



QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



事實



♥ 世界上97%的格那希都種植在歐洲。

▼ 西班牙和法國是世界上老藤最集中的地方。





起源



在品種的發源地, 意即西班牙的卡拉泰烏德、博爾哈、卡利涅納、

索蒙塔諾、和特拉阿爾塔等DO產區以及法國魯西隆區內地幾個原產地命名保護 (PDOs)

和地理標示保護產區(PGIs),都有釀酒師採取了新的方法生產格那希,讓它擔任主角品種。

這些方法包含:

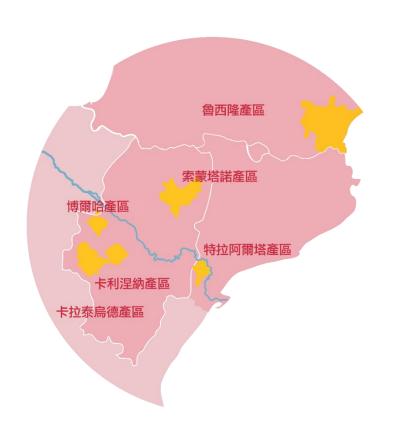
- ◆ 尊重品種本身極低的自然產量。
- 善用老藤對特殊的風土有良好適應性的特點。
- ▼ 結合現代技術與古老傳統。

生產具有特殊品質和濃度的格那希葡萄酒。





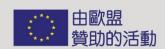
起源



這幾個西班牙DO產區和法國魯西隆的幾個原產地命名保護(PDO)及地理標示保護(PGIs)產區都致力於格那希的釀造;這些產區內大部分的葡萄園都種植格那希這個品種。

● 他們是歐洲最大的優質格那希葡萄酒的中心產區之一。

♥ 他們的葡萄酒表達出了這些地區土壤和風格的多樣性。



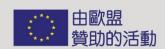


歷史

根據葡萄品種學的證據顯示,格那希極有可能起源 於西班牙東北地區。

格那希需要炎熱乾燥的自然條件,所以它是種植於地中海氣候區的理想葡萄。

從其發源地起,格那希向南、向東蔓延到阿拉貢王國所統治的地區。也因此,除了在西班牙東北部的發源 地之外,格那希在法國南部、科西嘉島、薩丁島、義大利南部都有悠久的歷史,後來又擴張到西西里島、 克羅埃西亞、希臘甚至澳洲。





歐洲品質



這些產品<u>的出處和品質具有歐盟保證</u>;和地理標示(GI),包括:原產地命名保護(PDO)、地理標示保護(PGI)。如果您在任何食品或飲料上看到這些標籤,您可以放心,您將獲得優異的品質和歐洲農業生產方法標準:

- ♥ 食品安全
- ♥ 可追溯性
- ▼ 正統性
- ♥ 動物福利

- ♥ 尊重環境
- ▼ 永續性
- ♥ 標示
- * 營養和健康方面

- ♥ 品質
- ♥ 口味
- ▼ 多樣性
- ♥ 傳統





西班牙受保護的原產地名稱









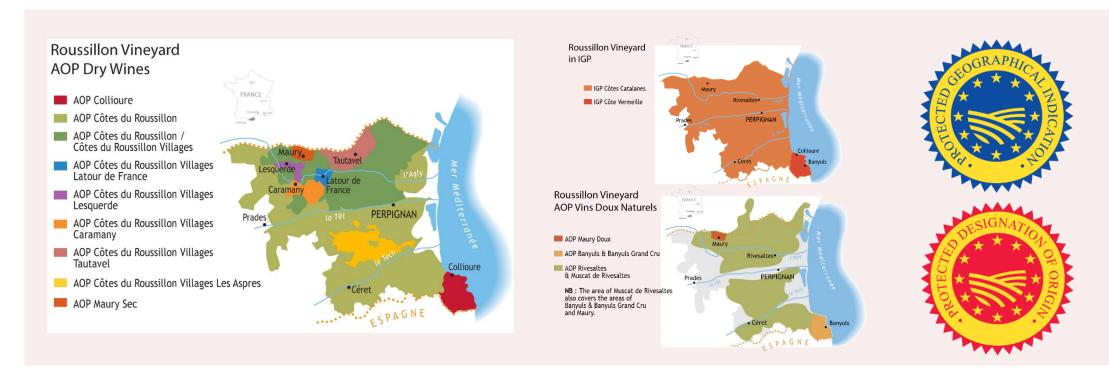








法國受保護的原產地名稱受保護的地理標誌







多樣性







多樣性

格那希,無論是氣泡的,紅的,白的,粉紅的還是甜的(自然的或加烈的甜葡萄酒),都對生長條件極度敏感。根據土壤、氣候和海拔等不同的自然條件,它可以生產出風格非常多樣的葡萄酒。

無力有有酒車酒體白有萄酒粉紅葡萄酒輕酒體紅葡萄酒重酒體紅葡萄酒重酒體紅葡萄酒

The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency (CHAFEA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.





加烈型甜葡萄酒

要素

土壤

格那希可以在非常多種的貧瘠土壤上,包括板岩、粘土、鵝卵石、花崗岩和石灰石等等生產忠實反映風土特 色的優質葡萄酒,。

有限的水資源和強風

它具有很強的抗旱性,當水量有限時會產出更濃縮的葡萄酒。

格納希強健的木質使其能夠承受地中海沿岸谷地中的<mark>強風</mark>, (例如西班牙的Cierzo風和Garbinada風以及 法國的Tramuntana風) 有助於保持葡萄串乾燥、健康。





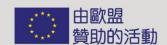
永續性

可以說是 "世界上對環境最友好的葡萄"

與科菲•安南的世界氣候變化和葡萄酒會議(瑪貝拉, 2011年)



- * 健康 強風
- ♥ 抗旱
- ▼ 抗病、抗壓
- ♥ 生態友好的葡萄園管理
- ▼ 老藤自然低產





老藤

歐洲擁有格那希老藤的寶藏。

如今,人人們追求世界一流的品質,老藤尤被珍視。



他們的低產量不只會產出更集中的風味和更佳陳年能力,而且他們更深入地下的根系更能傳遞 風土特色 - 尤其是在礦物般風味的表現上,同時他們對於**日益炎熱的天氣條件也有更好的適應 能力**。









CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH **QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS**



