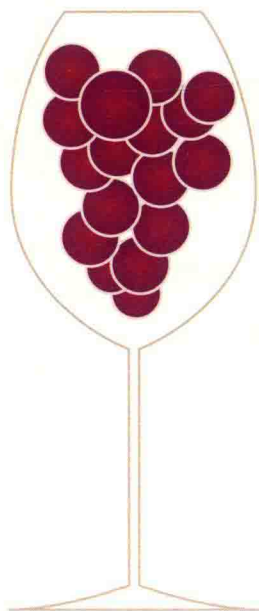


THE CONCISE GUIDE TO

葡萄酒及盲品宝典

WINE & BLIND TASTING

[英] 尼尔·柏登 (Neel Burton) 詹姆斯·弗莱维伦 (James Flewelling)
(译) 陈翔宇 梁扬 吴坦 付丹妮



上海三联书店

THE CONCISE GUIDE TO

葡萄酒及盲品宝典

WINE & BLIND TASTING

[英] 尼尔·柏登 (Neel Burton) [英] 詹姆斯·弗莱维伦 (James Flewellen)
(译) 陈翔宇 梁 扬 吴 坦 付丹妮



上海三联书店

图书在版编目(CIP)数据

葡萄酒及盲品宝典 / (英)尼尔·柏登(Neel Burton), (英)詹姆斯·弗莱维伦(James Flewellen)著; 陈翔宇等译. —上海: 上海三联书店, 2017.4

ISBN 978-7-5426-5767-1

I. ①葡… II. ①尼… ②詹… ③陈… III. ①葡萄酒—品鉴
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第290532号

上海市版权局著作权合同登记 图字: 09-2016-799

葡萄酒及盲品宝典

著 者 / [英]尼尔·柏登(Neel Burton)

[英]詹姆斯·弗莱维伦(James Flewellen)

译 者 / 陈翔宇 梁 扬 吴 坦 付丹妮

特约策划 / 朱明晖(Andrea chu)

责任编辑 / 吕 晨

装帧设计 / 书艺社

监 制 / 李 敏

责任校对 / 徐敏力

出版发行 / 上海三联书店

(201199) 中国上海市都市路4855号2座10楼

邮购电话 / 021-22895557

印 刷 / 常熟市人民印刷有限公司

版 次 / 2017年4月第1版

印 次 / 2017年4月第1次印刷

开 本 / 889×1194 1/32

字 数 / 320千字

印 张 / 12.375

书 号 / ISBN 978-7-5426-5767-1/G · 1447

定 价 / 99.00元

敬启读者, 如发现本书有印装质量问题, 请与印刷厂联系: 0512-52601369

前言

当你打开一瓶成熟的精酿葡萄酒,你所享用的是一种独特的文化和传统,一种独特的土壤与光照,独特的气候,那年独特的天气,以及来自于人们的关爱、辛劳和生命,其中有些人或许已经作古。

葡萄酒一直在演变、进化,丰富而多姿,以至于没有两瓶酒是完全相同的。迄今为止,葡萄酒已经演变得如此复杂、令人琢磨不透,犹如上帝的气息和滋味。

你会一个人孤独地饮下这瓶酒吗?不。越是好的酒,你越是想与那些懂酒的人士共饮……这是葡萄酒的另一个奇妙之处,它让人们相聚、分享、谈笑,爱上彼此以及身处的世界。

葡萄酒是一个故事,它诞生出更多的故事,而人类,便成了说故事的动物。

知晓更多,所爱更多,便可享受更多。

夺冠后真言

梁 扬

2014年，第二届中国盲品大赛，首轮出局，看完了整场比赛，和未果的兄弟们一起去瑞金南路“来兴潮菜”找食。

2015年，第三届中国盲品大赛，在瑞金南路的“中亨汇”，挺到了最后，拿下第一，和大赛同仁举杯庆祝。

而这两个全然不同的结局的发生地，只差了一个街区，这就像是老天开的一个玩笑，告诉我：哪里跌倒，哪里爬起来；而明年站上领奖台的，天晓得是不是今年的一个局外人。

当年，我心中一直有一个疑问，关于陈翔宇盲品练习减量，而之后，也在自己的学习中逐渐找到了答案。2015年接近狂魔地一年喝了10000款以上葡萄酒；2016年，系统地在“食堂”、“黑色眼镜”、“盲品工厂”的长效活动里保持着练习量，一年喝不到去年的一半量，个人感觉表现出更多的知识体系升级后的稳定。

