 PDO、卡利涅纳 PDO、索蒙塔诺 PDO、特拉阿尔塔 PDO、普里奥拉托 PDO  
法国：露喜龙丘 PDO、加泰罗尼亚丘 PGI

 配餐：



### 水煮鱼

精心处理腌制的新鲜鱼片，在炒制调配的美味汤汁中煮熟后淋上含有爆香的辣椒、花椒的滚油出锅。香气馥郁的欧洲歌海娜优质重酒体白葡萄酒搭配鲜、香、麻、辣的水煮鱼，能很好地平衡口腔中的冲劲，宛如炎炎夏日里的一股清凉，从味蕾流至心间，甚是舒爽。





### 蒜蓉铁板虾


鲜虾在铁锅上火炙，葱蒜为整体提香，适合浓郁的欧洲歌海娜优质干白葡萄酒，可以将海鲜的鲜甜度和碘含量再次提升。

## 起泡葡萄酒

### 新鲜、脆爽而年轻

 风味：花香和果香的风格（柑橘、覆盆子、草莓……）

 产区：西班牙：来自卡利涅纳 PDO 的卡瓦

 配餐：



### 干煸豆角

带有青草味的豆角经过干煸的做法让整道菜的风味变重变浓，油性加大，脆爽且有酸度的欧洲歌海娜优质起泡葡萄酒可以化解菜肴的油腻，同时衬托出豆角的素雅和圆润。



### 乐山甜皮鸭

鸭肉经过传统手法腌制、烘烤等工序，吃起来外酥里嫩。搭配新鲜而清新的欧洲歌海娜优质起泡酒，解腻又激发出气泡葡萄酒的香气。

## 桃红葡萄酒

**美味, 果味十足 & 清爽口感**

🍷 风味：草莓, 覆盆子, 甜橙, 西瓜, 大黄和玫瑰

📍 产区：西班牙：卡拉塔尤德 PDO, 博尔哈 PDO, 卡利涅纳 PDO, 索蒙塔诺 PDO, 特拉阿尔塔 PDO, 普里奥拉托 PDO  
法国：露喜龙丘 PDO, 加泰罗尼亚海岸 PGI

🍴 配餐：



### 宫保鸡丁

以鸡丁、干辣椒、花生米等炒制而成，具有鲜香细嫩，辣而不燥，略带甜酸味道。与果香浓郁的欧洲歌海娜优质桃红葡萄酒相得益彰。



### 鱼香肉丝

竹笋和肉丝与香辛料融合，形成酸辣鲜香的口感，与欧洲歌海娜优质桃红葡萄酒更佳凸显桃红葡萄酒的花果香气，平衡的酒体和柔和的单宁，更好地衬托出鱼香肉丝的酸辣口感，形成一种完美的搭配。

## 轻酒体红葡萄酒

**新鲜, 果味十足 & 明亮**

🍷 风味：草莓, 树莓, 樱桃, 李子和胡椒

📍 产区：西班牙：卡拉塔尤德 PDO, 博尔哈 PDO, 卡利涅纳 PDO, 索蒙塔诺 PDO, 特拉阿尔塔 PDO, 普里奥拉托 PDO  
法国：露喜龙丘 PDO, 露喜龙丘村庄 PDO, 露喜龙丘村庄卡拉马尼 PDO, 露喜龙丘村庄莱斯克尔德 PDO, 露喜龙丘村庄法兰西拉图 PDO, 干型莫里 PDO, 加泰罗尼亚海岸 PGI

🍴 配餐：



### 东坡肘子

肥而不腻、耙而不烂的东坡肘子是川菜最具历史的一道菜，欧洲歌海娜优质葡萄酒丰富圆润的单宁平衡了肘子里面的饱和脂肪酸，使肉质的味道更加鲜美，香气四溢。



### 跷脚牛肉

牛肉和中国的特有香料放在有牛骨老汤的砂锅里炖煮而成，入口顺滑，鲜嫩无比，和酒体较为轻盈的欧洲歌海娜优质清酒体红葡萄酒搭配，更加凸显牛肉的鲜香。



## 重酒体红葡萄酒

### 饱满, 有力 & 集中

🍷 风味：黑莓、醋栗、香料和烟草

📍 产区：西班牙：卡拉塔尤德 PDO, 博尔哈 PDO, 卡利涅纳 PDO, 索蒙塔诺 PDO, 特拉阿尔塔 PDO, 普里奥拉托 PDO

法国：露喜龙丘 PDO, 露喜龙丘村庄 PDO, 露喜龙丘村庄卡拉马尼 PDO, 露喜龙丘村庄莱斯克尔德 PDO, 露喜龙丘村庄法兰西拉图 PDO, 露喜龙丘村庄图塔尔瓦 PDO, 露喜龙丘村庄拉萨斯普 PDO, 干型莫里 PDO, 加泰罗尼亚海岸 PDO

