vinetur

意大利葡萄酒组织因极端气候令2026年年份分化而暂不发布收成预测

来自12家酒庄的报告显示，高温、干旱和零星降雨正在导致产量和采收时间分化。

2026年9月23日星期三



意大利2026年葡萄采收表明，在一个从一个产区到另一个产区都面临不均衡气候条件的国家，要描述单一的全国性年份已变得多么困难。

来自意大利各地12家酒庄的情况显示，这一季的采收受到高温、干旱、局地降雨以及不同葡萄园反应的共同影响；一些生产商报告果实健康、品质优良，另一些则描述减产、提前成熟以及田间艰难的决策。这种碎片化局面已如此明显，以至于 Assoenologi、Ismea 和意大利葡萄酒联盟（UIV）今年决定不再发布惯常的收成预测，而是等到采收结束后再公布最终数据。各组织于7月29日宣布了这一决定，并表示不断加剧的气候波动，可能使在采收结束前作出的估算发生重大变化。

这种不确定性不仅存在于葡萄园层面。由于缺少全国性的早期展望，葡萄酒生产商、买家、分销商以及其他饮料行业企业，对未来可供应多少葡萄酒、以及不同产区的品质可能如何变化，都会缺少可见度。对水和土壤管理的关注不断上升，也指向了生产者若想保护未来供应，可能需要在哪些方面投入。

这些酒庄的说法也解释了为什么单一的全国预测变得越来越难做。在弗留利-威尼斯朱利亚大区的 Colli Orientali del Friuli，Meroi 的酿酒师 Mirko Degan 将这一年形容为提前、有限且干燥。当地采收于8月18日开始，这是该酒庄达到过的最早日期，而高温与缺水的叠加造成了公司所称的显著损失。

在 Valpolicella，评估几乎恰好相反。Musella 的 Maddalena Pasqua di Bisceglie 将这次采收描述为异常出色、节奏很快且果实洁净。在 Lucca，Fattoria Sardi 的 Mina Samouti 说，温度让这一季带有热带气息，但产量仍然平衡，品质也很好。在西西里，Centopassi 的 Giovanni Ascione 用一个反复出现的词概括这一年：困难。

几家酒庄表示，2026年的季节也表明，一旦种植者开始按地块逐一决策，笼统规则就越来越不适用。在蒙塔尔奇诺附近的 Montepulciano，Avignonesi 在经历数周高温后，怀着强烈的紧迫感开始采收，但部分梅洛地块一直留在藤上到9月22日。该公司首席运营官 Alessio Gorini 说，这一季令人无所适从、相互矛盾且带有选择性。在长势更旺的谷地低位葡萄园里，酒庄发现等待更凉爽的条件，比顺着当季普遍偏早的节奏采收更有意义。

Gorini 说，教训不只是把采收时间推后，而是要避免机械决策，在采收的最后几天里持续观察每个地块。蒙塔尔奇诺的 Collemattoni 也采取了类似做法。Marcello Bucci 说，酒庄保留了更多果实在藤上，并推迟了疏果。根据公司数据，8月近200毫米的降雨帮助葡萄藤熬过高温，而更长的挂果时间有助于控制酒精度。不过 Bucci 说，换到另一年，同样的策略也可能是错的。

如今，许多应对高温的措施都集中在树冠管理上。在 Fattoria Sardi，工人几乎没有进行修剪，保留更多枝叶，为整个树冠和果实遮阴。酒庄还在同一葡萄园内分多次采收，以跟随成熟不均的节奏。Cortona 的 Iviti Winery 多年来一直在做冬剪和夏剪，并把树冠管理视为未来几年的一项关键议题。Avignonesi 也报告了类似担忧，日灼和果实皱缩等高温损害促使酒庄重新思考果穗暴露度、叶幕面积和整体树冠结构。