我们的确需要那份觊觎王座的热情和巨量的典型酒款练习。就像我去年义无反顾地一年砸下了300个晚上“喝局”。而热情降温后，常年300晚将难以为继，而知识的积累和系统的练习和总结，将会最终多方面加持你的盲品能力。而这本被无数大师推荐的书，无疑是盲品人的知识宝典。今年，新王已封；来年，金冕未落。但愿这本宝典，助你成功。

目 录

前 言 I

夺冠后真言 II

第一部分

第1章		第3章	
葡萄酒起源	1	葡萄酒酿造原理	18
第2章		第4章	
葡萄栽培原理	5	盲品指导	32

第二部分

第5章		第10章	
阿尔萨斯	97	其他著名的法国产区 and 法定产区	160
第6章		第11章	
勃艮第	104	起泡酒	169
第7章		第12章	
隆 河	121	德 国	188
第8章		第13章	
波尔多	133	奥地利与瑞士	200
第9章		第14章	
卢瓦尔河	148	匈牙利	209

第15章		第24章	
意大利：东北	213	南 非	326
第16章		第25章	
意大利：西北	222	智 利	339
第17章		第26章	
意大利：中部	230	阿根廷 乌拉圭 巴 西	350
第18章		第27章	
意大利：南部和西西里	241	美国 加拿大	359
第19章		附录1	
西班牙	247	美食美酒搭配	380
第20章		附录2	
葡萄牙	261	欧盟和法国葡萄酒分级系统	383
第21章		附录3	
加强葡萄酒	267	主要葡萄酒生产国（2015）	385
第22章		附录4	
新西兰	291	主要葡萄酒出口国（2015）	386
第23章			
澳大利亚	302		

第一部分

第1章

葡萄酒起源



原始社会依靠狩猎、采集以及耕种而生存的人们利用野生的葡萄或者其他水果来酿造酒。考古学证据显示,公元前6000年,葡萄酒就已经在高加索地区有酿造。到公元前3200年,被本地化可供种植的葡萄品种在整个近东地区(Near East)大量出现。在美索不达米亚,产自于比较凉爽的北部区域的葡萄酒,被著称为“来自山上的美酒”(liquor of the mountains)。葡萄酒在埃及,和在美索不达米亚一样,提供给贵族和神职人员,并且大部分都用于宗教和医疗用途。埃及人把葡萄汁放在双耳陶罐(amphorae)中发酵,盖上用布料或者皮革制成的盖子,然后用尼罗河的泥土封顶。到了圣经时代,葡萄酒也被用在一些相对普通的场合。据《旧约》记载,诺亚种植了一片葡萄园,“他喝了园中的酒便醉了,在帐篷里赤着身子”(创世记9:21)。在《新约》中,耶稣被聘为葡萄酒顾问,他说道:“也没有人把新酒装在旧皮袋里,唯恐酒使皮袋裂开,酒和皮袋就都坏了;唯有把新酒装在新皮袋里”(马可福音2:22)。

现在许多种植在希腊的葡萄品种与古时候种植在这里的葡萄品种十分相似或完全一致。葡萄酒在古希腊文明中扮演着一个重要的角色,并且这里的葡萄树如同在近东地区一样,在青铜时代早期就有栽培,到了古希腊已广泛种植。公元前2700年到公元前1450年,克里特岛的米诺斯文明