🍴 配餐：



### 水煮牛肉

多种辣椒经热油淋烫后，辣意已渗入牛肉之中，与可能在橡木桶中陈酿的口感强劲的重酒体欧洲歌海娜优质红葡萄酒搭配，会更加过瘾！口感醇厚而强烈的重酒体，将川菜的鲜辣都激发了出来，丝丝果香回甜让人意犹未尽。



### 四川腊肉

烟熏风干后的五花肉有一种独特咸香口味，与饱满的欧洲歌海娜优质重酒体红葡萄酒搭配让其更加果香四溢。欧洲歌海娜优质葡萄酒的圆润能很好的平衡咸味，并与脂肪的持久口感相得益彰。

## 加强型甜葡萄酒

### 果味, 澎湃, 甜型

🍷 风味：果干, 果酱, 皮革, 咖啡和可可

📍 产区：法国：莫里 PDO, 里韦萨尔特 PDO

🍴 配餐：



### 红糖糍粑

作为四川经典的传统小吃，用红糖、糯米、黄豆粉制作而成。与欧洲歌海娜优质加强甜型葡萄酒搭配相得益彰，果干、咖啡可可的幽香很好的平衡了红糖糍粑的甜腻，简直是非常完美的配搭。



### 甜烧白

作为四川传统名菜，将涂抹白糖的五花肉放入油锅煎炸，每2片五花肉之间加入红豆沙放在糯米上蒸制而成，吃起来鲜香甜糯，肥而不腻。搭配欧洲歌海娜优质加强型甜葡萄酒，很好的体现了甜酒的酸甜平衡度，可谓天作之合。

美食与美酒的不同搭配展示了中国八大菜系与欧洲歌海娜优质葡萄酒结合的可能性。这对中国消费者来说，是更加有趣的尝试，多样的搭配选择，大大提升了在中国餐桌饮用欧洲歌海娜优质葡萄酒的机会。持续关注欧洲歌海娜优质葡萄酒，我们将继续详细介绍欧洲歌海娜优质葡萄酒和中国不同菜系的更多搭配。

## (京鲁菜篇)

中国菜系与欧洲歌海娜优质葡萄酒的完美结合，为餐酒搭配带来了与众不同的全新体验，更加淋漓尽致地展现了美酒美食无国界的魅力。欧洲歌海娜优质葡萄酒享誉世界，风格多种多样。去年，我们进行了川菜与欧洲优质歌海娜葡萄酒的餐酒搭配，获得了诸多赞誉，今年，我们将从麻辣的川菜转到咸鲜的京鲁菜，以中国八大菜系的千滋百味诠释欧洲优质歌海娜的风土与品位。

鲁菜，被誉为百菜之宗，是中国八大菜系之一，它水准卓越，技术高超，格调高贵，味以咸鲜浓厚为主，特别注重汤的调味，在全国的菜系中有很大大影响。北京跟山东都属于北方，口味大致相似，北京本无菜，早年间北京的酒楼都是山东的师傅来掌勺，再加之北京本地口味，慢慢形成了京鲁菜。京鲁合一，一代代融会贯通，成为了北京这座城市的味觉乡愁。

