

气候变化下的古老葡萄复兴

每一瓶复兴之酒，都承载着土地的记忆与人类的智慧，时刻提醒我们：未来的答案，或许深藏于过去之中。

徐菲远

从加泰罗尼亚到西西里岛，从威尼斯潟湖到赫雷斯，被遗忘的葡萄品种正以顽强的生命力重返舞台。它们

不仅是应对气候变化的工具，更是文化遗产的活化石。

每一瓶复兴之酒，都承载着土地

的记忆与人类的智慧，时刻提醒我们：未来的答案，或许深藏于过去之中。

桃乐丝酒庄:三十年的寻根之旅

20世纪80年代初，西班牙加泰罗尼亚(Catalonia)的桃乐丝酒庄(Familia Torres)创始人Miguel A. Torres，在地方报纸上刊登了一则看似寻常的广告：“如果您发现未知的野生葡萄藤，请联系我们。”这一呼吁开启了酒庄长达30余年的“葡萄寻根计划”。彼时，加泰罗尼亚的许多本土品种已因19世纪末的葡萄根瘤蚜(phylloxera)灾害彻底消失，仅存于老农零星的记忆或偏远山区的野生藤蔓中。

每年，酒庄仅能收到零星线索，但通过系统性的田野调查与基因鉴定，

桃乐丝家族逐步拼凑出加泰罗尼亚的葡萄品种图谱。至今，他们已成功恢复并研究了54个品种，其中三个品种脱颖而出，成为酒庄的旗舰单品：

Forcada(福卡达)：发现于罗卡福卡达山脉(Roca Forcada Mountains)山麓的白葡萄，以其清新的酸度与矿物气息适应高温环境。

Gonfaus(贡福斯)：低产量红葡萄品种，果皮厚实，能在干旱条件下积累浓缩的红色和黑色水果果香与香料风味。

Pirene(皮雷内)：被誉为“加泰罗尼亚黑皮诺”，原生于比利牛斯山脉

(Pyrenees)附近，成熟期晚，酸度持久，适合应对暖化趋势。

2000年后，桃乐丝家族将重心转向葡萄对气候变化的适应。“我们不再仅追求风味卓越的品种，而是寻找那些能在高温下保持酸度、延缓成熟的基因。”酒庄知识与创新总监Mireia Torres Maczassek解释道。为此，酒庄建立了“品种图书馆”，模拟不同气候场景，测试各品种的抗旱性与抗病能力。

这一策略不仅为当地产业提供了备选方案，更成为全球葡萄酒产区的参考范例。

欧洲复兴浪潮：从实验室到产区认证

西班牙：科学与传统的交融

在西班牙，多个科研机构正与酒庄合作，推动古老葡萄品种的复兴：

加泰罗尼亚葡萄与葡萄酒研究所(Catalan Institute of Vine and Wine)：通过基因测序技术，重建了12世纪修道院文献中记载的品种谱系。

农业食品研究技术学院(Institute for Agrifood Research and Technology)：开发了土壤微生物组分析工具，帮助种植者优化古老品种的栽培条件。

在赫雷斯(Jerez)，赫雷斯-雪利酒监管委员会(Consejo Regulador of DO Jerez-Xérès-Sherry)于2021年正式批准六种本土白葡萄用于雪利酒酿造，包括Beba(贝巴)：耐盐碱，适合沿海地区；Mantúo Castellano(曼图奥卡斯特利亚诺)：果串松散，抗霉菌能力强。

这些品种的加入，不仅丰富了雪利酒的风味层次，更降低了化学药剂

的使用，推动产区向可持续转型。

意大利威尼斯：潟湖中的“黄金葡萄”

在威尼斯潟湖的Mazzorbo、Burano和Torcello岛屿上，Matteo Bisol经营的酒庄Venissa正守护着一项濒危遗产——Dorona di Venezia(多罗娜·迪威尼斯)。这一葡萄品种自中世纪便在此种植，却在1966年的洪水中几近灭绝。2002年，Bisol的父亲在一处私人花园中意外发现了88株幸存藤蔓。

Dorona的独特之处在于其根系仅需1米深的土壤即可生长，而潟湖地区的土壤下方1米处便是咸海水。这种耐盐碱的特性，使其成为应对海平面上升的理想品种。如今，Venissa每年仅生产不到4000瓶Dorona葡萄酒，酒瓶由穆拉诺玻璃(Murano glass)手工吹制，标签采用威尼斯传统金箔工艺，每瓶售价高达300欧元，成为收藏家与高端餐厅的宠儿。

