vinetur

Barbera d’Asti生产商将2026年最高产量下调5.6%，以抑制葡萄酒过剩

在意大利库存膨胀、葡萄酒价格今年下跌约10%之后，此举紧随一场产量充沛、品质出色的收成而来。

2026年9月28日星期一



尽管种植者报告称收成强劲，意大利Barbera d’Asti产区的生产商仍下调了2026年采收季的最高获准产量，这表明在皮埃蒙特最知名的红葡萄酒产区之一，商业压力已经盖过了葡萄园条件。

Barbera d’Asti联盟将上限从每公顷90公担降至85公担，削减5公担，即5.6%。此举出台之际，意大利酒窖仍然库存高企，价格持续下滑；即便在阿斯蒂附近种植者所描述的那场丰产且高品质的收成之后，情况依然如此。

这一决定凸显了意大利葡萄酒行业面临的更广泛问题。根据行业代表和政府库存数据，近年来该国生产的葡萄酒一直多于市场消化的数量。农业部最新可得的全国库存数据载于Cantina Italia No.

8/2026报告，涵盖7月31日，显示库存较一年前增长6.9%。总库存相当于超过56亿瓶，约为一年的产量，也是四年来的最高水平。

这种失衡给价格带来了压力。意大利葡萄酒行业主要协会Unione Italiana Vini在7月表示，2026年上半年意大利葡萄酒平均价格同比下降约10%。该组织还警告称，今年年初，约每5瓶以法定产区葡萄酿造的葡萄酒中就有1瓶被降级为普通餐酒销售，为本已拥挤的市场又增加了更廉价的供应。

在Barbera d'Asti，这次减产并不反映葡萄普遍短缺。阿斯蒂丘陵的种植者表示，尽管这里经历了阿尔卑斯山与波河平原之间有记录以来最炎热的夏天，今年的果实依然长势良好。9月下旬，在Agliano Terme附近，采收队正在收割最后一批Barbera葡萄时，生产商们表示，本季开始得异常之早，时间在7月底。

Consorzio Barbera d'Asti主席Filippo Mobrici表示，2026年葡萄酒年份的品质无论在产量还是果实状况上，都是他所见过的最佳之一。他将这一结果部分归因于湿润的冬季和早春，这让葡萄藤在季末高温到来时拥有了充足的水分储备。种植者还比平时保留了更多叶幕，以保护葡萄串免受直射阳光。

这种天气模式形成了鲜明对比。夏季高温加速了成熟并提前了采收日期，但并未妨碍获得健康的收成。于是，生产商面对的是市场问题，而不是农业问题。通过降低允许产量，该产区正试图减少更多葡萄酒流入一个已经供过于求的市场。

意大利的库存增长并未平均分布在所有品类中。Prosecco占据了部分最大的库存，但仍然保持良好的销售和出口。普利亚和托斯卡纳等产区的传统红葡萄酒承受了更大压力。在皮埃蒙特，一些生产商今年选择将部分产量转去酿醋，而不是让更多葡萄酒进入疲弱的市场。

行业领袖越来越主张，法定产区必须更紧密地让生产与需求保持一致。Unione Italiana Vini主席Lamberto Frescobaldi在7月表示，行业需要做出艰难决定，包括在必要时减产，并防止新的葡萄园种植加剧过剩。他还提出了拔除葡萄藤的可能性；这一举措在意大利仍然敏感，而不像法国那样已纳入全国计划。

在Barbera d'Asti，当地领导人对这一想法更为抵触。Mobrici曾表示，他所在地区的葡萄园不仅是生产资产，也是该地区文化和景观的一部分，因此连根拔除应是最后手段。这反映出意大利葡萄酒产区内部更广泛的争论：许多生产商接受需要更严格的供应控制，但对这些措施应推进到何种程度并无共识。

尽管全国库存上升，该产区的一些种植者表示，当地局势仍可控。Luca Garberoglio的家族在San Marzano Oliveto经营Carussin庄园，他表示，Barbera d'Asti地区受影响程度低于一些其他产区，而且那些通过有机葡萄酒和出口销售等方式向高端市场转型的生产商，更有能力应对国内需求放缓。他说，自家酒庄仍持有110百升的2025年份酒，足以供应市场至2027年3月，但这一数字仅代表一家庄园，不能代表整个产区。

因此，与其将Barbera的这一决定视为针对整个意大利的规则，不如把它理解为某一法定产区内部的定向应对。全国库存和价格数据提供了更广阔的背景，但这项减产措施具体适用于Barbera d'Asti的2026年采收季。它表明，即便是一个成功的年份，也可能在库存已经偏高、且部分高价值产量链条不断向低价类别渗漏时，带来新的压力。

这种压力也发生在行业称消费者习惯正在变化之际。生产商和贸易团体指出，战争、包括美国关税在

内的贸易中断，以及年轻饮酒者消费下降，都是销售放缓的原因。这些因素对那些不像起泡酒品类那样具有出口动能的葡萄酒尤其重要。

在阿斯蒂周边的葡萄园里，这种商业压力并未抹去人们对2026年可能成为一个重要年份酒的感觉。种植者们表示，尽管8月初气温峰值接近40°C，果实仍然成熟良好。但今年把这些果实酿成有利润葡萄酒的经济性，比农业条件更难。随着更温暖的季节越来越频繁到来，一些生产商也表示，葡萄酒本身正在变化，Barbera d'Asti正逐渐远离长期与该品种相关的樱桃和李子风味，转向更浓郁的黑莓和黑加仑风味。