### 轻酒体白葡萄酒

#### 轻盈、清爽、矿物质

🍷 风味：柑橘油，新鲜清爽的蜂蜜，白花，绿茴香，醋栗和甜瓜

📍 产区：西班牙：卡拉塔尤德 PDO、博尔哈 PDO、卡利涅纳 PDO、索蒙塔诺 PDO、特拉阿尔 PDO  
法国：露喜龙海岸 PDO、加泰罗尼亚海岸 PGI

京鲁 配餐：



#### 奶汤蒲菜

汤呈乳白色，蒲菜脆嫩鲜香倍增，入口感觉清淡味美，是高档宴席之上乘汤菜。选择口味清爽的轻酒体歌海娜白葡萄酒，食物与酒糅合，激发了蒲菜的鲜甜美味。



#### 海蜇菜心

以白菜心为主料，搭配鲜嫩的海蜇皮，海蜇的爽脆与菜心搭配清爽的轻酒体歌海娜白葡萄酒更加开胃提神。


-24-


由欧盟资助。本次活动所表达的内容仅代表作者的观点，不一定反映欧盟或欧洲研究执行机构（REA）的观点和意见，欧盟和授权机构对其不承担任何责任。



## 重酒体白葡萄酒

### 丰满、丰盛、圆润

 风味：苹果、梨、桃子、柠檬、葡萄柚、茴香味、木瓜和盐水

 产区：西班牙：卡拉塔尤德 PDO、博尔哈 PDO、卡利涅纳 PDO、索蒙塔诺 PDO、特拉阿尔塔 PDO、普里奥拉托 PDO

法国：露喜龙丘 PDO、加泰罗尼亚丘 PGI

 京鲁 配餐：



### 芥末虾球

这是一道现代的京鲁融合菜，沙拉酱在西餐中常与生菜（这里指生的蔬菜，不是菜名）搭配，在京鲁菜中，鲜活的大虾去壳开背，后裹粉炸至金黄酥脆，以沙拉酱为基底，佐以适量芥末调和风味，形成甜辣交织的层次感，凭借 Q 弹的虾肉与酱料复合香气，呈现外酥里嫩、甜辣交织的口感特色。适合浓郁的歌海娜干白葡萄酒，可以将海鲜的鲜甜再次提升。





### 鲅鱼水饺

来自北纬 37°黄金海域的渤海大鲅鱼，属于洄游性海鱼，运动量大，肉质格外紧实劲道，口感鲜甜弹牙。精细配比鱼肉、猪肉/鸡肉、韭菜与调味料。手艺高超的厨师包出来的水饺皮薄馅足，煮熟后隐隐透出内馅的青色，皮薄馅大，一口下去，鲜嫩的汁水在口中迸发，混合着鲅鱼的鲜与韭菜的香，满足感油然而生。含有杏仁巧克力风味的歌海娜重酒体白葡萄酒与鲅鱼水饺的鲜香融合，突出海鲜的甘甜，同时酒中的百合花、葡萄柚香气能平衡油腻感，形成独特的风味组合。

## 起泡葡萄酒

### 新鲜、脆爽而年轻

 风味：花香和果香的风格（柑橘、覆盆子、草莓……）

 产区：西班牙：来自卡利涅纳 PDO 的卡瓦

 京鲁 配餐：



### 芙蓉鸡片

鸡脯肉经刀背捶打后形成鸡茸，蛋清与鸡茸按比例混合稀释，采用三成油温滑油定型，搭配菜心、冬菇、笋片等辅料翻炒，最终菜品呈现鸡片洁白如玉、口感咸香细腻、芡汁明亮。脆爽且有酸度的歌海娜起泡葡萄酒可以化解菜肴的粘软，同时衬托出鸡片的素雅和圆润。





### 酱烧黄鱼

深海黄花鱼辅以葱、姜、蒜、豆瓣酱、少许甜面酱等经煎制、酱炒、慢炖而成，成品色泽红亮，酱香浓郁，鱼肉细嫩。搭配新鲜而清新的歌海娜起泡酒，激发出歌海娜气泡葡萄酒香气的同时，更加品味了来自深海的馈赠。

## 桃红葡萄酒

**美味, 果味十足 & 清爽口感**

 风味：草莓, 覆盆子, 甜橙, 西瓜, 大黄和玫瑰

 产区：西班牙：卡拉塔尤德 PDO, 博尔哈 PDO, 卡利涅纳 PDO, 索蒙塔诺 PDO, 特拉阿尔塔 PDO, 普里奥拉托 PDO  
法国：露喜龙丘 PDO, 加泰罗尼亚海岸 PGI

