



CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO®

蒙塔奇诺，土地与葡萄酒



CONSORZIO DEL VINO
BRUNELLO DI MONTALCINO®





蒙塔奇诺，历史记载

“蒙塔奇诺”这个名字来源神秘：有些人认为它来自Mons Lucinus——献给古罗马女神卢赛娜（朱诺）的山。其他人则认为这个名字来源于Mons Ilcinus（冬青栎山），因为这里冬青栎（*Quercus ilex*、*ilicis*）遍布，这种看法被大多数人接受。事实上，蒙塔奇诺市的纹章恰恰是三座山上的一株冬青栎。

十二到十六世纪期间，蒙塔奇诺曾是战争中心，起初对抗锡耶纳，自1260年开始联合锡耶纳共同对抗佛罗伦萨。蒙塔奇诺虽小却非常勇敢，是一个坚不可摧的要塞，受到城墙和大堡垒的保护。因此，1559年，当蒙塔奇诺人将城门钥匙交给柯西莫·德·美第奇的时候，蒙塔奇诺已成为意大利最后一个自由城邦。

蒙塔奇诺酿造顶级葡萄酒的声誉已有两千年的历史：事实上，许多证实蒙塔奇诺葡萄酒酿造的考古发掘可以追溯到埃特鲁里亚时代。



玛瑙材质的蒙塔奇诺纹章（十四世纪）
（蒙塔奇诺市政和教区神圣艺术博物馆）。



埃特鲁里亚时期制作的铜制滤网，配有精美把手，端部装饰天鹅头，用于过滤葡萄酒。发掘于蒙塔奇诺郊外。追溯自公元前四世纪（私人收藏）。



Abbazia di Sant'Antimo
(Castelnuovo dell'Abate)

中世纪时城邦法规便已规定了采摘起始日期，1553年被围困时城里也不缺乏葡萄酒，布莱斯·德·蒙吕克在保卫蒙塔奇诺城墙时，为了减轻痛苦，他“喝得面红耳赤”。博洛尼亚历史学家里恩多罗·阿尔波提（1550-1631）认为，蒙塔奇诺“因产自宜人丘陵间的美味葡萄酒而非常出名”。大公稽核员巴托洛梅奥·格拉蒂尼在1676-1677年访问蒙塔奇诺时，看到出产了6050担葡萄酒（一担等于80升），“质量卓越，但数量却不多”。查尔斯·汤普森在1744年写道：“除了美味的葡萄酒以外，蒙塔奇诺并不出名”。



埃特鲁里亚时期制作的装葡萄酒的细颈瓶（陶酒坛）。发掘于蒙塔奇诺郊外。追溯自公元前四世纪（私人收藏）。



蒙塔奇诺围困时期的古军事图（十二世纪）。1584年出版在马基和卡斯特里奥托的军事建筑论文上。



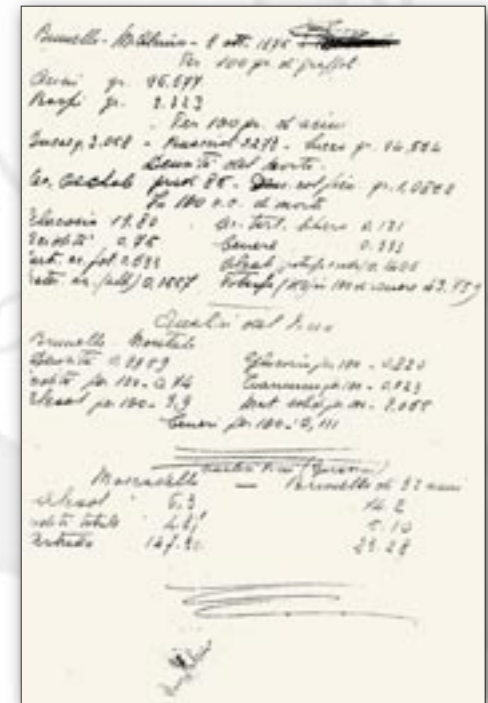
蒙塔奇诺布鲁奈罗， 伟大葡萄酒的成功

蒙塔奇诺布鲁奈罗的诞生可追溯至十九世纪，当时，蒙塔奇诺的农民开始尝试使用本地传统培育的一种葡萄酿造红葡萄酒。这种被称为“布鲁奈罗”或“布鲁奈利罗”的葡萄，在十九世纪被看作是桑娇维塞的一个亚种。这是一种非常珍贵的葡萄，因为它能用来制作可长期久藏的葡萄酒，即具有极高价值的红葡萄酒。



