

中国马瑟兰：风土炼就的“千面”明星

马瑟兰在国内外赛事中屡获认可，已清晰预示了其潜力。它有望从“中国市场的新星”，成长为一张代表中国风土、连接国际市场的“名片”。

Anthony Rose

当一株葡萄跨越半个地球，在中国广袤的土地上生根发芽，它会经历怎样的蜕变？马瑟兰——这个在法国诞生的杂交品种，自2001年踏上中国土地以来，正在书写一个引人入胜的适应与重塑的故事。

新星登场

21世纪初，马瑟兰初次出现在中国河北省。在这个赤霞珠占据压倒性地位的国家，赤霞珠的种植面积已达六万公顷，遍布各地葡萄园与进口货架，而马瑟兰的到来，既是一次试验，也是一次难得的机遇。在国内葡萄酒消费量与进口量双下滑的背景下，这一品种已悄然扎根。如今，越来越多的生产商开始将其视为中国未来葡萄酒的潜在名片，这源于其广泛适应性、品质层次跨度以及对中国人味蕾的独特吸引力。

马瑟兰的兴起与中国葡萄酒消费市场的结构性变化密不可分。随着新

如今，它已从一个陌生的外来者，逐渐成长为中国葡萄酒产业中具有话题性的新兴力量。在赤霞珠占据主导地位的中国葡萄酒版图中，马瑟兰以其独特的魅力，开辟出属于自己的一片天地，而它的旅程才刚刚开始。

一代消费者对葡萄酒认知的深入，他们开始寻求不同于传统波尔多风格的表达。马瑟兰恰好满足了这一需求——它既能酿造出果味充沛、单宁柔顺的入门级酒款，又具备支撑高端定位的深度与结构。如今，在精品餐厅和葡萄酒专卖店中，马瑟兰开始作为中国葡萄酒的代表性产品出现，这不仅反映了市场对本土特色的期待，也体现了品种自身的竞争力。与此同时，马瑟兰的出现，也推动了中国葡萄酒产区的风格多元化发展，为不同风土条件下的种植者提供了新的选择。



产区特色的多元表达

“现在，几乎各个产区都有种植马瑟兰。”中法庄园的相关负责人表示，“它易种、高产，即使产量较高，也能保有果味。”这一现象折射出中国葡萄酒产业的集群效应——既有利于品种知名度的快速提升，也给统一的品质控制带来了挑战。如何在扩大种植规模的同时确保并提升质量，已成为众多种植者面临的核心课题。

中法庄园的酿酒师同样对马瑟兰寄予厚望，将其誉为“中国的超级明

星”。该品种鲜明的紫红色调、直接明快的果味与柔和的口感，被认为恰好迎合了刚开始接触葡萄酒的消费者。有酿酒师在盲品中多次观察到马瑟兰的表现优于赤霞珠，这暗示了其出色的品质潜力与陈年能力，但行业整体仍持审慎乐观的态度。

来自长城葡萄酒的技术人员也从种植角度提供了印证：“马瑟兰的单位产量更高，平均每公顷可达10吨，其表现比赤霞珠更稳定，对气候变化的

适应力也更强。”据分析，相较于宁夏和新疆等西部产区，河北出产的马瑟兰通常展现出更平衡优雅的特质；而在更炎热干燥的西部，果实则倾向于积累更高的糖分，酿出的酒风格更甜美、更具力量感。

这种由风土驱动的产区差异，正逐渐构建起中国马瑟兰丰富多样的风格谱系，不仅为消费者提供了更广泛的选择，也深刻展现出中国葡萄酒产区的独特魅力。

从法国实验室到中国风土

1961年，法国葡萄育种学家 Paul Truel 在蒙彼利埃国家农业研究院通过杂交赤霞珠与歌海娜，创造了马瑟兰。这一杂交是对当时葡萄种植面临的病害挑战所作出的科学回应，旨在结合赤霞珠的抗病性与歌海娜的丰产特性。有趣的是，马瑟兰抵达中国后，其不仅适应了中国的多样气候条件，还在许多产区表现出超越原产地的潜力。该品