在佛罗伦萨附近的 Impruneta，Podere Mastrilli 的 Adriano Zago 说，尽管当季气温很高，但由于5月和6月期间水分储备已逐步积累起来，仍然结出了成熟且平衡的果实。酒庄保留叶幕以保护果穗，并通过草被覆盖来减少蒸发和土壤过热。

土壤在这些酒庄的叙述中反复被提及。位于 Murlo 和 Montalcino 之间的 Verzure 的 Antonella Villa 和 Luigi Barban 说，他们并未引入新技术，仍以尽量少干预为目标。但他们认为，土壤肥力和水分管理是让葡萄藤降低脆弱性的两个关键条件。在 Maremma 的 Ampeleia，Marco Tait 则把葡萄园内外的生物多样性视为构建更复杂农业体系的一部分。

这些观点与意大利的研究重点一致。国家农业研究机构 CREA 已把覆盖作物、绿肥和恢复有机质列为重点实践，认为这些做法有助于提升肥力、根系健康和土壤保水能力，同时也支持地下生物多样性。

不过，水在不同地方并不是同一个问题。对 Meroi 来说，未来几年的主要担忧只是确保水量足够。Fattoria Sardi 认为，水不能再只被视为单个庄园的问题，而必须成为区域层面的管理事项。在 Ogliastra，Perda Rubia 说，酒庄已加强监测，并根据葡萄园状况细化灌溉用量。国际葡萄与葡

葡酒组织（OIV）认为，水分管理是一套从葡萄园设计开始的体系，包括品种与砧木的组合、整形方式、土壤管理、覆盖作物、夏季修剪和产量负载量。

植物材料正成为另一个重要适应领域。Conegliano 的 L’Antica Quercia 正利用超过70年的葡萄藤开展群体选株项目。Claudio Francavilla 认为，遗传多样化是应对葡萄藤失活并保留不那么单一的植物遗产的工具。在弗留利，Degan 说，在2026年的表现之后，Ribolla 值得关注，对砧木、种植密度和耐热品种的研究也应放在同等重要的位置。

Avignonesi 也认为砧木是一个必须研究的领域，尤其是在新栽种上，但警告不要把新材料当作拔掉仍然高产的20年老葡萄园的理由。Gorini 说，本土葡萄品种也应研究其保持清新感和酸度的能力。在 Ogliastra，Perda Rubia 的 Mario Mereu 正在研究自根葡萄藤。酒庄计划把它们重新用于 Cannonau，并根据在葡萄园中的观察把它们用于 Semidano。Mereu 说，本土品种仍是该产区的主要资源之一，而 Cannonau 的适应性也足够强，能够衍生出超越其传统红葡萄酒用途的风格。

对一些生产者来说，问题始于选址。Musella 的 Pasqua di Bisceglie 说，在新的气候条件下变得不再适合的葡萄园，最终可能不得不移除。她还指出，有机种植面积预计将增加。在西西里，Centopassi 已在逐步把葡萄园资产转移到更高海拔地块，并大幅减少修梢，尽可能避免这一做法。

并非所有与气候相关的应对措施都与高温和干旱有关。在 Conegliano，L’Antica Quercia 首次在一小块地上安装了防雹网。虽然今年并未用上，但过去几个季节的损害促使酒庄考虑把这种防护扩展到其他地块。

成熟速度加快也给组织安排带来压力。在 Centopassi，高温和降雨让许多葡萄园几乎同时成熟，减少了把采收拉长到更长周期的可能。在少数适合的地块，酒庄使用机械采收机以压缩时间。Perda Rubia 在 Ogliastra 也大量依赖机器采收，理由不仅是需要快速作业，也因为找工越来越困难。该酒庄用于 Perda Rubia 酒款的葡萄仍由人工采收，但如今认为部分生产采用机械化已是必要。

Podere Mastrilli 的 Zago 说，下一阶段的适应不只是技术问题。酒庄还需要能够快速决策、调整计划，并在葡萄园条件变化时更独立运作的团队。