



.....但是

两者的都是很好的选择。
或者新世界葡萄酒？
或者旧世界葡萄酒？
富有表现力的新世界葡萄酒。
你喜欢哪种葡萄酒呢？

.....选择旧世界中最新、最有活力、
种类繁多又奔放，国际上好评
如潮，源自一个孕育着欧洲
最具厨艺的国家的葡萄酒，
你意下如何？

西班牙是时下最时髦的葡萄酒的原产国，葡萄酒品种繁多，品质独特，在这样一个充满对照和差异的国家，你可以很轻松地找到与任何场合相匹配的葡萄酒。

从北方凉爽的加利西亚(Galicia)和阿斯图利亚 (Asturias)海滨到宽阔的拉曼恰 (La Mancha)，从巴伦西亚 (Valencia)的肥沃平原到强烈温差的杜埃罗河岸地区 (Ribera del Duero)，西班牙到处充满了惊喜。

这个国家的葡萄酒也同样如此。无论是从质量还是选择的范围来说，找到一款适合你和你心情的葡萄酒是非常容易的事情。无论你想在周三晚上边喝葡萄酒，边吃比萨，或者泰国咖喱，或者中国菜，或是晚上和朋友一起小聚，你一定能在西班牙葡萄酒中找到答案。

你不知道选择哪种葡萄酒吗？

想象一下，你站在一个当地的葡萄酒零售店。尽管你知道你想花多少钱，也知道使用的场合，但是面对成千上万瓶葡萄酒，还是无从下手。

这种困境不只你一个人会碰到。不说成千上万人，至少也是数百人每天有着同样的经历，问题在于如何找到既符合你口味又不超过你预算的葡萄酒。好消息是，西班牙能帮你找到答案。

什么场合？

我们为你设想了三种喝葡萄酒的场合，并且为这些场合相应地搭配了品种和口味俱佳的西班牙葡萄酒。不管是聚会，和同事喝酒，晚上外出去餐馆就餐，还是和朋友们在泡吧，西班牙都有适合你心情和预算的葡萄酒，让你购买西班牙葡萄酒的经历变得更为简单。

放松

周五的晚上。在工作了一个很长的星期之后，你最盼望的就是，在一个安静的夜晚，坐在电视机面前，一手捧着一碗意大利面，另一手拿着一杯美味的葡萄酒。西班牙葡萄酒的众多选择之一一定能让你度过美好的夜晚。如果你在吃鸡肉或鱼时喜欢喝白葡萄酒，那么为什么不尝试一下例如索蒙塔诺 (Somontano)、纳瓦拉 (Navarra) 或者拉曼恰 (La Mancha) 原产地名称保护的干白葡萄酒呢？如果你更喜欢根据葡萄的种类选择，那么就选择有点特殊的葡萄酒吧，比如卢埃达 (Rueda) 地区的青葡萄 (Verdejo)，或者，如果你更喜欢比较熟悉的葡萄酒，那么就去喝西班牙的霞多丽 (Chardonnay) 和长相思 (Sauvignon Blanc) 吧。

在多汁成熟的红葡萄酒中，西班牙拥有吸引你味蕾的最为激动人心的葡萄酒。从味道浓郁醇厚到清淡可口和富含果味，西班牙的红酒可圈可点。从一杯里奥哈 (Rioja) 到索蒙塔诺 (Somontano) 或 纳瓦拉 (Navarra) 的佳酿酒 (Crianza) 或陈酒 (Reserva)，与西班牙同类葡萄酒相比，这些红酒的风格更加现代、富含果味、可以配任何以西红柿打底的菜肴或你自己保留的那块好肉。

你还可以在拉曼恰 (La Mancha) 和瓦尔德佩涅斯 (Valdepeñas) 中找到更便宜的红葡萄酒。若你想尝试一些特殊一点的，处于上升阶段的乌迭尔-雷格纳 (Utiel Requena)、托罗 (Toro) 和胡米亚 (Jumilla) 地区出产一些美妙的红葡萄酒。

聚会

如果你知道你无论如何都会喝完你买的葡萄酒，那么为何随便选一瓶而不尝试一下西班牙葡萄酒呢？西班牙有很多种上口的红、白葡萄酒，并适合任何聚会。

想品尝玫瑰红葡萄酒吗？西班牙玫瑰红葡萄酒 (Rosado) 是最佳选择。它美味可口，充满水果香味，一杯清凉的西班牙玫瑰红葡萄酒香滑可口，让人无法抗拒。

欢快的聚会上通常饮用无年份或低年份的早熟葡萄 (Tempranillo) 酿制的红葡萄酒，在这人们能尽情享受快乐。寻找贴有托罗 (Toro)、乌迭尔-雷格纳 (Utiel-Requena)、特拉阿尔塔 (Terra Alta)、塞格雷河岸地区 (Costers del Segre)、耶克拉 (Yecla) 标签的葡萄酒，你一定不会失望。如果你想寻找更贵一点的葡萄酒，那么里奥哈 (Rioja)、佩内德斯 (Penedés) 和纳瓦拉 (Navarra) 是你最好的选择。

