创纪录高温下，意大利高端普罗塞克丘陵产区保住2026年收成

种植者通过应急灌溉、增加叶片覆盖和土壤管理，将2026年产量降幅控制在较2025年不到1%

2026年11月26日星期四



意大利东北部科内利亚诺-瓦尔多比亚德内陡峭的葡萄园出产着一些价格最高的普罗塞克葡萄酒，如今正成为一个备受关注的案例，展示葡萄酒生产者如何适应更炎热的气候，同时避免减产。

种植者和Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG联盟表示，2026年的种植季是该地区有记录以来最炎热的年份之一，遭遇干旱、夜间气温异常偏高，以及白天气温比历史常值高出数摄氏度。即便如此，生产者预计收成总体上将与2025年持平。在其他欧洲葡萄酒产区遭受更严重气候损失之际，这一结果尤为突出。

该产区位于威尼斯以北、列入联合国教科文组织名录的丘陵地带，以海拔高、坡度陡峭的所谓“英雄葡萄园”闻名。这里的法定产区与范围更广、较为常见的Prosecco DOC相互独立，但两者均采用歌蕾

拉（Glera）葡萄酿造。联盟表示，该地区的经验表明，在天气更加极端的情况下仍有可能保住产量，但这会带来越来越大的技术和财务压力。

因此，该地区的应对之道对意大利葡萄酒业以外的领域也有重要意义。整个饮料行业中，依赖农业原料的生产者都面临类似问题：水源供应、品质稳定性，以及更高的适应成本能否在竞争激烈的市场中消化。尤其是在葡萄酒领域，糖分与酸度的平衡关系到风格、新鲜感和商业价值。

联盟委托西班牙坎塔布里亚大学于今年开展研究，对未来几十年白天和夜间气温、湿度及降雨量等因素可能发生的变化进行了建模。联盟主任迭戈·托马西和生产者告诉路透社，2026年夏季出现的状况总体上与模型对2045年前后所作的预测相符。

葡萄的生长周期已经发生变化。联盟称，过去20年间，这片高端丘陵产区的葡萄生长周期最多缩短了16天。2026年收获季比历史平均时间提前约10天开始。截至9月15日，约90%的葡萄已完成采收，报告产量与2025年相近。

托马西表示，2026年该地区有60个夜晚气温持续高于20摄氏度，即68华氏度。其中4晚属于“超热带夜”，气温超过23摄氏度，葡萄藤几乎没有机会从白天的高温中恢复。温暖的夜晚对葡萄园尤其不利，因为这会削弱植株减缓新陈代谢、在炎热白天后恢复平衡的能力。

路透社查阅的联盟文件显示，尽管承受了这些压力，2026年前九个月的产量仍超过7000万瓶，比2025年同期低不到1%，比过去十年平均水平高出约7%。联盟2025年售出约9800万瓶，比2024年增长8%。

这一结果与欧洲其他地区的状况形成对比。法国农业部预测，受霜冻、冰雹、干旱和热浪影响，2026年收获的香槟产量将比2025年减少38%。托马西表示，由于各地气候、葡萄品种和葡萄藤树龄不同，地区间的比较并不容易。科内利亚诺-瓦尔多比亚德内的陡坡葡萄园很少重新种植，因此一些葡萄藤已有80至90年树龄。他说，这些老藤数十年来适应当地环境，或许因此更能承受极端天气。

种植者还表示，他们不得不放弃一些曾被视为标准做法的管理方式。Nino Franco酒庄的普里莫·弗兰科告诉路透社，转折点出现在2003年极端炎热的夏季之后。他说，从那以后，种植者大幅减少了过去常做的修剪，让葡萄串周围保留更多叶片，尤其是在朝南的坡地，以遮挡最强烈的午后阳光。

这与过去的葡萄园管理方式明显相反。以往的做法往往是让葡萄串接受更多阳光，以提高糖分，进而提升酒精度。在气候更炎热的情况下，过度暴晒反而可能使葡萄失去平衡。

随着降雨变得更加短促、强烈，水资源管理也成为核心议题。生产者正努力提高土壤中的有机质含量，以增强保水能力，同时研究建设蓄水池，在干旱时储水。弗兰科表示，他长期以来反对灌溉，但后来改变了看法。他告诉路透社，从2025年起，他接受了酿酒师的建议，并打了一口井。

DOCG产区规定不允许以提高产量为目的灌溉，但允许在紧急情况下灌溉；过去，这一措施主要用于幼藤。2026年，生产者表示，成熟葡萄园也需要灌溉帮助。该地区另一位种植者弗兰科·阿达米说，工人们花了数周时间把管道运过陡峭的山坡，铺设到受旱葡萄藤旁。他说：“这保住了收成。”

在成本本已高昂的地区，这些适应措施价格不菲。由于地势陡峭，机械化程度有限，许多工作仍须手工完成。种植者表示，适应气候变化很可能进一步推高成本，而起泡酒市场竞争激烈，几乎没有空间把增加的成本转嫁给消费者。

另有迹象表明，保住产量未必能完全维持葡萄酒的风格。参与联盟研究的研究人员表示，气温升高会加快糖分积累并降低酸度，尤其会减少苹果酸，而苹果酸有助于形成清新、爽脆的风味。弗兰科和阿达米表示，种植者在2026年观察到pH值升高、苹果酸含量下降，但两人都表示，葡萄酒品质仍然很高。

这一问题对起泡酒尤为重要，因为新鲜感和酸度是许多消费者所期待风格的关键。更广泛地说，这也提醒依赖水果或谷物中特定风味化学特征的葡萄酒及其他饮料生产者：气候韧性或许能稳定产量，却仍可能改变最终产品的风味特征。

这番压力出现在整个葡萄酒行业面临艰难处境之际。行业既受到健康因素影响消费的压力，也受到能源成本和战争推高通胀的冲击，消费者支出因此减少。即便如此，意大利起泡酒整体上仍比其他品类更为坚挺。行业数据显示，2026年上半年意大利静止葡萄酒出口额同比下降9.1%，而起泡酒出口总体稳定，仅下降1.6%。

根据意大利葡萄酒联盟（Unione Italiana Vini）观察机构的数据，普罗塞克占意大利起泡酒出口额的78%，这得益于开胃酒和鸡尾酒相关需求强劲。相对稳健的表现并未打消科内利亚诺-瓦尔多比亚德内种植者的担忧。他们表示，随着气候变暖从未来风险变成日常经营的常态，水利系统、葡萄园管理和基础设施仍需持续投入。

托马西说：“我们不应再谈论气候变化，而应只谈论当下的气候。”