

气候变化重绘欧洲葡萄酒地图

随着气候变化,欧洲葡萄酒地图正在重新绘制:将葡萄种植扩展到长期以来被认为过于寒冷的地区,同时也在挑战传统葡萄酒产区的适应能力。

本报记者 徐菲远 发自北京

巴黎米其林星级餐厅 Les 110 Taillevent 擅长将菜肴与不同价位的葡萄酒搭配,它的酒单反映了欧洲传统的等级制度:法国品牌占主导地位,然后是意大利、西班牙,偶尔会有加州酒,令人惊讶的是,还有一款来自丹麦

的白葡萄酒。一小杯 cuvée Frank 的售价为 28 欧元,它产自丹麦南部的 Stokkebye 酒庄。Taillevent 集团的首席侍酒师 Paul Robineau 表示,这款在橡木桶中部分陈酿的新鲜葡萄酒带有青苹果和

菠萝的味道,还有一定的坚果味。它的出现预示着:随着气候变化,将葡萄种植扩展到长期以来被认为过于寒冷的地区,同时也在挑战传统葡萄酒产区的适应能力,欧洲葡萄酒地图正在重新绘制。

“风土”受到威胁

“十年前,你根本不会在酒单上看到丹麦葡萄酒。”Robineau 说,“但是,随着气候的变化,丹麦正在酿造优质葡萄酒。”

Stokkebye 酒庄位于距哥本哈根两小时车程的 Funen 岛上,2009 年是这一实验的开始。Jacob Stokkebye 是一名资深侍酒师,他和妻子 Helle 决定看看这里的气候能否维持一个像样的葡萄园。当时,丹麦葡萄酒葡萄品种主要限于少数爱好者试验耐寒品种葡萄树。

但是,全球变暖和葡萄栽培技术的进步,使这个曾经不太可能的梦想,变成了一个小而充满活力的产业。在过去的十年里,丹麦葡萄园的数量翻了一番,而产量则增加了两倍。

Jacob 解释说:“如今,丹麦的天气与 20 世纪 60 年代法国部分地区相似,使我们能够生产出那个时代的法国葡

萄酒所具有的新鲜和酸度。”

来自北方气候的葡萄酒正在成为强有力的竞争者,而波尔多和里奥哈等地区,正在努力应对气候变暖、葡萄过熟和水资源短缺的问题。

这种转变正迫使葡萄酒界重新思考长期以来“风土”的概念——土壤、气候和人类工艺的相互作用,几个世纪以来一直定义着葡萄酒的特性。

意大利最大的葡萄酒生产商之一 Frescobaldi 酒庄主席、意大利葡萄酒联盟(Uiv)主席 Lamberto Frescobaldi 说,风土将葡萄酒与其地理位置相关联,不仅为饮用者提供了一种饮品,还为他们提供了一种“地区感”。

气候变化对法国、西班牙、意大利和其他地区为保护葡萄酒产区的文化和地理独特性而采用的分级体系造成了挑战。巴罗洛(Barolo)或勃艮第(Burgundy)的葡萄酒不仅有其独特的

地域风味,还以严格的生产标准来定义。

一些人认为,传统的葡萄酒产区必须修改这些规定,以便与气候较冷地区的生产商竞争,这些地区不受几个世纪以来葡萄酒法律的约束。

“我做的研究越多,就越确信这不是一种面临灭绝的作物。”气候和物候专家 Elizabeth Wolkovich 说,“巨大的变化即将到来。”

她警告种植者需要引进新的葡萄品种或对葡萄树增加灌溉。但也有人认为,这种改变可能会扼杀葡萄酒的“身份”,玷污其品牌,损害其商业价值。

Robineau 认为,“当你给葡萄园灌溉时,你就失去了‘风土’。”他把灌溉葡萄酿造的葡萄酒比作注射了太多肉毒杆菌的脸。“当然,它看起来很漂亮,但从某种程度上说,它开始失去其个性,变得不那么有趣了。”

传统产区面临挑战

欧洲过去稳定的气候使“风土”的概念得以蓬勃发展,将葡萄酒从单纯的商品提升为地区和文化的表达,但全球变暖已经不可逆转地改变了这一点。

位于法国中部地区的 Le Clos du Caillou 酒庄第四代酿酒师 Marilou Vacheron 表示,该地区在过去 10 年里经历了更加极端的气候,干旱时期更加强烈和持久,还有猛烈的冰雹。她补充说:“从开花到收获期间,我们观察到气温上升了 3℃,降雨量减少了约 50 毫米。”

气温上升使葡萄的成熟时间提前,促使种植者提前收获。勃艮第酒区(Beaune)的一个可追溯到

1354 年的收获日期数据库显示,自 1988 年以来,该地区的收获时间平均比之前的历史基线提前了 13 天。

在香槟区,收成通常在 9 月中旬进行,确保了该地区葡萄的清爽酸度。如今,在 8 月中旬开始收获越来越普遍。但 Wolkovich 警告说,葡萄成熟太快会导致糖分过多,酸度差,单宁不平衡,其结果是酒精度更高,但口感更差。

