vinetur

意大利在50天高温后开启有记录以来最早葡萄采收

高温和缺水压力使采收时间提前最多三周，一些生产商的产量下降了25%至40%。

2026年9月21日星期一



意大利2026年葡萄采收季比该国以往任何一季的记录都更早开始，在异常漫长的高温天气以及部分南部地区严重缺水压力之后，一些葡萄园到8月底就已完成采收。

生物动力认证机构Demeter Italia表示，许多地区的采收比历史平均提前10至15天，个别情况下甚至

提前多达三周。在Franciacorta，这里种植的葡萄用于起泡酒，首批采摘于7月开始；对一个通常在夏末较晚采收的产区来说，这一开端异常之早。

生物动力酿酒师、Terre di Giotto驻Mugello的农艺师Michele Lorenzetti对Demeter Italia表示，2026年标志着意大利葡萄种植与以往模式的明显分化。他说，促成这次提前采收的是一种此前从未以如此规模出现过的组合：降雨带来的可用水分，尤其是在意大利北部，随后又遭遇了从6月中旬异常提前开始、持续超过50天、温度稳定在36至38摄氏度的高温。

这一影响并非在全国各地都一样。Lorenzetti说，最强烈的高温首先袭击了意大利中部和中北部，而南部地区在8月底前的状况起初没有那么极端。他说，西西里岛在7月和8月也迎来了大量降雨。直到后来，南部各地区才开始经历与中部和北部葡萄园此前已遭遇的类似条件。

即便在葡萄藤仍能结出健康果实的地方，高温也改变了葡萄的成熟方式。Lorenzetti说，许多种植者试图通过保持更密的树冠和提供更多遮阴来保护果穗，但日灼、萎缩和脱水现象仍出现在许多葡萄园中。他说，这迫使采收速度放慢，也更具选择性，因为追求品质的种植者必须在田间逐串筛选果穗。

他还说，问题不仅在于糖分积累。葡萄成熟良好在一定程度上依赖较凉的夜间，这有助于酿酒师所说的酚类成熟，即单宁、颜色和其他决定葡萄酒品质的化合物的发展。他说，今年许多采收都在8月热带夜间完成，夜间温度没有降到足够低，无法让这一阶段正常发展。

这一问题的影响不止于葡萄园。更早的采收会迫使酒庄在更短时间内重新安排人工、罐体空间和葡萄接收节奏，并可能影响酸度、潜在酒精度和酚类成熟之间的平衡。对于静态酒和起泡酒生产商而言，即便葡萄健康状况依然良好，这些变化也会影响风格、产量和上市计划。

在阿布鲁佐，这一季节的特征与其说是高温，不如说是长期缺水。负责Bio Cantina Sociale Orsogna的酿酒师兼农艺师Camillo Zulli表示，当地葡萄园在6月底后面临严重的水分胁迫。Orsogna管理着约1400公顷全部为有机种植的葡萄园，其中约800公顷获得Demeter认证。

Zulli说，随着土壤湿度下降，葡萄藤开始直接从葡萄果粒中汲取水分，减少了果粒含水量，并以失控的方式推高糖分浓度。他说，为了保持糖分与酸度之间的平衡，阿布鲁佐以及该合作社在西西里岛的关联葡萄园把采收提前了约20天。

Zulli表示，得益于果实良好的卫生状况，葡萄品质仍然很高，但产量大幅下降。他说，平均产量下降了25%至40%，而葡萄送达酒庄后到酿造出汁之间的酒庄得率还会进一步下降。即便成酒质量保持稳定，来自已减产采收的更低出汁量，也可能让一些生产商面临供应收紧。

一些地区季节提前结束，也加剧了人们对采收时间正以快于葡萄园和酒庄系统原本设计承受能力的速度前移的担忧。在起泡酒产区，鲜爽度和酸度尤为重要，随着种植者试图在糖分升高过多之前保护平衡，提前采收可能会变得更加常见。在气候更热、生产红葡萄酒的地区，如果酸度在酚类完全成熟前就下降，生产商在何时采收上可能面临更艰难的抉择。

Demeter Italia将这一季视为对生物动力和以土壤为核心的耕作方法的一次检验。Lorenzetti说，旨在提高有机质、建立根系、使用堆肥和覆盖作物，并在最炎热时段避免扰动土壤的做法，有助于土壤保持凉爽并支撑承压的葡萄藤。他还说，能提供更多遮阴的整枝方式，例如棚架式结构，在持续高温时期比暴露式行栽更能提供保护。

这些说法反映的是葡萄种植中的一种观点，而非整个行业的共识，但Lorenzetti和Zulli所描述的农艺方向，与如今许多葡萄酒产区正在看到的更广泛应对方式相吻合：随着热浪愈发频繁，人们对土壤保水、树冠管理和灵活采收决策给予了更多关注。

Zulli说，Orsogna一直在阿布鲁佐和西西里岛推进旱作技术，这些项目是与佩鲁贾大学和那不勒斯费德里科二世大学合作开发的。他说，这些方法旨在最大限度增加秋冬季土壤蓄水，然后在夏季减少蒸散作用并保持土壤湿度。他说，核心内容之一是使用成熟有机质，以便在土壤中锁住水分，并在干旱时期为葡萄藤提供可用水。

2026年采收如今不仅被种植者和酿酒师视为艰难的一年，也被视为气候压力正在多快改变意大利葡萄酒生产日程的信号，这种变化涵盖从葡萄园作业到采收物流，再到最终进入市场的葡萄酒风格。