锡耶纳省葡萄品种委员会有一篇报告，关于一瓶32年的布鲁奈罗（采摘于1843年），这篇报告提到葡萄酒的分析性质在这段时间里没有变化，即保存完美。但是，在意大利统一时（1865年至1869年），以单纯布鲁奈罗葡萄酿制葡萄酒并在大木桶中成熟的尝试越来越盛，获得了极好的效果。

克雷蒙特·圣迪是当之无愧的蒙塔奇诺布鲁奈罗之父。1869年，他的1865年采摘的精选葡萄酒（布鲁奈罗）获得了蒙特普尔恰诺农业委员会银奖。随后几年中，布鲁奈罗获得了其它重要国际认可，甚至在巴黎和波尔多击败法国红葡萄酒。



1876年锡耶纳省葡萄品种委员会报告。



多年来，布鲁奈罗都是少数高端行家独享的品种。二十世纪下半夜，布鲁奈罗才从少数人享用的美酒变成最优秀的“意大利制造”产品的全球标志。

随着DOC的诞生，布鲁奈罗成为主角，是获得原产地命名最初八种葡萄酒之一。1966年，蒙塔奇诺布鲁奈罗成为DOC葡萄酒，第二年成立联合会。1980年，它成为第一种限定保障原产地命名DOCG葡萄酒，从此以后，每一瓶葡萄酒上都会贴上意大利政府封条，确保其来源。



追溯至1895年的布鲁奈罗标签。

布鲁奈罗在二十世纪初向美国的历史出口。



但是，布鲁奈罗的产量依然很低，很难确立国际规模。第一家拥有真正的营销网络的酒庄始于上世纪70年代，但布鲁奈罗真正攻取国际市场则是在1980年之后，此时酒庄数量和生产的葡萄酒数量均大幅增长。蒙塔奇诺也成为意大利葡萄酒旅游业的先驱，这里的酒庄首先配备了导游服务，整个地区每年都会接待来自世界各地的成千上万的参观者。

多项认可证实了布鲁奈罗的品质：1999年，美国著名杂志《Wine Spectator》将布鲁奈罗列为二十世纪最优秀的12种葡萄酒之一，2006年布鲁奈罗登上世界排行榜榜首。





蒙塔奇诺，葡萄酒之地

蒙塔奇诺位于意大利中部的托斯卡纳，载距离锡耶纳市南约四十千米处，地处没有污染的丘陵地带。这是一片具有悠久历史和丰富美感的乡村，2004年成为UNESCO联合国教科文组织认可的世界人文遗产。蒙塔奇诺地区由一大片丘陵构成，大多数被树林覆盖。种植地中，葡萄园、橄榄园和耕种地相间，大量石头建筑证明了这里数百年的耕种历史。蒙塔奇诺分为院长新堡、圣安杰洛和托兰尼耶三个区，是一座小小的艺术之城，居民人数总共只有五千多。

