

# 勃艮第:气候变化下的葡萄品种创新

徐菲远

勃艮第作为法国最著名的葡萄酒产区之一,长期以来以黑皮诺(Pinot Noir)和霞多丽(Chardonnay)为主导。然而,随着气候变化的加剧和消费者口味的变化,越来越多的酿酒师开始尝试种植其他葡萄品种,试图为这片传统产区注入新的活力。尽管黑皮诺和霞多丽仍然是勃艮第的“王者”,但一些先锋酿酒师已经开始探索新的可能性。

## 传统与创新的碰撞

勃艮第的葡萄品种相对简单:白葡萄酒主要由霞多丽和阿里高特(Aligoté)酿造,红葡萄酒则以黑皮诺为主,偶尔会使用佳美(Gamay)。然而,近年来,一些酿酒师开始打破传统,尝试种植灰皮诺(Pinot Gris)、梅洛(Melon)甚至西拉(Syrah)等非传统品种。

2021年,Catharina Sadde在勃艮第的博讷丘(Côte de Beaune)地区开辟了一片实验性葡萄园,种植了多种葡萄品种,包括粉红霞多丽(Chardonnay Rose)、灰皮诺、白皮诺(Pinot

Blanc)以及少量的梅洛和白高维斯(Gouais Blanc)。她表示,选择这些古老的勃艮第品种,是为了增加生物多样性和风味复杂性,同时也为应对气候变化做好准备。

在勃艮第的另一地区,澳大利亚出生的酿酒师Mark Haisma也在进行类似的实验。“我想看看西拉是否能在勃艮第地区稳定成熟,并且成为一个具有商业价值的葡萄园。”Haisma透露。他在多个风土条件下种植西拉已有二十多年的经验,认为这种葡萄能够在不同的土壤和气候条件下表现出色。

除了个人对西拉的喜爱,Haisma还表示,“我们种植这片葡萄园不仅仅是为了自己,而是为了未来20到30年的答案。”随着气候变化的加剧,调整农业规范变得越来越重要。

在萨维尼-博讷(Savigny-lès-Beaune),Vincent Guillemot则专注于白皮诺的种植。与Sadde和Haisma不同,Guillemot的白皮诺种植历史可以追溯到1958年。他的祖父在品尝了亨利古格酒庄(Domaine Henri Gouges)的白皮诺后,决定通过混合选择的方式种植这种葡萄。

“我的祖父在寻找低产量、高浓度、能够保持良好酸度的葡萄品种,这就是他选择白皮诺的原因。”Guillemot解释道。尽管在勃艮第地区使用白皮诺的酿酒师并不多,但Guillemot在他的萨维尼-博讷Dessus les Gollardes葡萄酒中使用了高达70%的白皮诺。

## 勃艮第的未来: 平衡好传统与创新

尽管Guillemot选择种植白皮诺纯粹是出于对这种葡萄的喜爱,但Sadde和Haisma都将气候变化视为推动他们尝试新品种的主要动力。

“在2024年之前,每个人都认为气候变化意味着‘全球变暖’,但自然并不遵循数学趋势。”Sadde说道。她强调,气候变化带来的极端条件不仅仅是温

度上升,还包括更多的极端天气事件。“我们必须通过改变我们的耕作方式,甚至考虑种植不同的品种来应对这些变化。”

尽管这些先锋酿酒师在勃艮第地区进行了大胆的实验,但他们并不认为其他生产商会迅速跟进。Sadde表示,尽管她相信勃艮第的四大主要品种(黑皮诺、霞多丽、佳美和阿里高特)仍然具有强大的生命力,但通过混合选择来应对气候变化,可能比完全替换这些品种更为可行。Guillemot则认为,未来的重点可能是选择能够抵抗气候变化的砧木。

Haisma则对勃艮第地区的未来持怀疑态度。尽管许多酿酒师对新品种感到好奇,但他认为,在商业层面上,勃艮第不太可能出现重大变化。“我不认为勃艮第会愿意放弃AOC(原产地命

名控制)土地并将其降级——从经济角度来看,这是一个问题。”他说道。

“我并不是建议在博讷丘(Côte d'Or)完全停止种植黑皮诺,而是不要大规模重新种植黑皮诺。”他说道,“我只是建议我们需要考虑其他可能性。”

勃艮第的生产商们正站在传统与创新的十字路口。尽管黑皮诺和霞多丽仍然是这片土地的主导品种,但气候变化的挑战和消费者口味的变化,正在推动一些先锋酿酒师尝试新的葡萄品种。无论是通过混合选择、种植西拉,还是专注于白皮诺,这些实验都为勃艮第的未来提供了新的可能性。

然而,勃艮第的未来仍然充满不确定性。尽管一些酿酒师在积极探索新的方向,但整个产区是否能够接受这些变化,仍然是一个未知数。(资料来源:Wine-searcher)

西凤酒



2025春季全国糖酒会

SPRING 2025 CHINA FOOD AND DRINKS FAIR

西凤酒诚邀您莅临品鉴

2025.3.20—2025.3.24

成都市岷山饭店一楼大厅  
(成都市锦江区人民南路二段55号)

陕西西凤酒股份有限公司

招商电话

400-860-1919

建议零售价:

1499元