非常繁荣,当地人进口和出口不同的葡萄酒,除了用于娱乐消遣,还用于宗教和典礼。到了公元前1600年与公元前1100年之间,迈锡尼文明立足于希腊大陆,葡萄酒同样扮演了类似重要的角色。事实上,葡萄酒对希腊文明非常重要,它被人们幻化为酒神狄俄尼索斯(罗马神话中称为巴克斯),并且为了纪念酒神,创立了许多年度节日。其中一个就是安塞斯特里昂节,在每年的2月举行,庆祝新酒的启封,并且品尝。活跃在公元前8世纪的诗人荷马经常会赞颂葡萄酒,著名的就是他把爱琴海比作“wine dark sea”,他在《奥德赛》中写道:“酒取走醉酒智者的智慧,使圣贤之人嬉戏,使不苟言笑之人微笑。”诗人赫西奥德生于公元前7到8世纪,他在《工作与时日》(*Works and Days*)中,谈论到剪枝,甚至还提及了在发酵之前先要晒干葡萄。希腊人十分明白任何一款葡萄酒都是完全不一样的,并且特别推崇产自萨索斯岛、莱斯波斯岛、希俄斯岛和门德的葡萄酒。泰奥弗拉斯托斯(古希腊哲学和自然学家)与同一时代的亚里士多德是好朋友,他也清楚地阐述了风土(terroir)的一些理念。

在古希腊,葡萄藤由一些叉状的支柱支撑,或者通过修剪,攀附在树上生长。公元1世纪,博物学家老普林尼在其著作《博物学》(*Natural History*)中记载,古希腊人在发酵之前会使用部分脱水的石膏,以及在发酵之后使用某种石灰的方法来去除葡萄酒中的酸度,但毫无疑问,这是一种相对近代且不常用的操作。这种葡萄酒既没有换桶也没有净化过,所以在当时,在饮用之前葡萄酒用筛子或者滤网过滤是十分常见的。葡萄酒中经常会添加芳香性草本植物、香料、蜂蜜或者少量的海水,用来改善其风味和提高存储能力,还可通过加热煮沸来提高浓郁度。葡萄酒装入含有树脂或松脂成分的双耳陶罐,这些物质可以赋予葡萄酒一些额外特性的风味。一般来说,当时的葡萄酒会比现今的要甜,这不仅反映了当时盛行的口感,而且还与葡萄的成熟度、发酵中天然酵母的使用以及发酵过程中缺乏温度控制有关(详见第3章)。然而当时葡萄酒的种类的确繁多,有些表现出明显干型,而且酸涩。如果饮用没有稀释过的葡萄酒,就像巴比伦或者雅典的乡下人喝啤酒一样,被认为是一种卑劣、野蛮的行径。葡萄酒中加入2倍或

者3倍的水进行稀释,制成酒精浓度大约在2%~5%的饮料。赫尔米普斯是雅典黄金时期著名的喜剧演员,他觉得一款已达到最佳陈年状态的葡萄酒应该呈现紫罗兰、玫瑰和风信子的香气。

古希腊人与航海为生的腓尼基人一起将葡萄树播种到整个地中海,甚至将南部的意大利称为Oenotria,意思是“葡萄树大陆”。如果葡萄酒对希腊人很重要的话,那对于罗马人,它的重要性有过之而无不及,不光作为日常的必需品,而且受众人更为大众化。罗马人在西欧建立了许多主要的葡萄酒产区,不仅可以给他们军队和殖民者提供稳定的供应,并且还可以与当地的部落进行葡萄酒贸易,从而同化他们。特别是西班牙语区的葡萄酒贸易甚至超越了来自意大利的葡萄酒,在遥远的北非和日耳曼(德国边境)都曾出土西班牙语区的双耳陶罐。公元前7世纪,斯特拉波(古希腊地理学家)在《地理学》中,提及了西班牙Beatica的众多葡萄园,那里风景如画,地理位置与现今的安达卢西亚基本一致。庞贝(意大利那不勒斯附近一古城)地区出产大量葡萄酒,大部分被指定供应给罗马,然而公元前79年维苏威火山的喷发又让葡萄酒供应极度匮乏。陷入恐慌的罗马人,连根拔起了庄稼来改种葡萄树。这一举措又导致葡萄酒供大于求,而粮食供应严重短缺,迫使图密善皇帝在公元92年颁布了禁止在罗马开辟葡萄园的法令。

