vinetur

里奥哈创纪录地提前完成采收，共收获3.3377亿公斤葡萄

持续高温加快葡萄成熟，在果实健康状况良好的情况下，里奥哈收成较去年增加48%。

2026年10月6日星期二



西班牙里奥哈葡萄酒产区已结束2026年常规葡萄采收。这一季采收期是有记录以来开始最早、最为集中的年份之一，共收获3.3377亿公斤葡萄。整个采收季高温持续、葡萄成熟迅速，市场对葡萄品质也抱有很高期待。

里奥哈原产地名称监管委员会公布的数据显示，采收总量包括2.9091亿公斤红葡萄和4286万公斤白葡萄。产量较去年增加48%，高于2024年和2025年的水平，但仍低于2023年采收的3.82亿公斤。

本季采收于8月6日启动，Viñedos de Aldeanueva和Bodegas Ilurce率先开始采摘。从一开始，这一季就因时间安排不同寻常而引人注目。里奥哈称，这是该产区历史上开始最早的采收季，采摘时间较

通常日程提前了数周。

采收提前主要是持续高温所致，种植者和酒庄不得不密切监测葡萄园的生长情况。随着采收推进，葡萄成熟速度加快，尤其是在采收季后半段。葡萄的潜在酒精度迅速上升，总酸和苹果酸含量则下降，pH值升高。热害和水分胁迫较严重的葡萄园中，果粒重量持平或略有下降。

尽管面临这些压力，产区表示，采收季末期葡萄的酚类成熟度有所提升。这会影响红葡萄酒的色泽、单宁发展和结构。由于海拔、朝向、土壤、水分供应和葡萄品种各不相同，不同葡萄园的采摘速度和时间差异很大。生产者因此需要精细调整采收日期，在糖分和酸度等技术成熟度与酚类成熟度之间取得平衡。

本季的一大亮点是果实健康状况良好。监管委员会表示，对原产地名称覆盖区域内葡萄园的检查结果总体令人满意，葡萄送抵酒庄时通常状态良好。采收季最后阶段的大部分时间里没有出现强降雨，有助于减轻病害压力，让种植者得以在条件稳定时完成采摘。

对于留待较晚采收的地块，监测重点包括酸度、苹果酸含量和pH值，以及高温和水分胁迫造成的影响。随着采收季迅速推进，种植者既要避免葡萄失去清新度，又要等待果皮和种子充分成熟，这类监测因而愈发重要。

葡萄成熟加速也使采收期高度集中。里奥哈称，采收量从9月中旬的1.851亿公斤增至9月22日常规采收结束时的3.3377亿公斤。委员会指出，较晚成熟地块仍可能带来少量额外产量，但常规采收季已被视为结束。

2026年采收季是在里奥哈“平衡计划”（Balance Plan）框架下进行的。该计划由监管委员会批准，并获得行业内97%的支持。根据计划，红葡萄的受保护产量比例设为90%，即每公顷5850公斤；白葡萄设为100%，即每公顷9000公斤。许可出汁率分别设为红葡萄69%、白葡萄70%。

委员会还表示，通过一项特别葡萄种植监测计划加强了监管：该计划在采收前、采收期间和采收后增加了新的检查，并扩大了负责监督采收季的团队。近年来，里奥哈加大了对产量控制和葡萄园管理的关注，力求平衡供需、保障品质，并应对日益多变的天气状况。

关注焦点如今已从葡萄园转向酒窖，发酵过程将更清楚地展现今年的葡萄在成酒中的表现。核心问题在于：葡萄迅速积累糖分、酸度下降，同时仍达到良好的酚类成熟度，这些特点在发酵完成后将如何影响葡萄酒的风格与平衡。

对于红葡萄酒，生产者将关注酒精度、酸度、萃取程度和酚类成熟度之间的关系。对于白葡萄酒，重点则是在暖热天气塑造的这一季中保持清新度和张力。早期观察显示，本年份具备良好的品质潜力，但里奥哈表示，最终评价仍取决于葡萄酒在发酵期间及随后几个月的演变。

这些数据和技术指标显示，本季产量高于过去两年，但仍受到许多欧洲葡萄酒产区共同面临的问题影响：高温来得更早，推动葡萄更快成熟。在里奥哈，这意味着采收季节奏紧张，几乎没有拖延的余地，采收决定必须迅速作出，而且往往要逐块葡萄园分别判断。

尽管如此，里奥哈仍以更大的收成、健康的果实和审慎的乐观态度进入年份的下一阶段。对2026年份的最终评价还要等待一段时间，待发酵趋于稳定、葡萄酒开始展现其特征后，才能判断这一季的速度与压力能否转化为瓶中品质。