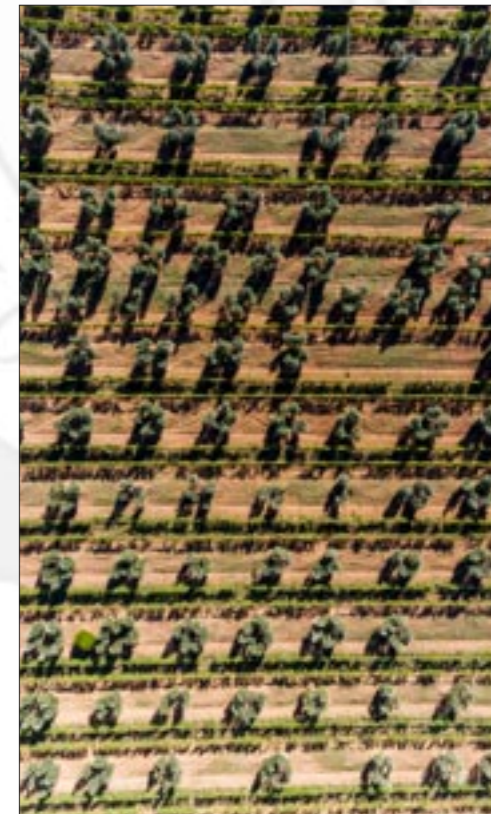


蒙塔奇诺葡萄酒生产区位于蒙塔奇诺市范围内。面积总计24,000公顷，其中只有15%用于种植葡萄。整个区域类似方形，四条边分别是昂布罗内河、阿索河和奥尔恰河。

蒙塔奇诺丘陵形成于不同的历史时期，因此土壤环境多样。较低的地区土壤较松软，来自第四纪沉渣运输，活性层很厚。更高的地区，土壤中粗质成分增加，而活性层变薄，这些土壤主要来自原岩解体，特别是泥灰岩和石灰岩。

蒙塔奇诺距离海边40千米，距离亚平宁山脉100千米。

这里是典型的地中海气候，较为干爽，但由于地处大海和中部亚平宁山脉之间因此略带大陆性气候特征。降水主要集中在春季和晚秋（年平均700毫米）。冬季，海拔400米以上的地方可能出现降雪。丘陵中段少有以下雾、结冰或晚霜天气，这也是因为该区域多风，因此能够保证植株获得较好的卫生条件。南边，高达1,740米的阿米亚塔山保护布鲁奈罗免受倾盆大雨和冰雹的袭击。





在葡萄的整个生长期中，气候以湿润为主，晴朗日较多，确保株串能够逐渐完整成熟。

由于本地山坡朝向各不相同，丘陵形状极具特色，且山谷地带和较高处（小城山）之间的海拔高度差异较大（海拔120米至650米），因此即使在相邻区域其微气候条件也不尽相同。

葡萄园中最常见的栽培方法是矮干形整枝，即对不同数量的分支进行短修枝（至2芽）处理。

蒙塔奇诺布鲁奈罗的卓越品质来自葡萄园，需要一系列繁琐的手工劳动，包括枯枝修剪、挑选最适宜的新芽、枝条控制、株串筛减，由此种植并筛选最优质的果实。有些酒庄在采摘时再次筛选，只将完美葡萄送入酒窖。