 京鲁 配餐：



### 海带炖排骨

猪肋排于厚实的海带一起下锅, 加入姜片、葱段、红枣、枸杞等调味, 大火烧开后转小火慢炖, 烧出来的海带和猪排都很软糯。海带富含碘、钙、膳食纤维及褐藻多糖, 能促进新陈代谢、增强免疫力; 排骨提供优质蛋白质和胶原蛋白, 有助于滋阴润燥。是一道非常滋补的菜品。搭配清爽且果香四溢的歌海娜桃红葡萄酒, 果香在口腔中更佳突出, 同时可以更好的突出海带的鲜美和排骨的肉香。





### 葱烧海参

葱烧海参是一道非常经典的鲁菜, 以水发海参和章丘大葱为主料, 采用“以浓攻浓”的烹饪技法, 通过浓汁、浓味调和海参的浓重特性, 形成葱香醇厚、柔软香滑、食后无余汁的特点, 被列为“古今八珍”之一。搭配果香浓郁的歌海娜桃红葡萄酒相得益彰。

## 轻酒体红葡萄酒

**新鲜, 果味十足 & 明亮**

 风味：草莓, 树莓, 樱桃, 李子和胡椒

 产区：西班牙：卡拉塔尤德 PDO, 博尔哈 PDO, 卡利涅纳 PDO, 索蒙塔诺 PDO, 特拉阿尔塔 PDO, 普里奥拉托 PDO  
法国：露喜龙丘 PDO, 露喜龙丘村庄 PDO, 露喜龙丘村庄卡拉马尼 PDO, 露喜龙丘村庄莱斯克尔德 PDO, 露喜龙丘村庄法兰西拉图 PDO, 干型莫里 PDO, 加泰罗尼亚海岸 PGI

 京鲁 配餐：



### 京酱肉丝

京酱肉丝既是京鲁菜的代表, 源于 20 世纪 30 年代的北京, 其烹饪技法源自鲁菜“六爆”之一的“酱爆”, 以甜面酱爆炒肉丝, 再和葱丝、黄瓜丝用豆腐皮卷在一起, 搭配歌海娜轻酒体红葡萄酒, 红色水果香气中和了肉丝的油腻感, 丝滑的单宁提升了整体层次口感。



### 干炸小丸子

以猪肉为主料, 辅以鸡蛋、葱姜等调料, 通过调整肥瘦肉比例及淀粉稠度控制形态, 经多次复炸定型, 成品外焦里嫩, 口味鲜香。歌海娜轻酒体红葡萄酒丰富圆润的单宁平衡了猪肉里面的饱和脂肪酸, 使肉质的味道更加鲜美, 香气四溢。

## 重酒体红葡萄酒

### 饱满, 有力 & 集中

🍷 风味：黑莓、醋栗、香料和烟草

📍 产区：西班牙：卡拉塔尤德 PDO, 博尔哈 PDO, 卡利涅纳 PDO, 索蒙塔诺 PDO, 特拉阿尔特 PDO, 普里奥拉托 PDO

法国：露喜龙丘 PDO, 露喜龙丘村庄 PDO, 露喜龙丘村庄卡拉马尼 PDO, 露喜龙丘村庄莱斯克尔德 PDO, 露喜龙丘村庄法兰西拉图 PDO, 露喜龙丘村庄图塔尔瓦 PDO, 露喜龙丘村庄拉萨斯普 PDO, 干型莫里 PDO, 加泰罗尼亚海岸 PDO

京鲁 配餐：



### 贝勒烤肉

这是宫廷菜的代表。其名称源于清代皇室“贝勒”身份，以羊肉为主料，搭配洋葱、香菜、孜然等辅料，通过高温炙烤或爆炒的方式呈现，与饱满的歌海娜重酒体红葡萄酒搭配，将羊肉的香嫩都激发了出来，丝丝果香回甜让人意犹未尽。



### 四喜丸子

四喜丸子得名源于人生四大喜事：金榜题名、洞房花烛、阖家团圆、福祿寿喜。寓意吉祥如意，以猪肥瘦肉为主料，配以南荠、酱油等十余种配料，通过摔打肉馅、炸制、炖煮等工序制成，成品色泽金黄、肉质酥嫩。有黑色水果和橡木风味的歌海娜重酒体红葡萄酒与四喜丸子的鲜嫩多汁完美融合，为寒冷的冬日带来一丝温暖。