罗马人遗留了大量农业专著,为我们提供了丰富的葡萄种植和葡萄酒酿造的资料。特别是老加图的De Agri Cultura(公元前160年),曾经在几个世纪里,一直作为罗马人的葡萄酒酿造的教科书。在De Re Rustica一书中,科卢梅拉调研了主要的葡萄品种,并将它们分成了三个大类:能够酿造出伟大意大利葡萄酒的贵族品种,能酿造出有陈年价值葡萄酒的高收益品种,能酿造普通餐酒且多产的葡萄品种。普林尼,同样也调研了主要的葡萄品种,他认为“能酿造经典葡萄酒的葡萄,它的藤蔓必定生长在树上”。而实际情况也的确如此,顶级的坎帕尼亚葡萄酒,比如Caecuban、Falernian,几乎所有都来自于修剪蔓爬在树上的葡萄藤,通常是生长在榆树和白桦树上。Caecuban和Falernian都属于甜白葡萄酒,但是Falernian也有干型的。没有稀释过的Falernian酒精度非常高,甚至可以用烛火将它点

燃。当时认为,陈酿了15至20年的Falernian是最好喝的,而另外一个等级,需陈酿25年或更久时间的,称为Surrentine。公元前121年的欧底米安年份有着传奇式的美誉,它是当时的罗马共和国执政官卢修斯·欧底米安的名字命名的,这个时期的一些酒在保存了一个世纪之后依旧被人饮用。

最好的葡萄酒一般由最初压榨葡萄的高品质自流汁酿造而成,最劣质的葡萄酒称做posca和lora。Posca是水和还没有变成醋的发酸葡萄酒的混合物,lora是一种寡淡的饮品,又或称为piquette,是由葡萄皮第三次压榨出的汁酿造。随着希腊人螺旋的发明,螺旋式压榨在罗马的乡村中变得十分普遍。葡萄汁装在dolia中发酵,这是一种部分陷在地下的大型黏土容器。然后葡萄酒装进双耳陶罐,用于存储和运输。高卢人发明了木桶,随后叙利亚人发明了玻璃瓶,这些都替代了双耳陶罐。在古希腊,葡萄酒添加剂的使用十分普遍:白垩土或者大理石可以用来中和葡萄酒中过高的酸性;煮沸葡萄汁、草本植物、香料、蜂蜜、树脂或者海水用于改进风味和提高存储能力。葡萄酒的马德拉化很普遍,而且还很受追捧,尽管如此,人们有时会修建一些专门存储葡萄酒的面朝北且避免光照的房子。随着西方罗马帝国的陨落,教会传承了葡萄酒种植和酿造的知识,最先也是最重要的,是将葡萄酒作为基督之血用在弥撒仪式上。

附注:各个葡萄酒产区的历史会在各自章节中阐述。

第一部分

第2章

葡萄栽培原理



用草本植物和香料增加葡萄酒风味,或用淡水和咸水来稀释葡萄酒的时代已经离我们远去。对我们而言,葡萄酒是用葡萄酿造,而且只能是用葡萄来酿造:虽然我们在形容葡萄酒时,可以用水果、花卉等词汇进行描述,但这些香气和风味物质多半来自于葡萄本身。另外一些香气和风味则是在葡萄酒酿造和熟成过程中产生的,包括在熟成容器中,特别是橡木桶。

葡萄树

大多数的葡萄酒都是用欧亚种的葡萄 *Vitis vinifera* 酿造。几千年以来,人类将野生的雌雄异体的 *V. vinifera silvestris* 葡萄栽培成可种植的雌雄共体的 *V. vinifera sativa* 葡萄,几乎所有的葡萄酒都是由这种葡萄酿造的。它的成功和以下因素有关:葡萄的生存适应能力、自我快速繁殖能力,当然,还需果实具有大量的风味物质和能被轻而易举发酵成酒精的高含量糖分。

现今,差不多有一千多种已知的欧亚种 *V. vinifera* 葡萄被大规模种植来酿造葡萄酒。这些品种中有些是远古品种,有些是较新的品种——虽然尚未经过基因的改造,但这些品种通常是当代栽培和杂交技术的产物。一个单一的品种可以有好多多个克隆品种,它们之间虽然有紧密的联系,但是