打动外人

不论你想赢得岳父母、老板、一个盛大的宴会，还是一个嗜好葡萄酒的朋友的赞赏，你都有大量高品质的葡萄酒可以选择。它们可能价钱高一些，但是会比那些更有名的法国和意大利葡萄酒更物超所值。

杜埃罗河岸 (Ribera del Duero) 和普里奥拉托 (Priorato) 两个地区因它们优雅而有结构性的葡萄酒近年来名声大噪，杜埃罗河岸地区 (Ribera del Duero) 位于卡斯蒂亚·莱昂 (Castilla León) 大区的中心，采用早熟葡萄 (Tempranillo) 酿造红葡萄酒水果味浓烈，令人惊奇，而普里奥拉托 (Priorato) 地区的生产厂商，主要使用加纳查 (Garnacha) 葡萄酿制红葡萄酒，酒体饱满并富含果味。

西班牙白葡萄酒的巨星是阿尔巴利诺 (Albariño)，产自加利西亚的下海湾地区 (Rías Baixas)。它是最受欢迎的西班牙白葡萄酒，其恒久不变的品质适合任何鱼类或海鲜类菜肴。

如果你真正想要的是惊喜和印象深刻，那就选择高品质的雪利酒 (Jerez or Sherry) 吧。由“仙兰”系统制成，所有的雪利酒都必须贮存至少3年。菲诺雪利 (Fino) 和曼萨尼娅雪利 (Manzanilla) 干而爽口，很适合就餐。欧洛索雪利 (Oloroso) 和帕洛·科达多 (Palo Cortado) 雪利口味绝佳，而甜腻的佩德罗·希梅内斯 (Pedro Ximénez)，会让你的味蕾陶醉。

你可以在 WWW.WINESFROMSPAIN.COM 上找到更多关于我们葡萄酒的资料。

西班牙葡萄酒，你需要了解什么？

现在，是时候围绕西班牙各色风格和口味的葡萄酒做一个简短旅行了。并就何时品茗跟搭配那些你在身边的商店、餐馆和超市中能轻易找到的各样的西班牙葡萄酒为佳，作一介绍。

产区——快速之旅

卡瓦 (CAVA)

一种由传统的葡萄品种马卡贝奥 (Macabeo)、帕雷拉达 (Parellada)、沙雷洛 (Xarel-lo)、有时也用霞多丽 (Chardonnay) 制成的有趣的汽泡酒。卡瓦酒 (Cava) 主要产自加泰罗尼亚 (Catalonia)，但是在里奥哈 (Rioja) 和埃斯特雷马杜拉 (Extremadura) 你也会看到这种酒，在巴塞罗那北部这些美妙的果味汽泡酒可以成为任何场合的亮点，也可以仅仅因为你喜欢而喝。

雪利 (JEREZ/SHERRY)

是在独有的仙兰系统下至少储存3年的佳酿。其中有适合就着传统下酒小食 ("Tapas") 饮用的口感清淡而干爽的曼萨尼娅雪利 (Manzanilla) 和菲诺雪利 (Fino)，或更甜、更有坚果味，适合配合乳酪或仅仅是单独啜饮的欧洛索雪利 (Oloroso) 和阿蒙蒂亚雪利 (Amontillado)。勇敢些，让你的味蕾吃惊。若你喜欢更甜一些的，那就加上冰和一片鲜桔肉，尝一点克林姆雪利 (Cream) 或帕雷克林姆雪利 (Pale Cream) 吧。你会为尝试的结果而高兴的。

拉曼恰 (LA MANCHA)

在商标上找到它吧。这一地区位于马德里的南部，出产适比容易喝的，很合每日饮用的红、白葡萄酒。成熟而且果味浓厚，早熟葡萄 (Tempranillo) 适合任何菜肴。清淡半干的白葡萄酒则更适于单独饮用。