## 加强型甜葡萄酒

### 果味, 澎湃, 甜型

🍷 风味：果干, 果酱, 皮革, 咖啡和可可

📍 产区：法国：莫里 PDO, 里韦萨尔特 PDO

京鲁 配餐：



### 北京烤鸭

北京烤鸭的历史根源可追溯至南北朝时期，并在明清时期因山东烹饪技法和饮食文化的融入而确立为鲁菜的代表性菜品。北京烤鸭坚持“不见明火”的挂炉哲学，果木香气穿透鸭身。这样烤熟的鸭子被削成薄片和大葱丝、黄瓜、甜面酱、白糖一起裹在薄饼里，搭配清爽且果香四溢的歌海娜加强型甜葡萄酒，可以中和烤鸭的油膩感，同时让烤鸭的风味更加突出。



### 风味茄子

选用长茄子切块或条，经盐腌、裹淀粉后高温油炸至外酥里嫩，搭配蒜末、干辣椒、花椒等调料翻炒，并淋入糖醋料汁形成玻璃糖衣，外皮酥脆，里面软糯爆浆，再配上花椒粒和辣椒的调味，味道独特，香气馥郁的歌海娜加强型甜葡萄酒搭配鲜、香、麻、辣的风味茄子，瞬间从味蕾流至心间，使口腔充满优良的平衡感。





# 欧洲歌海娜葡萄酒的 新闻简报

- 名酒要闻(中文-2025): (<https://www.mingjiu-ys.com/p/2262>)
- WBO(中文-2025): (<https://www.wbo529.com/info/3791>)
- 酒斛网(中文-2025): (<https://www.vinehoome.com/index.php/Home/News/details/id/23354.html>)
- 凤凰网美食(中文-2024): (<https://foodwine.ifeng.com/c/8Y57EZGXIQ>)
- Gourmet Talks(中文-2024): (<http://www.gourmet-talks.com/index.php?id=1115>)
- ELLE(中文-2024): (<https://www.ellechina.com/fashion/news/a60252462/gehaina240320/>)
- VinosVivo(中文-2024): (<https://www.vinosvivo.com/news/european-high-quality-grenache-wine-masterclass-and-tasting-held-in-shenzhen>)
- 橄榄画报(中文-2024): (<https://weibo.com/6524920547/5014108789539183>)
- 酒海观潮(中文-2024): (<https://mp.weixin.qq.com/s/5s8eetjzN9JKnaQgVojWDQ>)
- 乐酒客(中文-2024): ([https://mp.weixin.qq.com/s/Dn7\\_cNDa7SFYt1NiWMTGg](https://mp.weixin.qq.com/s/Dn7_cNDa7SFYt1NiWMTGg))
- 中国葡萄酒杂志(中文-2024): (<https://mp.weixin.qq.com/s/ENI4U1M8J6DFRQp4hIad2g>)
- 中酒融媒(中文-2025): (<https://mp.weixin.qq.com/s/R7pJR7GfmR3-rRTCzleRfg>)
- 葡萄酒生活(中文-2025): (<https://mp.weixin.qq.com/s/hB1eSDdf9cvCbF6AgnbZiQ?>)
- 葡粹俱乐部(中文-2024): (<https://mp.weixin.qq.com/s/BhZJIQWPj6pkFckli4wntw>)
- COMFORT舒适(中文-2024): (<https://mp.weixin.qq.com/s/IXXkAQTMghkKPIGtYPIsvw>)
- 酒博(中文-2024): ([https://mp.weixin.qq.com/s/C-6jcev-ZnOcnGLuTi\\_UOnQ](https://mp.weixin.qq.com/s/C-6jcev-ZnOcnGLuTi_UOnQ))
- 微酿Microvin(中文-2024): (<https://mp.weixin.qq.com/s/PKOWIMB-VrVXGFqE41Pi3A>)
- WBO(中文-2024): (<http://wbo.doyiter.com/info/3218>)
- 葡萄酒(中文-2024): (<https://www.wine-magz.com/a/news/zixun/2023122728.html>)

更多宣传资料请点击:

<https://garnachagrenache.com/press/>

欲了解更多信息, 请联系:

**Carolina de Funes - 欧洲项目经理**

欧洲歌海娜优质葡萄酒亚洲 MULTI 项目

电话: +34 627 390 765

电子邮件: [asia@garnachagrenache.com](mailto:asia@garnachagrenache.com)