报告称，尽管气温上升，意大利葡萄酒仍保持清新感

Gambero Rosso称，树冠覆盖、土壤养护和灵活的采收时机有助于种植者保持酸度、平衡和香气清晰度。

2026年9月21日星期一



意大利葡萄种植者正面临更炎热的夏季、干旱和葡萄园里更快的成熟，但装瓶后的结果并不总是许多人预期中的那种更厚重、清爽感更弱的葡萄酒。Gambero Rosso最近的一份报告称，如今许多情况下恰恰相反：即便在高温下，不少意大利葡萄酒仍在努力保持酸度、平衡和香气清晰度。

这与葡萄酒界的一种常见假设并不一致。更温暖的条件通常会促使葡萄更快积累糖分。简单来说，这往往意味着更高的潜在酒精度、更成熟的风味，以及葡萄酒更容易显得宽厚或沉重的风险。同样的条件也会缩短技术成熟与酸度流失之间的窗口，使采收时机更难把握。多年来，这些压力一直是围绕气候变化如何重塑欧洲葡萄酒的讨论核心。

Gambero Rosso强调的是，葡萄园管理比单纯根据高温来预测葡萄酒风格更为重要。文章指出，保护葡萄藤、树冠和土壤，以及采收决策，是帮助生产者保持新鲜感的主要工具。其基本思路是，种植者可以通过限制胁迫、减缓成熟失衡，并以受控方式让果实暴露，而不是任其过热，从而影响植株对极端天气的反应。

树冠管理是这一努力的核心部分。叶片可为葡萄串提供保护层，其运用会影响日照和葡萄温度。在极热时期，过度暴露会增加日灼和快速脱水的风险。更具保护性的树冠可以在最炎热的时段帮助遮挡果实，并减缓葡萄失衡的速度。土壤管理同样重要，因为更健康、保水性更好的土壤能够在干旱期支撑葡萄藤，而不至于迫使植株承受严重胁迫。

采收时机是另一个因素。在变暖的气候中，如果糖分上升速度快于酚类和香气成熟度，按传统日期采收可能会变得有风险。提前采收是一种可行应对，但Gambero Rosso的报道更强调，决定必须依据葡萄园的真实状况，而不是固定日历。那些密切观察季节变化的生产者，或许更能在酒中保留张力和易饮性。

报告还认为，答案主要不是在葡萄进入酒窖后再去“修正”葡萄酒。这一区分很重要，因为它把重点从酿造调整转向了田间决策。就实际而言，这意味着最终产品的质量，或许不那么取决于在酿造过程中修补失衡，而更多取决于是否能在葡萄园里一开始就避免这种失衡。对种植者和酿酒师来说，这可能意味着更多观察、按地块量身定制的工作，在某些情况下还要重新审视长期以来的习惯。

这一问题对饮料行业具有更广泛的意义，因为葡萄酒风格与商业定位直接相关。如果生产者即便在更炎热的年份仍能保持清新感和香气辨识度，他们或许就更能维护法定产区的身份特征，满足消费者对更平衡葡萄酒的需求，并避免整体风格滑向千篇一律的更厚重路线。对于酒庄、进口商和分销商来说，这可能影响采购、定价以及葡萄酒在市场上的呈现方式。它也为需要在更不稳定的生长条件下保护酸度和精准度的静止葡萄酒与起泡葡萄酒生产者提供了实用指导。

这一信息在意大利尤其相关，因为这里的葡萄酒产区横跨气候和海拔差异极大的地区，但都以不同方式承受着变暖的影响。在这一背景下，讨论的重点不只是气温是否在上升，而是哪些农艺应对措施正在被证明有效。Gambero Rosso的报道描绘出一幅比“更炎热的季节会自动生产更厚重葡萄酒”这一简单观点更为细致的图景。

这并不意味着气候变化带来的压力已经减轻。高温和水分胁迫仍然构成重大风险，加速成熟对许多葡萄园来说仍是结构性问题。但Gambero Rosso所描述的经验表明，结果并非早已注定。葡萄园保护、土壤养护和及时的采收选择，仍然能在葡萄酒是保持清新感还是失去清新感的问题上产生决定性影响。对于一个试图在不放弃地域特色的前提下进行适应的行业来说，这正成为田间最重要的实践经验之一。