

火山葡萄酒,为何一夜爆红?

火山葡萄酒拥有令人过目不忘的故事、独特的风味,以及刚刚推出的权威认证标准。这一切,都让其成为当下葡萄酒世界迷人的新星。

徐菲远

不知从何时起,“火山葡萄酒”成了酒圈热门的话题。无论是高级餐厅的侍酒师、精品酒店的采购经理,还是普通的葡萄酒爱好者,都在谈论这种带着神秘色彩的佳酿。

细细品味,会发现它的流行绝非偶然——它拥有令人过目不忘的故事、独特的风味,以及刚刚推出的权威认证标准。这一切,都让其成为当下葡萄酒世界迷人的新星。

视觉时代的宠儿

我们生活在一个视觉先行的时代。社交媒体上的内容争分夺秒地抢夺着人们的注意力,那些能够通过直观画面瞬间传达信息的产品,天然就具有传播优势。

想象一下:深黑色的火山土壤,蜿蜒的葡萄藤,远处若隐若现的火山轮廓……这样的画面本身就充满了故事性。相比之下,那些需要专业知识才能理解的术语,比如德国的“Prädi-

katswein”分级体系,或是法国的“Terroir”风土概念,则需要更多的解释成本。

火山葡萄酒的魅力在于,即使是对葡萄酒一无所知的人,也能在瞬间理解它的独特之处——生长在火山脚下的葡萄,汲取着火山土壤的养分,酿成的酒中带着大地的气息。这种直观的吸引力,正是它在社交媒体时代迅速走红的重要原因。

一场酝酿已久的革命

“这场火山葡萄酒的潮流已经酝酿了十多年。”葡萄酒大师John Szabo如是说。他在2016年出版了专著《火山葡萄酒》,堪称这个领域的开创性作品。

“曾经这只是个小众品类,但自从2018年第一届国际火山葡萄酒会议举办后,业内的兴趣明显提升。对酿酒师、零售商和侍酒师来说,火山葡萄酒提供了一个绝佳的叙事角度。它是一个引人入胜的故事开头,能够瞬间

激发消费者的好奇心。”

如今,在高档餐厅的酒单和精品葡萄酒商店里,专门设立的火山葡萄酒专区已经不再罕见。从酒标设计到社交媒体推广,全球的葡萄酒从业者都在强调这个独特的概念。

而今年6月,首个“火山起源”认证标签的推出,更是为这个品类增添了权威性。“这将帮助消费者更好地识别真正的火山葡萄酒,并主动去寻找它们。”Szabo补充道。

什么是真正的火山葡萄酒?

随着火山葡萄酒的热度攀升,市场上也出现了鱼龙混杂的现象。为了解决这个问题,总部位于法国奥弗涅的非营利协会VINORA推出了严格的标准。

“‘火山起源’不是一个营销概念,而是一个真实性的保证。”VINORA主席Jean-Baptiste Deroche强调。

该认证对全球任何酒庄开放,类似于原产地命名保护认证。申请酒庄必须经过严格的科学分析,确保其葡

萄园土壤来自公认的火山起源,如玄武岩、粗面岩、安山岩、火山灰等。

获得认证的酒庄可以在酒瓶上使用专门的认证标志。目前,全球已有约30家酒庄获得了这一珍贵标签。

Deroche指出:“自2019年以来开展的研究证实,来自火山土壤的葡萄酒拥有其独特的地质和感官特征,以及葡萄增强的抗旱能力。这些葡萄酒带来的品尝体验——烟熏味、咸味、显著的清新感、矿物感——远远超越了原产地或葡萄品种本身。”

千变万化的火山风土

火山土壤的多样性超乎想象。根据火山年龄、海拔、降雨量与海洋的距离等因素的不同,每个产区的火山土壤都呈现出独特个性。有些火山土壤闻名遐迩——如西班牙的加那利群岛(Canary Islands)、意大利西西里岛的埃特纳(Etna),以及美国加州的莱克县(Lake County)。但其他火山起源的产区,如法国的阿尔萨斯(Alsace)或意大利的威尼斯(Veneto),则通常以其他特点著称。

