# 格拉夫技术规范

## 一、地理标志名称

中文名称：格拉夫

原文名称：Graves

## 二、产品类别

葡萄酒

## 三、申请人

申请人名称：格拉夫和优级格拉夫葡萄栽培联合会

地址：61 Cours Du Marechal Foch, 33720 PODENSAC, 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）产品种类

平静型红、白葡萄酒。

### （二）葡萄品种

1．红葡萄酒品种：

品丽珠、赤霞珠、佳美娜、高特（或马贝克）、美乐和小味而多。

2．白葡萄酒品种：密思卡岱、长相思、灰苏维翁、赛美蓉。

### （三）感官

1．红葡萄酒

赤霞珠带来香气和结构，美乐带来芬芳与柔顺，品丽珠、小味而多、马贝克和佳美娜作为补充。这些酒在年轻时常散发红色水果的香气并带有香料和烧烤的气息。经过陈酿之后更优雅，结构感更强，细腻而又芬芳，酒香中带有一丝精致的烟熏味道。

2．干白葡萄酒

赛美蓉孕育了花香，带来了天然的油滑感又不失清爽。长相思带来活力和表现力，密思卡岱贡献轻微的麝香味道。这几类品种调配在一起后会散发花香和柑橘香，偶尔还带有热带水果和薄荷的香气。窖藏几年会让使酒变得更为丰富。

（四）理化指标

含糖量低于下述标准不可视为成熟度良好：美乐果汁含糖量低于189克/升，其它红葡萄果汁含糖量低于180克／升；长相思和灰苏维翁果汁含糖量低于178克／升，其它白葡萄果汁含糖量低于170克／升。

格拉夫（Graves）原产地监控命名的白葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为10.5%。红葡萄酒需达到的最低自然酒精体积浓度为11%。

红葡萄酒必须经过苹果酸乳酸发酵。销售的各批次（或瓶装）葡萄酒中，苹果酸含量不得高于0.30克／升。

允许通过以浓缩部分红葡萄酒的方式来提升酒中糖分的浓度，但通过浓缩从而提升糖分浓度的葡萄酒限于总量的15%。

在糖分浓度提升后，格拉夫（Graves）原产地监控命名的白葡萄酒总酒精体积浓度不得超过13%；在糖分浓度提升后，格拉夫（Graves）原产地监控命名的红葡萄酒酒精总体积浓度不得超过13.5%。

**六、地理区域的简要界定**（参见欧盟文件）

葡萄的收获、酿造、和陈化均在吉伦特省（Gironde）以下城市的区域范围内进行：Arbanats，Ayguemortes-les-Graves，Beautiran，Bègles，La Brède，Budos，Cabanac-Villagrains，Cadaujac，Canéjan，Castres-Gironde，Cérons，Cestas，Eysines，Gradignan，Guillos，Le Haillan，Illats，Isle-Saint-Georges，Landiras，Langon，Léogeats，Léognan，Martignas-sur-Jalle，Martillac，Mazères，Mérignac，Pessac，Podensac，Portets，Pujols-sur-Ciron，Roaillan，Saint-Jean-d'Illac，Saint Médard-d'Eyrans，Saint-Michel-de-Rieufret，Saint-Morillon，Saint-Pardon-deConques，Saint-Pierre-de-Mons，Saint-Selve，Saucats，Talence，Toulenne，Villenave-d'Ornon，Virelade。