Robineau 以黑皮诺作为例子,该品种长期以来因其低酒精、酸度和新鲜度而备受赞誉。“在过去的几年里,黑皮诺酒的酒精含量超过了 15%。但在过去的 50 年里,我们从未见过这种情况。”

气候变化也扰乱了对藤蔓健康至关重要的休眠期。温暖的冬天促使藤蔓提早打破休眠状态,使嫩芽暴露在春季霜冻的危险中。2021 年,法国经历了一个异常温暖的冬天,随后是 4 月份的寒流。新发芽的葡萄树在霜冻中枯萎了,导致该国自二战以来葡萄最小的收成。

南欧也经历了长时间的干旱,即使是最成熟的葡萄园也经受了考验。“要生产高品质的葡萄酒,你需要一定程度的缺水。”波尔多农业科学院(Bordeaux Sciences Agro)的葡萄栽培教授 Cornelis van Leeuwen 解释说,“但有一个临界点,干旱太严重,产量就会崩溃。”

北欧的“福音”

当南欧面临着潜在的生存挑战时,不断变暖的气温,使欧洲大陆北部曾经贫瘠的土地变成了前途光明的葡萄园。

拥有白垩土壤和凉爽气候的英国,已经成为起泡酒的生产强国。随着夏季气温的不断升高,英国的静酒也越来越受欢迎。

波兰的葡萄酒产业在过去十年中也迅速发展起来,而爱沙尼亚、立陶宛和拉脱维亚也在生产葡萄酒,尽管数量不多,但预示着北欧未来将在全球舞台上扮演着重要角色。

斯堪的纳维亚国家也在做出自己的贡献。在挪威,Bjørn 和 Halldis Bergum 经营着世界上最北端的商业葡萄园,他们亲眼目睹了气候变化对

葡萄酒酿造的影响。

坐落在卑尔根北部索内峡湾(Sognefjord)陡峭的山坡上,他们的 Slinde 葡萄园由一排排低矮的葡萄树拼凑而成,由人工精心照料。“春天来得早,冬天来得晚,”Bjørn 解释说,“可能比 40 年前少了一个月的霜冻。”

在丹麦的 Stokkebye, Jacob 和 Helle 采取了不同的方法。他们的方法浸透了传统,从数百年的香槟工艺中汲取灵感。Stokkebye 的起泡酒是用黑比诺葡萄酿造的,经常被误认为是著名的法国葡萄酒。

他预测,法国生产商收购丹麦土地“只是时间问题”,并补充说,业内人士表示,已经有法国生产商提出了收购要约。

放宽限制?

然而,对于许多葡萄酒种植者来说,最有效的方式也是最具争议的:种植更适合气候变化的葡萄品种,并灌溉土壤。

西班牙的桃乐斯(Torres)等生产商正在复兴被遗忘的耐热本土品种,而波尔多则做出了具有里程碑意义的决定,将马瑟兰(Marselan)和国产多瑞加(Touriga Nacional)等地中海葡萄纳入其法定产区规则。

然而,引进新的葡萄品种或改变葡萄园的举措,可能需要几十年的时间,这不仅是因为物理和物流方面的挑战,还有监管方面的限制。

许多生产商认为,这个制度仍然过于僵化,但也有人担心,这种变化会威胁到勃艮第等产区的葡萄酒质量,危及消费者几个世纪以来建立起来的信任和忠诚。法国政府允许产区在降雨量少和热浪频发的情况下灌溉葡萄树, Van Leeuwen 说,种植者正在向他们施加压力,要求他们进一步放宽规定。

但他坚定地认为,波尔多地区不需要它。“我们每年有 800 毫米的降雨量,你可以看看那些最好的年份,毫无例

外,它们都是最干燥的年份。”

据 van Leeuwen 介绍,在法国西南部的朗格多克地区,大约 20% 的葡萄园现在已经灌溉。

使用专门培育的杂交葡萄品种是另一个争议。像索拉里斯(Solaris)这样耐候性强的杂交品种,正在助推丹麦、瑞典甚至部分波罗的海国家的葡萄酒酿造。

在南欧,杂交品种能够抵抗干旱和霉变,使酿酒师能够适应更热、更干燥的环境,而无须依靠灌溉或化学密集型农业。

“葡萄酒必须反映它的风土——地理位置。”Frescobaldi 说,“如果我们在任何地方种植任何品种,我们就会失去地区感和认同感。作为生产商,我们的责任是增强这种原产地感。”

但 Frescobaldi 指出,激进的适应措施是有先例的。19 世纪末,葡萄根瘤蚜的流行蹂躏了欧洲的葡萄园,迫使人们进行大规模的重新种植。她表示,波尔多或勃艮第如今的特色,实际上是一个多世纪前做出决定的结果。(资料来源:Financial Times)