有基因差异,每个品种都有不同的特性:比如更深的颜色,更高的产量,更早的成熟,更强的抗病能力或者更复杂的风味。一棵植株是一个克隆品种还是一个独立品种,经常会成为争论事件的焦点,特别在我们这些盲品者之间,争论会尤为激烈。

葡萄属 *Vitis* 中其他的一些葡萄种,包括 *V. labrusca*、*V. berlandieri*、*V. riparia* 和 *V. rupestris* 都属于北美当地的品种, *V. amurensis* 是属于远东地区的品种。早期定居在北美的居民主要种植 *V. labrusca* 葡萄,它的变种,例如 Concord, 依旧在美国的东海岸种植。欧亚种葡萄和非欧亚种葡萄的杂交品种,比如 Seyval Blanc、Vidal Blanc 和 De Chaunac 在北美洲比在欧洲更常见,尤其是因为欧盟禁止用这些杂交葡萄品种来酿制优质葡萄酒。到目前为止,非欧亚种葡萄对于现代葡萄种植最大的贡献就是它可以提供具有抗根瘤蚜虫和线虫能力,并且能将欧亚种枝条嫁接其上的砧木。

葡 萄

你可以用优良的葡萄酿造出劣质的葡萄酒,但是你绝对不可能用劣质的葡萄酿造出优质的葡萄酒。只有品质均衡稳定的葡萄才能酿造出一款品质均衡稳定的葡萄酒。

当葡萄成熟,果实中积累的糖分,在发酵过程中部分或者全部转化为酒精。果实中的含糖量,或称“糖成熟”,与葡萄酒的潜在酒精含量相关。在另一方面,“酚类物质成熟”指的是葡萄风味成熟度,可通过对葡萄的抽样和检测来确定。随着酚类物质成熟度的提高,葡萄的皮、籽、茎(梗)的颜色发生改变,葡萄果皮和果肉结构变得更软,在果皮和葡萄籽中的单宁也变得不那么苦。

尽管葡萄的糖成熟和酚成熟是相关的,但它们并不一定要发生同一比率的改变。在极度炎热的环境,葡萄的糖成熟会在酚成熟之前形成。这时果农会陷入一个两难的境地,要么就是过早采摘,酿出的葡萄酒会单宁粗劣且带有一丝青涩,要么就是等待葡萄的成熟,酿造出的会是一款酒体饱

满,但口味平淡、毫无结构、缺乏酸度的葡萄酒。相反的,在极度凉爽的环境里,葡萄必须奋力累积糖分,葡萄酒往往酒体单薄、酸度高,令人不悦。

葡萄的成熟与阳光和热量有关,两者在不同区域会有明显的不同,甚至两个相隔葡萄园之间也有可能有很大的差别。对于果农而言,其中一项挑战就是要采摘到具有最佳糖分含量和酸度的成熟葡萄。有时候这些细微的平衡需要果农对葡萄树的各个相互作用因素非常精了解,这些因素包括气候、地形学、地质学、土壤学、水文学、植物学和动物学,比如说:当地植物和昆虫的生命周期,鸟类、蝙蝠、野猪的喂养模式和其他许多方面。这些都是风土的组成部分,这是一个源于法国的概念,涵盖了葡萄树和葡萄园的整个生态系统。从最广泛的含义来说,风土也包含当地磨砺了几个世纪的风俗和传统,包括葡萄种植、剪枝、采摘的方式,甚至还有葡萄酒酿造和陈年技术。

气候和地理

一棵吸收了充足水分和养分的葡萄树,往往会将能量消耗在叶片上,而不是在果实上。为了能让能量消耗集中在果实上,它需要承受足够的压力,来感知去繁殖自身基因物质的需求。葡萄果实的品质在很大程度上会受到气候的影响,而气候又由许多地理因素决定,比如纬度、海拔、是否临近大海或大洋,以及是否暴露于盛行风中。

“天气”指的是短期或者异常事件,比如雨、霜、冰雹、洪水和干旱。而“气候”指的是以光照时间、平均气温、昼夜温差、雨量、湿度以及类似指标为测量基准的长期天气模式。广义来说,大气候(macroclimate)描述的是一个特定区域的气候,中气候(mesoclimate)描述的是一个特定子区域或葡萄园位置的气候,而微气候(microclimate)是指葡萄园中的一小部分甚至是一棵葡萄树上方区域的特殊气候环境。