西西里岛：备战地中海的未来

作为地中海最大的岛屿，西西里岛(Sicily)的葡萄酒产业正面临双重使命：保护多样化的本土品种，同时为气候变暖未雨绸缪。家族酒庄Donnafugata与西西里DOC联盟(Sicilia DOC consortium)自2009年起启动了全岛品种普查，已鉴定70个本土品种，其中20个被列为“极端濒危”。

“许多品种仅存于某个村庄的几株老藤中。”酒庄联合CEO Antonio Rallo表示。例如，Vitarolo(维塔罗洛)：果皮富含抗氧化物质，可减少硫化物添加；Alzano(阿尔扎诺)：根系深入火山岩缝隙，抗旱能力极强。

联盟通过建立“基因银行”与跨产区试验田，探索品种杂交与克隆技术，以培育适应未来气候的新株系。“我们的目标不仅是保存过去，更是为下一代创造选项。”Antonio强调。

全球合作与技术创新

法国：勃艮第的隐秘实验

在法国勃艮第，以Pinot Noir(黑皮诺)和Chardonnay(霞多丽)闻名的产区，一场低调的复兴实验正在进行。当地酒农重新种植了19世纪因根瘤蚜灭绝的Tressot红葡萄。这一品种曾因单宁粗糙被淘汰，但其耐旱特性在近年高温中显现优势。勃艮第大学的研究团队通过现代酿酒技术柔化了单宁结构，使其成为混酿中的“秘密武器”。

德国：摩泽尔河谷的冷凉气候品种

在德国摩泽尔河谷(Mosel Valley)，酒庄Weingut Staffelter Hof正在复兴。Elbling——一种中世纪广泛种植、后因Riesling(雷司令)兴起被遗忘的白葡萄。Elbling成熟早、酸度高，适合冷凉气候，但在全球变暖下，其早熟特性反而成为劣势。酒庄通过调整种植海拔与采收时间，将其转化为酿造起泡酒的理想原料。“Elbling的清新感平衡气候变暖带来的甜腻趋势。”酿酒师Jan Klein表示。

美国：故事与风味的双重吸引力

尽管这些复兴品种在欧洲渐成风潮，但在以Cabernet Sauvignon(赤霞珠)和Chardonnay(霞多丽)为主导的美国市场，它们仍属小众。然而，一批先锋侍酒师与独立酒商正通过“故事营销”打开局面。

得克萨斯州Austin Emmer餐饮集团的葡萄酒总监Alicia Schmidt是其中的代表人物。她在旗下餐厅Hestia的酒单中加入了桃乐丝的Forcada：“这款酒不仅讲述了一个家族30年的坚持，更以青苹果与燧石般的矿物质感征服味蕾。顾客可能从未听说过Forcada，但他们因故事而尝试，因品质而回头。”

在纽约，天然酒吧The Ten Bells则主打威尼斯Venissa酒庄的Dorona。“许多客人最初是被金箔标签吸引，但最终他们会记住那种咸湿海风与蜂蜜交织的复杂口感。”店主Julian Donovan表示。

葡萄酒市场调研机构Wine Intelligence的报告显示，美国千禧一代(1981年—1996年出生)更倾向于购买“有故事”的葡萄酒。他们通过社交媒体(如Instagram和TikTok)了解小众品种，并愿意为可持续理念支付溢价。“这些消费者不追求品牌，而是渴望独特体验。”分析师Laura Miller指出。

挑战与未来

尽管前景光明，复兴运动仍面临多重挑战：

经济可行性：许多古老葡萄品种产量低、管理成本高，难以大规模商业化。例如，Venissa的Dorona每公顷产量仅为3000升，远低于主流品种的10000升。

消费者教育：需要长期投入以培养市场对陌生品种的接受度。美国葡萄酒教育机构WSET已增设“濒危品种”课程，但普及仍需时间。

政策支持：部分产区的认证法规僵化，阻碍新品种进入法定产区(如法国AOC制度)。西班牙赫雷斯的监管

改革被视为重要突破，但其他地区进展缓慢。

气候变化的不确定性：尽管古老葡萄品种具备适应性，但极端天气(如冰雹、野火)可能摧毁试验田，导致多年研究功亏一篑。

联合国教科文组织(UNESCO)于2022年将“葡萄栽培传统”列入人类非物质文化遗产名录，强调品种多样性对文化身份的重要性。意大利学者Giuseppe Ricci指出：“每一株古老葡萄藤都是活态档案，记录了人类与自然的互动史。”(资料来源：WineSearcher)