vinetur

四月底霜冻大幅削减弗吉尼亚葡萄收成

白葡萄品种损失最重，迫使弗吉尼亚酒庄延长库存周转，并考虑到2027年仍使用州外葡萄。

2026年9月22日星期二



弗吉尼亚酒庄正带着比平时少得多的葡萄进入采收季。4月底的一场严重霜冻在州内大部分地区葡萄芽刚刚萌发时损伤了葡萄藤，种植者表示，这些损失已经开始改变未来一年会进入品酒室、餐厅和商店货架的酒款。

在生长季一个脆弱阶段，弗吉尼亚多地气温跌至20多华氏度。此前一年开局看似不错，随后又遭遇干旱，进一步加重了葡萄园压力。损失范围之广，足以促成联邦灾害声明，一些种植者称他们的作物全军覆没。

眼下市场还不至于出现断货，至少暂时不会。许多成熟酒庄仍有往年收成较好的库存，可帮助它们撑过本季。但不少酒庄2026年收成明显缩减，尤其是白葡萄；生产者表示，真正的压力可能会在之后出现，因为他们要设法把供应维持到2027年及以后。

在米德尔堡的Boxwood Estate Winery，酿酒师Sean Martin说，酒庄的白葡萄品种损失超过90%。该酒庄通常一季可收获70至90吨葡萄，用于酿造9款酒。今年，酒庄收成不足6吨。Boxwood没有把这些果实分散用于多款装瓶，而是决定把它们全部用于一款零售价60美元的起泡酒。Martin说，在如此有限的收成下，这是回报最好的做法。

损失不只是一个季节的瓶数减少。Martin说，Boxwood约有10%的葡萄藤死亡，必须补种，这会把霜冻影响延续到未来年份。补种还会增加成本，而酒庄本就面临产量下降。

据酿酒师Preston Thomas称，Upperville的Slater Run Vineyards损失了约75%的收成。酒庄选择把受损白葡萄藤上剩余的果实全部疏除，而不是继续加重藤蔓负担。Slater Run通常年产最多3,000箱。Thomas说，今年产量可能降至约520箱。

这一损失尤其棘手，因为消费者对白葡萄酒和桃红酒的需求更旺。由于可用白葡萄更少，Slater Run正把大部分幸存的红葡萄转用于桃红酒生产。酒庄还把部分白葡萄酒从品酒室菜单中撤下，以便将库存撑到明年。

在蓝岭地区，Hazy Mountain Vineyards & Brewery通常采收约160吨葡萄，但生产总监Jason Hayman表示，今年的收成预计只有约20吨。短缺迅速改变了可供出售葡萄的市场。Hayman说，他最近拿出来出售的葡萄大约一天就被抢购一空，而在更正常的年份，这一过程大约要一周。他还把价格上调了约20%，涨到每吨3,000美元。

这种抢购甚至延伸到了通常需求较低的品种，包括Grüner Veltliner和Riesling。几位酿酒师表示，Chardonnay尤为稀缺，这既反映了霜冻对白葡萄的沉重打击，也反映出市场对白葡萄酒的强劲需求。

更小的收成很可能改变弗吉尼亚酒庄装瓶的内容。生产者预计，随着他们把不同品种拼配起来，或将不同年份的酒混合，以填补受损收成留下的缺口，混酿酒和非年份酒会更多。有些酒款可能会很有特色，也会受到欢迎，但这种变化是出于需要，而不是风格选择。

对于更广泛的饮料行业而言，这一冲击可能会超出弗吉尼亚品酒室之外。当地葡萄供应骤减，可能迫使一些酒庄购买更多散装酒或州外葡萄，而更紧张的供应也会在下一个生产周期推高原料价格并增加库存压力。具体影响因生产商而异，但这场供应冲击有可能影响整个葡萄酒贸易的采购决策。

有些酒庄具备这样的选择。整个美国葡萄酒行业一直在面对消费走软和库存过剩，因此其他产区，尤其是西海岸的剩余葡萄酒和葡萄，价格相对可负担。拥有32年弗吉尼亚从业经验的资深酿酒师Michael Shaps说，一些生产者已经开始从州外引入葡萄。他说，自己计划从法国的自有酒庄进口散装酒；2007年弗吉尼亚遭遇重大霜冻后，他也采取过同样做法。

但对那些以弗吉尼亚本地葡萄酒为身份核心的酒庄来说，购买州外葡萄意味着艰难抉择。Thomas说，Slater Run曾考虑从州外购买葡萄，最终放弃了。对于以本地风土为卖点的酒庄而言，这一决定兼具商业和声誉上的分量。

标签规定让这种区别对消费者一目了然。如果一款酒含有足够多的州外葡萄，就不能标注为弗吉尼亚葡萄酒，而必须使用更宽泛的“American”名称。受霜冻影响的农场酒庄可以申请州政府豁免，免于遵守弗吉尼亚通常的葡萄来源要求，但这一问题仍触及许多生产者在市场上如何呈现自身这一核心。

这一时机尤为敏感，因为弗吉尼亚葡萄酒数十年来一直在努力提升其在消费者和买家心中的地位，包括进入华盛顿一些严肃的酒单。该州产业一直试图围绕本地土地和种植条件确立区域身份。如果更多生产者在这一年里需要依赖外部供应，这种表述就会变得复杂，尽管许多酒庄把这视为对异常事件的临时应对。

并非每座葡萄园受到的冲击都一样。海拔更高的种植者通常表现优于低洼地区，这说明选址和当地地形在葡萄存活量上发挥了重要作用。即便如此，霜冻仍然严重到几乎没有哪个行业环节能够幸免。

资深生产者表示，一次糟糕的年份还算可以应对，尤其是对拥有较老库存和更强资产负债表的酒庄而言。更深层的担忧在于，反复的天气冲击意味着什么。Shaps说，今年他没有以自己的弗吉尼亚品牌酿酒，而是把葡萄卖给他为之酿酒的十多家酒庄。他警告说，明年如果再来一次破坏性天气事件，可能会让一些经营面临倒闭风险。

在Linden Vineyards，酿酒师Jim Law说，他今年的白葡萄酒产量下降了超过一半。Law是弗吉尼亚葡萄酒界的老牌人物，他说，最引人注目的是变化的速度。他回忆说，气候变化曾经对酿酒师来说像个遥远的话题。如今，他说，它已经直接体现在田间和作业时间安排上。他记得早年在寒冷清晨采收Chardonnay时，人们要戴着手套和外套。现在，他说，采收队往往穿着T恤开工，到了中午就要面对炎热天气。

这种天气模式的变化，正越来越难被生产者视为一次性问题。今年的霜冻削减了产量，减少了白葡萄供应，抬高了部分葡萄价格，并迫使酒庄重新思考自己会装瓶什么。许多成熟生产者仍拥有的库存缓冲，也许会延后这种影响在消费者端全面显现，但2026年生长季已经从葡萄园这一端开始重塑弗吉尼亚葡萄酒。