教皇新堡技术规范

一、地理标志名称

中文名称：教皇新堡

原文名称：Châteauneuf-du-Pape

二、产品类别

葡萄酒

三、申请人

申请人名称：教皇新堡原产地控制命名保护及管理组织

地址：12 Avenue Pasteur - BP 12, 84231 Châteauneuf-du-Pape, France

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1973年9月18日获得欧洲共同体注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

（一）品种

布尔布兰克白色品种（bourboulenc B），布兰阿珍特黑色品种（brunargenté N），神索黑色品种（cinsaut N），克莱雷特白色品种（clairette B），粉红克莱雷特粉红色品种（clairette rose Rs），古诺瓦兹黑色品种（counoise N），白歌海娜白色品种（grenache blanc B），灰歌海娜灰色品种（Ggrenache gris G），歌海娜黑色品种（grenache N），慕合怀特黑色品种（mourvèdre

N)，密思卡丹黑色品种（muscardin N），皮卡丹白色品种（picardan B），白匹格普勒白色品种（piquepoul blanc B），灰匹格普勒灰色品种（piquepoul gris G），黑匹格普勒黑色品种（piquepoul noir N），胡姗白色品种（roussanne B），西拉黑色品种（syrah N），黑特蕾黑色品种（terret noir N）。

（二）最低酒精度

12.5%vol。

（三）产品外观

红葡萄酒和白葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

法国Vaucluse省的如下行政区：Bédarrides，Châteauneuf-du-Pape，Courthézon，Orange，Sorgues。

七、与地理区域的联系

根据传统习惯，葡萄收获须在土地界定范围内进行，规定土壤中参拌大量鹅卵石，土壤以著名的威拉弗兰梯层（villafranchien）红粘土为基质，以及沙质和砂岩质土壤。

夏季，地中海气候炎热而干燥与鹅卵石质土壤相互作用，形成了白天鹅卵石积热到晚间释放归还的现象，白天鹅卵石里（caïaufrejaü）储存的热量，赋予了葡萄透熟和糖含量高的品质。再则，米斯特拉尔风（Mistral）起到了干燥气候的作用，限制真菌病害的发生，给葡萄收获提供了良好的卫生条件。在这些条件下，葡萄生产人把收获产量控制在较低程度（每公顷3500L），

做到尊重原材料潜力的完整性，特别禁止使用浸没式灌溉，用人工收获葡萄，采摘时选择成熟的和含糖量高的葡萄。

葡萄园种植工艺和葡萄酒生产工艺相辅相成，是几代人辛勤的结晶，他们对土壤和土底层多样性的认识，制作出多种葡萄品种的调配工艺，目标是让葡萄酒的酿制期更长，贴切表达葡萄所涵盖的富有，自身的结构以及陈酿的潜力。红葡萄酒个性彪悍和浓郁，白葡萄酒富有而复杂。

葡萄酒生产人感受到传统的鼓舞并且为自己的历史而自豪，他们小心翼翼呵护着葡萄酒个性身份，而通过这个举动，他们也保护着自己身份和财产。教皇新堡葡萄酒的大部分产品远销国际市场，原装瓶酒出口。他们继续不断地开发新市场，更加证实他们孜孜不倦的努力。

八、标签的具体规则

无。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

（一）有关检查对标准规范遵守机构

法国国家原产地和质量管理局。

（二）有关打假监控机构（质量，标签及其它文件及营销文件）

法国经济财政就业、财政预算政府账目和公务员制度部竞争、消费者事务和欺诈控制总局D2处。

（三）有关检查税务随附文件及海关事务机构

法国经济财政就业财政预算政府账目和公务员制度部海关及间接税总局间接税司F/3处。