

# 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将迅速跟进。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)

The advertisement features a red background with a central image of a Xifeng Red Wine bottle. The bottle is red with gold accents and has the text '红西凤酒' on it. Above the bottle is the Xifeng logo, which is a circular emblem with a stylized bird. The text '2025春季全国糖酒会' (2025 Spring China Food and Drinks Fair) is prominently displayed in large gold characters. Below it, in smaller white text, is 'SPRING 2025 CHINA FOOD AND DRINKS FAIR'. The text '西凤酒诚邀您莅临品鉴' (Xifeng Wine invites you to visit and taste) is written in large white characters. At the bottom, the text '2025.3.20—2025.3.24' (March 20-24, 2025) and '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)' (Minshan Hotel, No. 55, Renmin South Road, Jincheng District, Chengdu) are provided. A QR code is located in the bottom right corner. The bottom of the advertisement includes the text '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' (Xifeng Wine Co., Ltd.招商电话 400-860-1919 建议零售价: 1499 元).