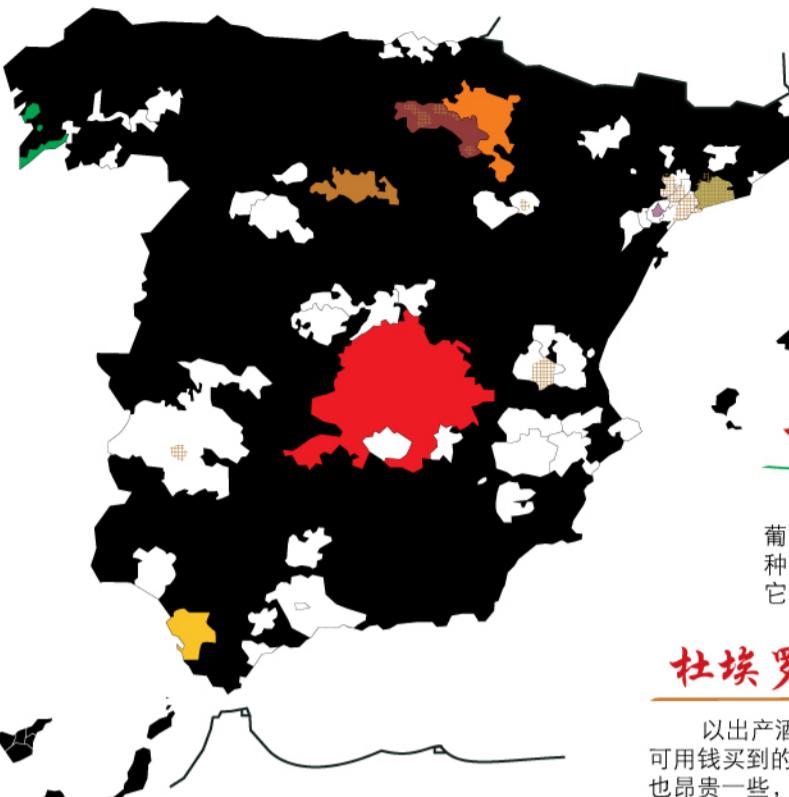
纳瓦拉 (NAVARRA)

在西班牙北部，因加纳查葡萄 (Garnacha / Grenache) 的诞生地而声名远扬，纳瓦拉以酒体饱满的早熟葡萄 (Tempranillo) 和果汁般的玫瑰红而闻名于世。它还在打破界限，使用同赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)、梅洛 (Merlot) 和霞多丽 (Chardonnay) 来酿制美酒。

并且不要忘记……

这是一些主要的西班牙葡萄酒产区的概述。还有更多的地区，诸如胡米亚 (Jumilla)、巴尔贝拉河谷 (Conca de Barberá)、比埃尔索 (Bierzo)、卢埃达 (Rueda)、托罗 (Toro) …… 不胜枚举，西班牙有大量不同种类和风格的葡萄酒，它们都很值得品尝。

请记住，登录 WWW.WINESFROMSPAIN.COM 能够了解关于我们的葡萄的更多信息



普里奧拉托 (PRIORATO/PRIORAT)

在巴塞罗那的内陆地区，近来普里奥拉托 (Priorato) 因生产一些西班牙顶级的恰尔德纳 (Garnacha) 和早熟葡萄 (Tempranillo) 而赢得声誉。它斜坡上的葡萄园是酿制厚重深红色的红葡萄酒的理想之地，这种葡萄酒主要在饭店和高级酒类商店出售。

下海湾地区 (RÍAS BAIXAS)

位于西班牙的最左上角，这片气候凉爽的地区因其由阿尔巴利诺葡萄 (Albariño) 制成的优雅的白葡萄酒而闻名。果汁般而干爽，这种白葡萄酒比普通的白葡萄酒略贵一些，但是如果你不介意钱的话，它也非常适合用来宠爱自己！

杜埃罗河岸地区 (RIBERA DEL DUERO)

以出产酒体饱满的极品红葡萄酒而闻名，该地区集中所有力量用于生产一些可用钱买到的优质早熟葡萄 (Tempranillo)。这些葡萄酒醇厚、多汁，所以价格也昂贵一些，但若你想动人的话，它是最好的选择。

里奥哈 (RIOJA)

无可争议的西班牙红葡萄酒之王。以它像木桶陈年早熟葡萄 (Tempranillo) 而世界闻名，里奥哈 (Rioja) 出产各种口味的红葡萄酒，从比较容易喝、价格适中的红葡萄酒到一些在最特殊场合才饮用的顶级特陈葡萄酒，一应俱全。里奥哈 (Rioja) 与众不同的白葡萄酒通过橡木桶中陈化，带一种独特的坚果味和干爽的尾味。

