智利研究发现遮阴网会改变老藤亚历山大麝香葡萄酒的化学组成

为期一个生产季的试验中，品鉴者未发现显著差异；实验室检测到的变化可能部分与采收时成熟度不一有关

2026年11月17日星期二



发表于《Horticulturae》的一项研究显示，智利一项为期一个生产季的葡萄园试验发现，遮阴网改变了老藤亚历山大麝香葡萄酒的化学组成，但在感官测试中未造成显著差异。

研究考察了遮阴网对成酒酚类物质和挥发性成分的影响。遮阴网日益受到关注，被视为减少葡萄园热应激和太阳辐射胁迫的一种方式。这些化合物与香气、风味、色泽和结构密切相关。研究的主要发现是，遮阴会改变这些成分，表明即使葡萄来自同一品种、同一地点，保护葡萄冠层也会在成酒中留下可测量的影响。

与此同时，研究人员在品鉴评估中未发现酒款之间存在显著感官差异。这意味着，在实验室检测到的化学变化，并未在本次试验中明显转化为品鉴者能够感知的更强烈或更易辨认的差异。

研究聚焦于老藤亚历山大麝香葡萄。这是一种芳香型葡萄品种，在多个地区用于酿酒及生产其他饮料。研究分析的是葡萄酒，而非仅观察葡萄园中的葡萄，因此直接回应了一个对生产者至关重要的问题：

一种热管理措施是否会改变最终产品，并产生可能具有商业意义的影响。

随着种植者和酿酒师权衡如何应对气温升高，这一问题对饮料行业尤为重要。遮阴网常被视为一种可能的适应措施，但这项智利试验表明，生产者不应想当然地认为葡萄园中的化学变化必然会提升瓶中酒的感官表现。对酒庄而言，这些发现为相关决策增添了数据依据，有助于判断安装遮阴网的成本和操作是否值得，以及其带来的变化是否符合预期的葡萄酒风格和品质目标。

研究人员还提醒，对结果的解读需要谨慎。研究摘要指出，葡萄采收时的成熟度不一，这可能影响了试验结果。实际而言，酒中测得的一些差异可能不仅来自遮阴，也可能与采收时的成熟度差异有关。

这一局限不容忽视，因为葡萄成熟度会影响研究测量的许多相同葡萄酒属性，包括与香气相关的化合物和酚类组成。如果采收时间未能完全一致，就更难将某一种葡萄园处理措施的影响与其他因素区分开来。

尽管存在这一限制，这项研究仍为不断增长的相关研究增添了证据，探讨葡萄园如何适应更热的环境，而不依赖单一的品质判断。在许多葡萄酒产区，遮阴网正作为保护果实免受过量辐射、热量积聚和潜在日灼伤害的一种方式接受测试。研究表明，此类做法会影响浆果温度和成熟进程，但其对葡萄酒成分和感官表现的影响仍有待厘清，并可能因葡萄品种、气候和采收条件而异。

对亚历山大麝香葡萄而言，香气尤其关乎其市场辨识度。任何挥发性成分的变化，都可能影响希望保留或塑造该品种典型风格的酿酒师。研究发现酒的成分存在差异，却未显示出明确的感官区分，这表明化学组成与感知品质之间的关系可能比简单归结为增加遮阴带来的提升或损失更为复杂。

由于试验只覆盖一个生产季，这些发现更适合作为有价值的一项数据，而非定论。葡萄园的反应会随年份变化，取决于天气模式、果实负载和地块条件。要确定观察到的变化是否稳定，以及在不同采收策略下其感官影响会更加明显还是减弱，还需要开展更多多年期研究。

尽管如此，在适应气候变化的选择日益迫切之际，这项研究为种植者和葡萄酒生产商提供了新的信息。研究并未将遮阴网描述为必然能改善品质的措施，而是表明它是一种具有可测量影响的管理工具，必须结合生产目标、成熟度指标和葡萄酒风格来评估。