即使同一个火山产区,不同葡萄园之间的土壤也可能天差地别。

“我们的葡萄园中,至少有20种不同的土壤变异。”西西里岛埃特纳火山Tenuta di Fessina酒庄的总经理Jacopo Maniaci解释道,“火山的每个坡面都有不同的地质历史。北部是沙质和破碎的土壤,较高处的葡萄园岩石多,较低处的则较薄。火山喷发创造了极其复杂的景观,难以完全理解。”

以Tenuta di Fessina位于Rovittello的总部为例,11公顷的土地上就有两种土壤类型:岩石和沙质,其中的火山物质和沉积物,可追溯到至少15000年前。相比之下,埃特纳火山东

部则非常年轻——波夫谷在9000年前坍塌,由于持续的火山活动,创造了一个土壤迅速再生的特殊环境。而埃特纳火山南部则非常古老,是唯一能发现黏土和石灰岩的区域。

“根据葡萄园的位置,具有300万年历史的火山土壤可能坚硬如岩石且没有任何有机物质,或者只有1000年历史且富含有机物质。”John Szabo说,“并非所有火山土壤都能种植出优秀的酿酒葡萄,但伟大的火山土壤所产的葡萄酒具有某些特定特征,这正是大家所追捧的。”

挑战与希望并存

这些土壤或许能酿出伟大的葡萄酒,但它们在葡萄园中带来的挑战,确保了每一滴酒都来之不易。

“从积极的一面看,我们的火山土壤排水性极佳,这自然限制了藤蔓活力并鼓励根系向深处发展。”Megan Hoberg说,“这通常导致更小的浆果和更浓缩的风味。然而,岩石嶙峋、不平整的地形,使得葡萄种植和维护需要更密集的劳动力。”

在希腊圣托里尼,Gaia Wines酒庄的创始人Yiannis Paraskevopoulos正与年轻的火山土壤和毁灭性的干旱作斗争。“我们的土壤零粘土、零有

机质。”Paraskevopoulos说,“无法保持水分,即使在非常好的年份,我们的产量也很低。”

过去3年中,产量更是降至毁灭性的水平——只有正常收成的十分之一,约为能够装瓶一个年份的最基本需求的25%。不过,希望之光已在地平线上显现。“首先,我们的Assyrtiko葡萄就像一个战士。”Paraskevopoulos说,“它如此适应这些条件,并能够生产出令人难以置信的咸鲜风味的葡萄酒。而且,因为欧盟终于意识到了我们面临的问题,以及圣托里尼农业整体面临的困境,他们正在帮助我们建立一个

净化废水的工厂,这样,就可以灌溉我们的葡萄藤了。”该工厂预计将在五年内全面投入运营。

虽然Konrad Salwey没有面临如此严重的干旱,但他也承认,火山土壤在干旱条件下表现不佳。“当比较干旱年份火山土壤和黄土土壤时,我发现,火山葡萄园中的藤蔓补偿起来要困难得多。”Salwey说,“耕种起来挑战性也大得多,但另一方面,它们赋予了葡萄酒如此多的个性和风味特征,而且它易于营销,因为它令人兴奋且相当容易理解。在火山葡萄园工作是艰苦的,但葡萄酒更出色。”

未来的璀璨之星

火山葡萄园约占全球葡萄酒产量的2%,但它们的影响力已远远超过了实际的存在感。

“气候变得如此不可预测。”Jacopo Maniaci说,“考虑到我们在埃特纳火山实行旱作农业,这是极具挑战性的。但在我看来,火山土壤带来的益处胜过挑战。排水性极佳,微量元素和矿物质充当了天然肥料。得益于火山口的尘埃,土壤在不断再生。风

味特征也独一无二:具有低pH值、高酸度、低酒精度以及清新、爽脆的特性。”

换句话说,火山葡萄酒正是当今世界所渴求的:一个独特又易于理解的故事,搭配清爽易饮的口感。从社交媒体上的视觉吸引,到专业领域的权威认证;从千变万化的风土表达,到杯中的独特风味体验,火山葡萄酒的流行是多种因素共同作用的结果。它代表了葡萄酒世界对真实性和独特性

的追求,也反映了消费者对有趣、易懂又富有深度的产品的渴望。随着越来越多的人发现火山葡萄酒的魅力,这个品类注定将在全球葡萄酒舞台上继续闪耀。每一瓶火山葡萄酒不仅仅是一瓶酒,更是一个来自内心深处的故事,一个火山与时间共同书写的传奇。

欲了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众账号。