葡萄——仅仅是我们的很多葡萄中的一些

白葡萄

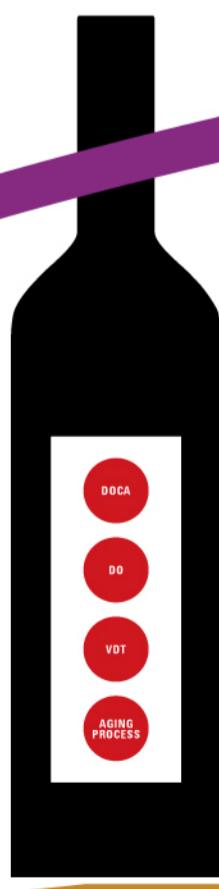
阿尔巴利诺 ALBARÍN	维尤拉/马卡贝奥 VIURA/MACABEO	青葡萄 VERDEJO
通常被描述为质量最上乘的西班牙白葡萄酒。这种葡萄非常美好。它多汁而干，暗含着杏，甜瓜的味道并且有着一点青草般的清新。	西班牙白葡萄酒中最常使用的品种，生产出的白葡萄酒干且清淡，适于佐餐或干饮。在里奥哈 (Rioja) 通过橡木桶的陈化产出独具特色的干白葡萄酒和卡瓦酒 (CAVA)。	一种卢埃达 (RUEDA) 当地的有趣的白葡萄品种。青葡萄 (Verdejo) 很干爽，但是却有一种可爱的甜瓜味。它在吃饭时饮用最佳。

红葡萄

门西亚 MENCIA	加纳查 GARNACHA	慕尔韦度 MONASTRELL (也称莫尔青 MOURVEDRE)	早熟葡萄 TEMPRANILLO
根据最新研究，这种葡萄非常类似于法国的解百纳 (Cabernet)。它产出高质量的葡萄酒，在莱昂 (León) (68%)，萨莫拉 (Zamora)，鲁戈 (Lugo) 和奥伦斯 (Or-ense) 省被广泛种植。它在巴尔德拉 (Valderroas) 和比埃尔索 (Bierzo) 原产地名称保护是主要品种。	堪称西班牙排名第二的葡萄，加纳查 (也叫歌海娜 Grenache) 可以产出不同风格的葡萄酒。饱满，具果香且很上口的红葡萄酒，或醇厚独具特色的红葡萄酒，或者带有特别红果味的玫瑰红。	一种酒体饱满而且果味丰满，有美好的黑果类及红果类味的红葡萄酒。适宜每天饮用，这种葡萄被越来越广泛的使用。	西班牙的主要红葡萄品种。几乎遍布每个地区，可以用来生产各种风格的葡萄酒，从中酒体、带果味到醇厚、口感强劲。它也会有草莓和香料味。但最重要的是它是一种你任何时候都可以信任的红葡萄酒。

请记住，登录 WWW.WINESFROMSPAIN.COM 能够了解关于我们的葡萄的更多信息。

阅读商标



DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
CALIFICADA
优质原产地名称
保护(DOCA)

西班牙的顶级葡
萄酒头衔，目前
仅授予里奥哈
(Rioja) 和普里奥
拉托 (Priorat)。

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
原产地名称
保护(DO)

DO葡萄酒严格规范了地理
产区、品种及生产方法。总
体来说，是品质和有保证
的传统酿制葡萄酒方式的
标志。与法国的AOC类似。

陈化过程
(Aging Process)
AÑO
COSECHA
CRIANZA
RESERVA
GRAN RESERVA

年，年份
年份 葡萄收获的年份
佳酿酒 收获后至少陈化两年的葡萄酒，且在
橡木桶中至少存放6个月。
陈酒 最少陈化三年的葡萄酒，在橡木桶中存
放至少一年，其它年份储存在瓶里。
特陈酒 最少陈化5年期的葡萄酒，在橡木桶
中至少存放2年，在瓶中至少存放3年。

VINO DE LA
TIERRA(VDT)
特产酒

产于比法定产区更广泛地
区的葡萄酒，由各种葡萄
制成，通常由不愿拘泥于
原产地名称保护的标准，
更具创新精神的葡萄酒商
酿制

请不要忘记……

西班牙有很多葡萄酒是用国际葡萄品种酿制而成的，赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)、梅洛 (Merlot)、霞多丽 (Chardonnay)、长相思 (Sauvignon Blanc)。一切都能在传统认识上给你增添新感受，添加了你所熟知和喜爱的西班牙经典风味。

同样地你不必仅仅拘泥于饮用“原产地名称保护 (DO / DOC)”的酒。有很多高品质葡萄酒的生产并不在法定产区，但是其滋味却美不可言。

请品尝一下吧！

WINES
from SPAIN