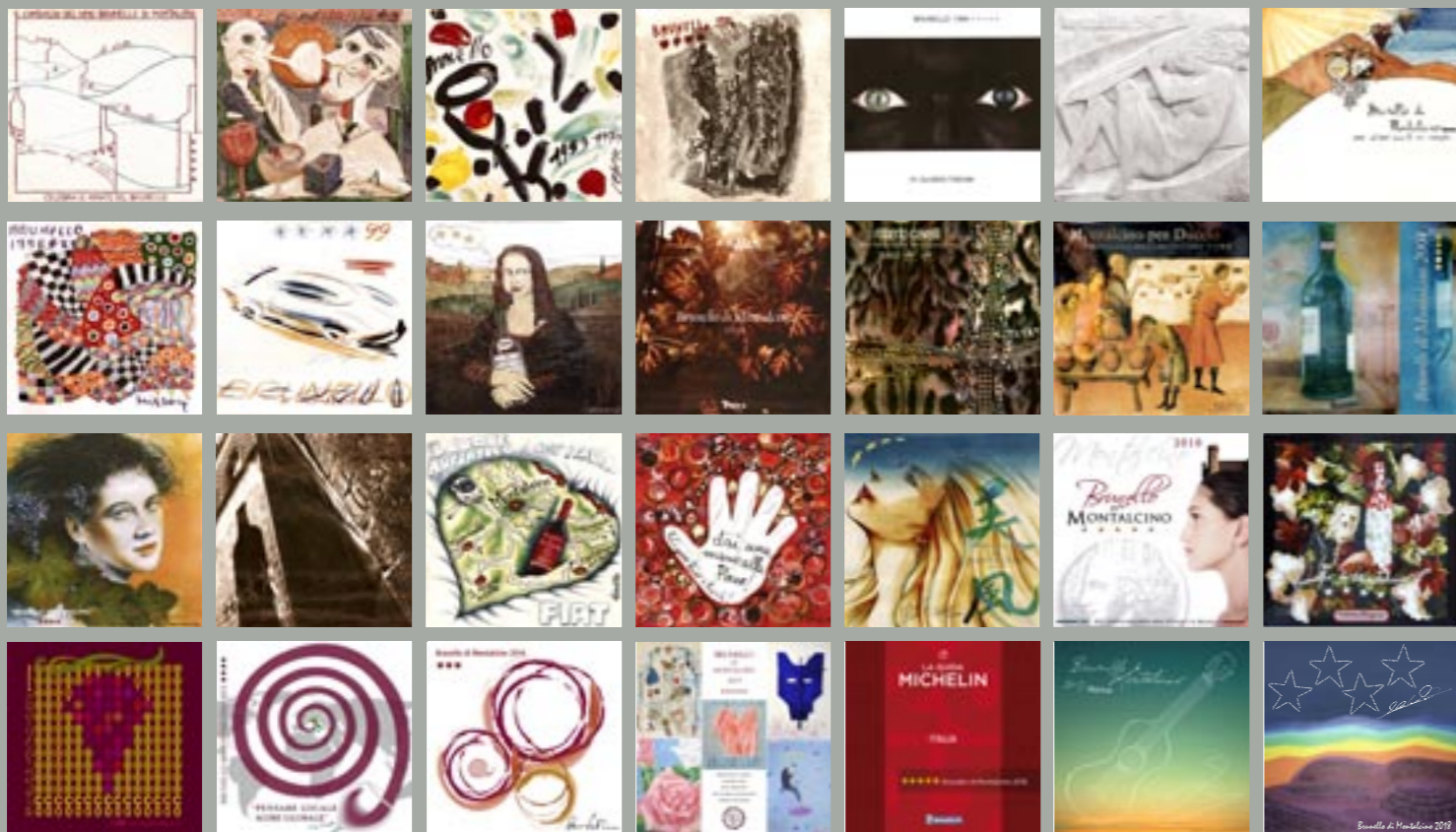
蒙塔奇诺布鲁奈罗葡萄酒联合会

蒙塔奇诺布鲁奈罗葡萄酒联合会诞生于1967年，即蒙塔奇诺布鲁奈罗刚刚获得D.O.C. 认证时。作为生产商自由联盟，本联合会的目的是保护葡萄酒并提升其特色价值。本联合会促生了由大型和小型新老企业构成的生产网络，将尊重自然和生产高品质葡萄酒作为共同目标。

本联合会在意大利及国外具备各类活动并组织生产商参加展会。通过新闻发布办公室宣传蒙塔奇诺地区葡萄酒形象，通过多语言网站和出版物提供新闻信息。本联合会还承担着一项并不十分明显但却十分重要的使命，即向专业出版物和决策者提供支持服务，为其组织并举办品酒会和参观活动。此外本联合会还为其会员提供葡萄酒生产方面相关法律法规咨询服务。



| | |
|----------------|----------|
| ■ 蒙塔奇诺地区总面积 | 公顷 |
| ■ 葡萄栽种土地总面积 | 公顷 |
| ■ 蒙塔奇诺布鲁奈罗DOCG | 公顷 2.100 |
| ■ 蒙塔奇诺红葡萄酒DOC | 公顷 510 |
| ■ 蒙塔奇诺莫斯卡德罗DOC | 公顷 50 |
| ■ 圣安蒂莫DOC | 公顷 480 |
| ■ 其它葡萄酒 | 公顷 360 |



