华夏酒报 CHINA WINE NEWS SINCE1989

2026.11.24
编辑:闫秀梅 读者热线:0535-6631047

摩尔多瓦葡萄酒惊艳世界的十张“名片”

从乡村家庭自酿的传统,到城市餐桌上不可或缺的日常饮品,葡萄酒早已融入摩尔多瓦人生活的方方面面,成为一种流淌在血液里的文化基因。

徐菲远

在世界葡萄酒版图上,摩尔多瓦或许算不上最耀眼的名字,但这个仅有两百多万人口的东欧小国,却拥有着令许多产酒大国都艳羡的天然禀赋。全球最高的葡萄园密度、地球上最肥沃的黑钙土之一、庞大到可以驾车穿行的地下酒窖网络,以及一系列在其他任何地方都找不到同类的本土葡萄品种——这些家底足以让任何葡萄酒爱好者对它刮目相看。

然而,这个实力不俗的产酒国在全球主流市场中长期处于“隐形”状态。好在,这样的情况正在悄然改变。

浓厚的民族葡萄酒文化

摩尔多瓦拥有11.4万公顷葡萄园,葡萄藤覆盖了约7%的农业用地,相当于每100人拥有4公顷。在苏联时期,这一数字曾高达35万公顷。即便规模缩减,其葡萄园密度仍居世界第一。对于一个国土面积不大的国家来说,这样的种植密度足以说明葡萄酒在其经济和社会生活中的分量。

葡萄酒行业约占摩尔多瓦GDP的3%,占出口总额的8%以上,约4%的劳动人口直接或间接从事葡萄酒相关工作。这个国家的版图形状就像一串葡萄,葡萄种植不仅是经济支柱,更是民族身份的象征。该国葡萄与葡萄酒局局长的话很有代表性:“对我们而言,葡萄酒不是产业,而是生活的一部分。”从乡村家庭自酿的传统,到城市餐桌上不可或缺的日常饮品,葡萄酒早已融入摩尔多瓦人生活的方方面面,成为一种流淌在血液里的文化基因。无论节日庆典还是日常小聚,葡萄酒都是连接人与人之间情感的重要媒介。

得天独厚的风土条件

摩尔多瓦的葡萄园下蕴藏着黑钙土,这种肥沃的黑土仅覆盖地球表面的1.8%,几乎只存在于摩尔多瓦和乌克兰。这片土地赋予了葡萄种植惊人的潜力,每公顷8吨–12吨的产量轻而易举。如果管理得当,既能保证产量,又不会牺牲品质。加之大陆性气候带来的显著昼夜温差(可达20℃),葡萄在白天充分积累糖分和风味物质,夜间凉爽的温度则保留了宝贵的酸度,这种气候组合正是酿造优雅均衡葡萄酒的理想条件。温暖的夏季和沿河地带的独特微气候,进一步丰富了产区风貌的多样性。森林、草原与河流生态系统的交织,也提升了酒庄的生物多样性。此外,石灰岩底土调节着葡萄藤的水分供应,坡地地形则改善了空气流通并降低了霜冻风险。这些自然禀赋的叠加,使得摩尔多瓦葡萄酒在品质酿造方面拥有扎实的先天优势。

叹为观止的地下酒窖

摩尔多瓦葡萄酒最引人入胜的并非温控仓库,而是由前石灰石采石场改造而成的巨型地下酒窖,这些酒窖本身就是一段地质与工业历史的见证。克里科瓦酒窖拥有70公里长的廊道,而米莱什蒂·米奇酒窖则凭借超过200公里的可行驶隧道和150万瓶的藏酒量,创下了“世界最大葡萄酒收藏”的吉尼斯纪录。其中,珍藏着一瓶据说独一无二的1902年耶路撒冷复活节葡萄酒,堪称酒窖的镇馆之宝。这两个国有酒窖不仅是热门旅游景点,也为传统法起泡酒的缓慢陈年提供了完美环境。恒定的温度和湿度,加上避光与安静的储藏条件,让这些地下迷宫成为葡萄酒陈酿的理想之地。游客可以在这里驱车穿行,感受地下酒城的震撼规模,这在世界其他产酒区是难以想象的体验。

“少女般”的本土葡萄家族

摩尔多瓦最有趣的葡萄资产当属“Feteasca”家族。这个本土品种的名称意为“少女般的”,包含三个主要成员:阿尔巴姑娘(白姑娘)、雷加拉姑娘(皇家姑娘)和尼亚格丽姑娘(黑姑娘)。它们如同黑皮诺家族,彼此关联又个性鲜明。阿尔巴姑娘风格最为柔和,花香四溢,酸度明快,常被比作灰皮诺,是日常佐餐的绝佳选择;雷加拉姑娘带有接骨木花风味,常用于橡木桶陈酿探索,展现出更多的结构与复杂度;而尼亚格丽姑娘则被称为“黑姑娘”,能酿造出风味浓郁、单宁细腻的佳酿,带有黑李子、巧克力的深度,颇具马尔贝克的影子,却又独具东欧神韵。这一家族的潜力仍在不断被发掘,一些先锋酿酒师正在尝试用新橡木桶发酵或带酒泥陈酿等方式,探索其更多可能性。

古老稀有的原生品种

“Rară Neagră”(意为“稀有黑色”)被专家认为是世界上最古老的栽培葡萄之一,其种植历史可追溯至公元前3000年。虽然罗马尼亚也有近亲品种,但在摩尔多瓦的斯特凡沃德产区,它找到了最出色的现代表达。这个品种如同黑皮诺,种植困难且成本高昂,成熟度不均,同一串葡萄往往需要多次采收,对劳动力要求极高,这也解释了为什么它在历史上曾一度濒临消失。领军者普卡里酒庄为此建立了专门的克隆研究苗圃,致力于筛选优质的株系,为该品种的复兴奠定了科学基础。



