



QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



事实

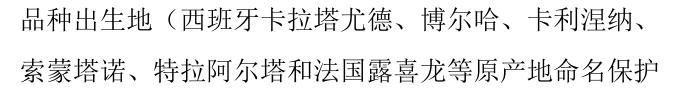
- ★ 世界第七大葡萄品种(第五大红葡萄品种)、 最古老的葡萄品种之一(公元前153年)。
- ♥ 世界上97% 的歌海娜都在欧洲。

* 西班牙和法国是世界上老藤最集中的地方。





起源





(PDOs/AOPs) 和地理标志保护(PGIs/IGPs)产区)的酿酒师采取了新的方法生产歌海娜, 使其成为地区的主角:

- ♥ 尊重极低的自然产量。
- 利用老藤及其对独特风土的适应性。
- ◆ 结合现代技术与古老传统。

生产具有特殊品质和浓度的歌海娜 葡萄酒。





起源



这几个西班牙产区和法国露喜龙原产地命名保护(PDOs/AOPs)及地理标志保护(PGIs/IGPs)产区都致力于推广歌海娜;他们的葡萄园大部分都用于种植这个品种。

♥ 他们是欧洲最大的集中生产优质歌海娜葡萄酒的产区。

● 他们的葡萄酒表达出了这些地区土壤和风格的多样性。

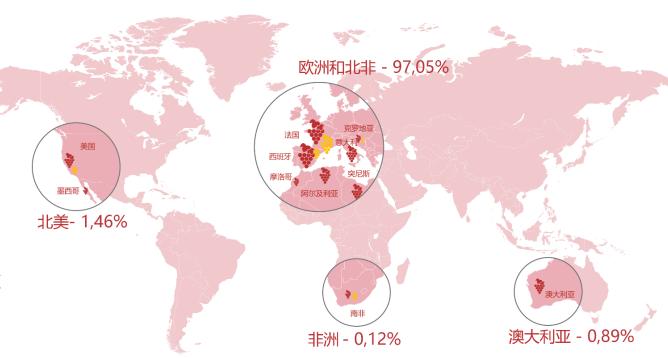




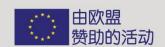
历史

根据葡萄品种学的研究, 歌海娜极有可能起源于西班牙东北地区。

歌海娜需要炎<mark>热干燥的条件</mark>,所以<mark>地中海气候</mark>是歌海娜最理想的气候类型。



从其发源地起,歌海娜向南、向东蔓延到阿拉贡统治下的地区。因此,除在其<mark>欧洲发源地</mark>以外,歌海娜在 法国南部、科西嘉岛、撒丁岛、意大利南部都有悠久的历史,后来又扩张到西西里岛、克罗地亚、希腊甚 至澳大利亚。





欧洲品质





这些产品具有欧盟保证的出处和质量;地理标志(GI),包括:原产地命名保护(PDO/AOP)、地理 标志保护(PGI/IGP)。 如果您在任何食品或饮料上看到这些标签,您可以放心,您将获得优异的质 量和欧洲农业生产方法标准:

- ♥ 食品安全
- 可追溯性
- 可靠性
- ♥ 动物福利

- 尊重环境
- 可持续性
- 环境标志
- 营养和健康方面

- 质量
- 口味
- 多样性
- ♥ 传统





西班牙受保护的原产地名称









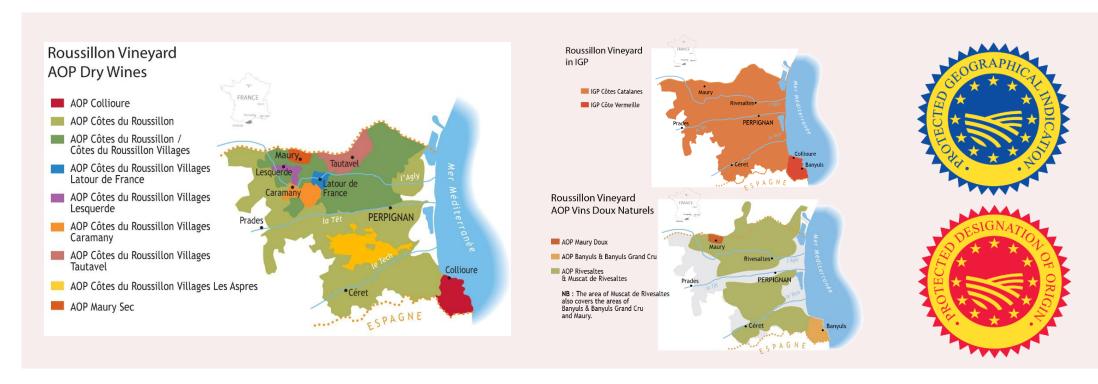








法国受保护的原产地名称







多样性







多样性

歌海娜,无论是用来酿造起泡的,红的,白的,玫瑰红的还是甜的(天然甜酒或其他加强型葡萄酒),都对生长条件极度敏感。根据土壤、气候和海拔的不同,它可以生产各种风格的葡萄酒。

起袍葡萄酒 重酒体白葡萄酒 玫瑰红葡萄酒 重酒体红葡萄酒 加度甜葡萄酒







土壤

歌海娜 可以在纯粹的土壤条件中各种贫瘠的土壤上生产优质葡萄酒: 板岩、粘土、鹅卵石、花岗岩和石灰石。

有限的水资源和强风

它具有很强的抗旱性,当水量有限时会产出更浓缩的葡萄酒。

歌海娜强健的木质使其能够承受地中海山谷(西班牙的Cierzo和Garbinada以及法国的Tramontana)的<mark>强风,</mark>有助于保持葡萄串干燥、健康。





可持续性

可以说是 "世界上对环境最友好的葡萄"

与科菲•安南的世界气候变化和葡萄酒会议(马贝拉, 2011年)



- ♥ 健康 强风
- ♥ 抗旱
- ▼ 抗病、抗压
- ♥ 生态友好的葡萄园管理
- ▼ 老藤自然低产





老藤

欧洲拥有歌海娜老藤的宝藏。

如今,人们追求世界一流的品质,老藤尤被珍视。



他们的低产量会产出更风味更集中和陈年能力更强的葡萄酒,并且他们完善的深根系统能传递 比如更好的风土特性表达,尤其是在矿质土壤中,并且因此他们能更好地抵御日益炎热的天气 条件。









CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH **QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS**