蒙塔奇诺布鲁奈罗葡萄酒联合会于每年二月在蒙塔奇诺举办名为“欢迎布鲁奈罗”的品酒展示会。

展示会上将推出新一年新上市的葡萄酒，对刚刚生产的新采摘产品进行评级，同时由著名人士对每年的新葡萄酒剪彩。

命名和主要规范

蒙塔奇诺布鲁奈罗DOCG、蒙塔奇诺红葡萄酒DOCG、蒙塔奇诺莫斯卡德罗DOC、圣安蒂莫DOC，这些葡萄酒必须在蒙塔奇诺市区范围内生产。

“蒙塔奇诺布鲁奈罗”来自桑娇维塞葡萄，这个葡萄品种在蒙塔奇诺的传统名称是“布鲁奈罗”。

生产规范规定，每公顷葡萄最高产量不可超过8吨/公顷（约5200升/公顷的葡萄酒）。规定上市时间为采摘后第5年的1月1日。在这段时期中，葡萄酒至少需要在木桶中度过两年，并至少在瓶中陈化四个月。对于陈酿品种来说，瓶中储存时间增加至六个月，且晚一年上市。

“蒙塔奇诺红葡萄酒”DOC展现了蒙塔奇诺地区的多样性，采用同样的桑娇维塞葡萄品种，也可生产出较为年轻的葡萄酒。事实上，蒙塔奇诺红葡萄酒可于采摘后的第一个9月1日上市。自1984年采摘之后这款葡萄酒获得DOC认证，仅使用桑娇维塞葡萄生产。蒙塔奇诺红葡萄酒的特点是清爽且果味浓郁，是酒庄和消费者的另一个理想选择。





为了完善蒙塔奇诺葡萄酒生产的金字塔结构，自1996年采摘起引入了最新一种原产地命名葡萄酒：“圣安蒂莫”。这种命名既包括白葡萄酒也包括红葡萄酒，有葡萄品种要求。

“蒙塔奇诺莫斯卡德罗”是一款具有有限定原产地命名的甜品白葡萄酒。在蒙塔奇诺地区有着悠久的历史，诗人雨果·弗斯科罗曾在一封信中提到过它。凭借某些充满激情的酿酒商的努力，这一品种正在重新焕发活力。它使用莫斯卡托葡萄，分为平和型、发泡型和晚摘型。



蒙塔奇诺布鲁奈罗 限定保障原产地命名

产区：蒙塔奇诺市

葡萄品种：桑娇维塞（在蒙塔奇诺本地名为“布鲁奈罗”）。

最高葡萄产量：每公顷8吨。

在专门木桶中陈化：在橡木桶中2年。

在专门瓶中陈化：4个月（陈酿型为6个月）。

装瓶：只可在产区进行。

允许进入消费市场：采摘后第5年1月1日（陈酿型为第6年1月1日）。

包装：蒙塔奇诺布鲁奈罗必须采用波尔多式玻璃瓶封装才可销售。

蒙塔奇诺红葡萄酒 限定原产地命名

产区：蒙塔奇诺市。

葡萄品种：桑娇维塞（在蒙塔奇诺本地名为“布鲁奈罗”）。

最高葡萄产量：每公顷9吨。

装瓶：只可在产区进行。

允许进入消费市场：采摘次年9月1日。

包装：蒙塔奇诺红葡萄酒必须采用波尔多式玻璃瓶装瓶才可销售。



大木桶中的两个仙女
追溯至十五世纪。
（蒙塔奇诺市政和教区神圣艺术博物馆）。



蒙塔奇诺莫斯卡德罗 限定原产地命名

产区：蒙塔奇诺市。

葡萄品种：白莫斯卡托。

最高葡萄产量：平和型和发泡型每公顷10吨，晚摘型每公顷5吨。

装瓶：只可在产区进行。

允许进入消费市场：晚摘型为采摘后第二年1月1日

圣安蒂莫 限定原产地命名

区：蒙塔奇诺市（小部分区域除外）。

葡萄品种：锡耶纳省推荐且允许种植的所有品种，对于葡萄品种和文桑托有特殊限制。

最高葡萄产量：白葡萄和圣安蒂莫红葡萄为每公顷9吨，其它红葡萄为每公顷8吨。

装瓶：只可在锡耶纳省内进行。







CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO®

Via Boldrini, 10 - 53024 Montalcino (SI) Italy

Tel +39 0577 848246 - Fax +39 0577 849425

info@consorzio Brunello di Montalcino.it

www.consorzio Brunello di Montalcino.it



Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR
del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020
della Regione Toscana sottomisura 3.2