其酿造的葡萄酒呈宝石红色,酒体轻盈至中等,单宁细腻,带有酸樱桃、红醋栗和野生黑莓的风味,是一款清新易饮、极富性价比的清淡红葡萄酒,完美契合当下市场对轻盈风格红葡萄酒的消费潮流。

由红变白的“混血儿”

“Viorica”是一个独特的白葡萄品种,其亲本竟是两种红葡萄——一种是用于抗逆性的法国杂交品种,一种是芳香的意大利红麝香葡萄。它于1969年在摩尔多瓦葡萄酒研究所培育而成,如今已是该国标志性的白葡萄之一。其酿出的葡萄酒香气极其浓郁,充满白花和麝香葡萄的芬芳,入口干爽清新,余味中有精致的酚类物质感,口感层次丰富。这种强烈的芳香个性尤其适合搭配辛辣、酸甜的菜肴,与中餐、泰餐、越南菜等都能产生美妙的共鸣。虽然这种香气风格未必能取悦所有人,但作为风土的忠实表达,它在该品类中独树一帜,是喜欢探索新奇风味葡萄酒爱好者的必尝之选。

白兰地与阿里高特

摩尔多瓦的陈年葡萄白兰地“Divin”历史悠久,自1896年便开始生产。它拥有受保护的地理标志,标准之严苛堪比干邑,从葡萄品种的选择到蒸馏和陈年工艺,都有严格规定。Divin在橡木桶中陈年,既有年轻活力的三年陈酿,也有复杂度惊人的25年陈酿,后者展现出黑巧克力、糖蜜和干果的馥郁层次,口感顺滑而深邃。用于酿造Divin的主要葡萄品种是阿里高特,这也使其成为摩尔多瓦种植面积最广的白葡萄。其他常用品种还包括本土的阿尔巴姑娘以及格鲁吉亚的Rkatsiteli。当地一款品质不俗的五年陈产品,500毫升售价仅约6欧元,性价比极为突出,对于想要探索优质白兰地而又不想花费太多的消费者来说,无疑是一个极具吸引力的选择。

危机中的现代转型

2006年,俄罗斯以植物检疫为由全面禁止摩尔多瓦葡萄酒进口。当时,摩尔多瓦近90%的出口葡萄酒依赖俄罗斯市场,禁令导致6000万瓶葡萄酒一夜之间失去市场,众多企业倒闭,整个行业陷入至暗时刻。然而,这场危机意外地成为行业革新的催化剂。

被迫转向质量与多元化竞争的生产商,开始更新设备、提升种植密度,并积极开拓国际市场,从粗放的量产模式转向精细化、品牌化运营。2013年,国家葡萄与葡萄酒局成立,建立了严格的受保护地理标志体系,涵盖可追溯性、产量和品种管控。科德鲁、斯特凡沃德和瓦鲁尔·卢伊·特拉扬等主要产区,以及Divin白兰地GI逐步成型。通过产业征税建立的市场推广与品质提升计划成效显著,摩尔多瓦已成为东欧获奖最多的葡萄酒产国之一,国际比赛金奖率高达60%。如今,其对欧洲出口的葡萄酒已占出口总量的60%,而对俄出口降至3%,彻底摆脱了单一市场的依赖,出口格局更加健康多元。

对甜酒的执着

摩尔多瓦有一种独特的甜红葡萄酒传统,酒精度和残糖量均为16%,因此被称为“16–16”规则。这款名为“Pastoral”的葡萄酒由赤霞珠、马尔贝克等酿造,在复活节受教堂祝福后用于家庭饮用。这种将宗教仪式、民俗传统与日常饮食紧密结合的葡萄酒文化,在欧洲也并不多见,是该国葡萄酒深深植根于日常生活的鲜活例证。得益于严寒的冬季,摩尔多瓦也能酿造优质的冰酒,使用Viorica、雷司令等芳香品种,甚至红葡萄品种如赤霞珠也能酿成风格独特的冰酒,展现出令人惊喜的多样性,为甜酒爱好者提供了丰富的选择。

逆境中的全球崛起

从苏联时期的铲藤,到2006年的俄罗斯禁运,再到乌克兰战争导致黑海港口关闭、运输成本增加,摩尔多瓦葡萄酒历经磨难。敖德萨港的关闭使得其葡萄酒不得不绕道罗马尼亚的康斯坦察港,每升运输成本增加了约30美分,这无疑挤压了本就微薄的利润空间。但即便如此,其出口版图仍扩展至70个国家。日本市场在三年内进口量增长了两倍,显示出亚洲市场对摩尔多瓦葡萄酒的浓厚兴趣;尼日利亚和加纳等非洲新兴市场也展现出强劲增长势头。文化相近的罗马尼亚是其最大出口国,年贸易额达4000万美元。新一代酿酒师正回归本土品种,打造精品酒庄,用充满故事性的产品打动国际市场,这些年轻面孔为摩尔多瓦葡萄酒注入了全新活力。如今,摩尔多瓦拥有250家酒庄,仅过去两年就新增了30家,行业活力可见一斑。鹳鸟是该国常见的鸟类,也被用作国家葡萄酒机构的标志,象征着历经风雨、正在重生的新兴葡萄酒国度的新希望。

欲了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众号。

运营:北京华夏酒报时代文化传媒有限公司 地址:北京市西城区白云路6号、6号南门-2住层-201-0361 邮编:100037 广告许可证:鲁工商广字08-002