

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(Família 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,桃乐丝家族将研究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。

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 的清新感能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,但他们会因故事而尝试,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 的报告指出,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。

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 Castellan(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。

意大利威尼托: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)。这一白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。

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,记录了人类与自然互动史。”(资料来源:Wine-searcher)