Tedeschi称2026年瓦波利切拉葡萄收成减产，但品质表现出色

8月降雨和夜间降温助力葡萄达到良好酚类成熟度，采收于9月7日启动，早于平均时间

2026年11月13日星期五



瓦波利切拉家族酒庄Tedeschi于10月表示，2026年采收季以葡萄产量下降告终，但品质迹象良好。整个生长季经历了夏季高温、8月降雨和夜间气温下降。

酒庄称，采收于9月7日开始，早于其葡萄园的平均时间，但提前幅度并不反常。酒庄酿酒师Riccardo Tedeschi表示，这一季并非遵循热天气持续推动葡萄提前成熟的简单规律。他说，间歇性的酷热有时会减缓成熟进程，也改变了夏季早些时候形成的预期。

酒庄称，影响更大的是8月的几场降雨以及随后出现的夜间降温。Tedeschi表示，这种组合帮助果实达到良好的酚类成熟度。酿酒师用这一术语指花青素、单宁等化合物的成熟程度，这些物质会影响红葡萄酒的色泽、质地和陈年能力。他说，酒庄葡萄园位于较高的山坡上，暖热天气过后气温能够更快回落，这也强化了上述作用。

“采收还在进行时，我不喜欢做预测，”Riccardo Tedeschi在采收结束后发布的一份声明中说。“我更愿意等工作完成后再看结果，然后才做总结。”

他说，最终呈现的是一个“产量减少，但最重要的是葡萄酚类成熟度达到理想水平”的年份。他补充说，目前在酒窖中的葡萄酒预计将展现出良好的结构，在某些方面与2022年份相似；酒庄认为，2022年份的红葡萄酒适合陈年。

Tedeschi没有提供2026年产量下降幅度的具体数字，也没有指出减产最明显的地块或葡萄品种。瓦波利切拉产区的生产商主要使用Corvina、Corvinone和Rondinella酿酒，风格涵盖清新型红葡萄酒以及需要在采收后进行风干处理的Amarone。酒庄表示，部分葡萄目前正在进行风干，因此要等到酿造结束后，部分葡萄酒还要经过较长时间陈年，才能更全面地了解这一年份的情况。

酒庄的初步评估还指出了鲜明的香气特征。酒庄称，葡萄和新酒呈现出的樱桃与黑樱桃香气比醋栗香气更为突出，同时带有紫罗兰花香，以及明显但克制的辛香气息。这些观察仍属初步判断，因为新酒在发酵、陈年和调配过程中可能发生显著变化；不过，它们初步反映了种植者和酿酒师对这一季的解读。

Tedeschi将2026年采收季置于意大利许多葡萄酒生产商近年所描述的更广泛趋势之中：生长季气温升高，春、夏、秋之间的季节转换不再那么分明，天气事件也可能迅速改变葡萄园的生长状况。酒庄表示，在这种背景下，密切观察各个地块变得愈发重要。即使位于同一产区，不同的坡向、海拔和土壤条件也会使葡萄园对高温和降雨作出不同反应。

逐地块管理在瓦波利切拉尤为重要，因为山坡葡萄园即使相距不远，条件也可能大不相同。Tedeschi表示，2026年这一季显示出，地块差异会影响成熟速度，以及糖分积累与酚类成熟度之间的平衡。落实到实际操作中，这意味着采收时间可能不再依据整个酒庄统一的某个日历节点，而要随着天气变化反复检查不同地块后再作决定。

酒庄由兄妹Antonietta、Sabrina和Riccardo Tedeschi共同经营；Antonietta的儿子Enrico也参与其中，代表企业的新一代。家族在采收声明中表示，这一季凸显了海拔、地方经验和灵活应对的重要性，因为气候正变得越来越难以逐年预测。

目前，工作重心已从葡萄园转向酒窖。用于风干的葡萄正在接受监测，计划酿造其他类型葡萄酒的批次则进入酿造初期阶段。酒庄正在观察9月7日开始采收的葡萄在发酵和早期陈年中的表现。