种得名于法国南部沿海小镇 Marseil-lan，但在诞生后的几十年里，其在法国并未获得广泛认可。这一方面源于法国对传统品种的保护态度；另一方面，也因当时市场对新品种接受度不高。颇具讽刺意味的是，当初为应对地中海气候而培育的马瑟兰，最终在中国的多风土中找到了真正的舞台，完成了从欧洲实验室到亚洲葡萄园的漫长旅程。

从怀来清雅到宁夏浓烈

马瑟兰于2001年正式登陆中国，首片试验田位于距北京一小时车程的怀来中法庄园。经过缓慢起步，其种植面积开始加速增长：从2018年的约560公顷，增长至目前估计的3300公顷-3500公顷。这一增长速度背后，是中国葡萄酒产业对新品种的开放态度与勇于实验的精神，也反映出市场对差异化产品的需求。

该品种的吸引力源于其强韧特性

与广泛适应性。从山东湿润沿海产区，到宁夏、新疆的干旱高原地带，马瑟兰都能生长良好，展现出令人惊讶的可塑性。在河北怀来，充沛的日照与适宜的降水，使马瑟兰呈现出优雅细腻、酸度明亮的特质；在宁夏贺兰山东麓，充足的阳光与显著的昼夜温差，使其果味更浓郁、酒体更饱满；在新疆，极端干燥的气候与强烈的日照，赋予了它更深邃的颜色与浓缩风味。

探索风格边界

在酿造过程中，马瑟兰天生柔顺的单宁适合温和处理。多数酿造者谨慎使用橡木桶，以免掩盖其精致果味，这反映出中国酿酒师日益增长的自信——他们不再盲目追求法式或美式模板，而是根据品种特性与产区特色，寻找最适合的表达方式。一些酿酒师开

始尝试不同的酿造工艺，如延长浸渍时间以提取更多风味物质，或控制发酵温度以保留更多果香。

宁夏一些先锋酒庄尝试用陶罐陈酿以获取更纯粹的果味表达；怀来生产者则更倾向于使用中性橡木桶，强调风土特征而非桶的影响。这种实验

精神推动着中国马瑟兰风格向多元化发展，更有酒庄开始尝试将马瑟兰与本土特色相结合，探索真正“中国特色”的葡萄酒表达。

近年来，部分酒庄还尝试将马瑟兰与其他品种进行混酿，创造出层次更丰富、风格更独特的酒款。

市场展望与产业影响

“世界马瑟兰日”在中国的广泛响应，标志着这一品种已成功进入消费者视野。各地频繁举办的主题品鉴与推广活动，不仅普及了品种知识，更在无形中塑造着消费者对国产葡萄酒的认同。市场常将其类比为“中国的马尔贝克”，虽简化了其独特性，却显著降低了消费者的认知门槛。餐饮渠道的积极采用——尤其是其与川菜、粤菜等多元中餐的出色搭配，进一步证明了其市场适应力，为其开拓了实质

性的消费场景。

从产业角度看，马瑟兰的崛起超越了单一品种的成功，它正在重塑中国葡萄酒的叙事。它给予从业者一种关键的信心：中国葡萄酒可以不必遵循固有的国际模板，而能基于自身风土建立独特表达。这种共识推动着从种植、酿造到品牌营销的全产业链升级与聚焦。它的故事已被纳入专业教育体系，启发着新一代从业者，同时也吸引了更多的行业关注与投资，成为

驱动产业整体向特色化与高品质转型的一个缩影。

展望未来，尽管马瑟兰的品质巅峰尚待时间验证，但其在国内外赛事中屡获认可，已清晰预示了它的潜力。它有望从“中国市场的新星”，成长为一张代表中国风土、连接国际市场的“名片”。

欲了解更多美酒资讯，请关注华夏酒报微信公众号。



中国酒业创新

联盟企业展示

»

红星

红星二锅头

好客山东

雲門醬酒

雲門陳酿

400 101 8669

牛栏山