葡萄需要一定量的热量和光照,才能达到糖分和酚类物质的成熟。然而,过多的热量会阻碍葡萄成熟,过多的光照也会灼伤葡萄果实。温带气候里,生长季需有至少180天以上持续无霜,平均温度在16~21摄氏度,超

过1250个小时光照时间的天气,这样才能收获到最好的葡萄。在生长季以外的时间,葡萄树必须具有抗冻能力,但是持续零下10摄氏度以下的低温,会导致葡萄树受伤甚至死亡。明智而审慎地利用中气候、葡萄品种、砧木、叶幕管理技术、棚架方式、灌溉、采摘时间和方法,可以缓解严酷的或不确定的大气候状态。

宽泛地来讲,世界上最成功的葡萄酒产地都位于南北纬30至50度之间,在这些多样的温带区域中,有些葡萄品种比如雷司令、黑皮诺和长相思在一些比较凉爽、更边缘的气候表现得最为出色。其他的,比如歌海娜、黑达沃拉(Nero d'Avola)和杜丽佳(Touriga Nacional)需要更加热一点的气候环境。赤霞珠只能种植在温和且阳光充足的气候里。而霞多丽则无太多要求,在凉爽的夏布利地区,能酿造出酒体瘦弱且富含矿物风味的葡萄酒,但是在南澳的一些炎热地区,霞多丽酿造的葡萄酒则显得结构松散且含有黄油味。一般来讲,白葡萄品种比黑葡萄品种需要的热量更少,所以会在最凉爽、最边缘气候的区域占主导地位。即使如此,白葡萄酒还是需要通过二次发酵、抑制发酵(保持残糖量)、加糖或者在酒泥中陈酿来软化酒体或者让它变得更加美味。

葡萄品种的地理分布不仅仅是由气候来决定,同时也受到文化、商业甚至当地法律因素的影响:尽管阿依伦(Airen)葡萄是所有白葡萄品种中种植面积最广的,但它几乎被完全限制在西班牙的拉曼查(La Mancha)地区种植。

一片大陆的内陆地带或者是受到山脉的庇护远离海洋影响的地带(或是两者都兼具,比如阿尔萨斯)被称为大陆性气候产区,拥有寒冷的冬季和炎热且相对干燥的夏季。与此相反,沿海地带,比如波尔多,直接受到海洋的影响,就被称为海洋性气候产区,具有比较温暖的冬季以及比较温和多雨的夏季。有些产区,比如说教皇新堡(Châteauneuf-du-Pape)和奇昂第(Chianti)就被称为地中海气候产区,具有温和的冬季、非常暖和干燥的夏季。类似的气候,也可以在加州的一些产区、西澳和南澳、智利中央沿海产区和南非的西开普产区找到。

海拔可以让比较炎热的产区也能酿造出优质的葡萄酒,比如位于伊比利亚半岛的多罗河谷(Duero/Douro Valley)、西西里岛的埃特纳火山(Mount Etna)、新南威尔士州奥兰治的坎那波勒斯山脉(Mount Canabolas)。一般来讲,每上升100米,平均气温会降低0.5~0.6摄氏度。越高的海拔会有越凉爽的夜晚和越大的昼夜温差,这让葡萄在保存天然酸度的同时,能够成熟并凝聚风味物质。

在比较边缘性的产区,比如说夜丘(Côte de Nuits)和摩泽尔(Mosel),葡萄树通常是种植在山坡上。山坡比平地的海拔更高,可以接受更多的人射阳光,特别是在关键的秋季成熟时期。山坡同时也受益于更薄的表层土,有更好的排水性,通过空气对流增加空气循环。在北半球,许多葡萄园种植在面朝南的山坡上,以便尽可能多地吸收阳光,而在南半球则正好相反。在炎热气候下,葡萄园也许可以种植在朝北的山坡上,那里更加阴凉。一般情况下,面朝东南偏南或者面朝东南的山坡是最有利的,因为可以最早接受阳光,土地可以更快变暖、更快变干。在许多产区,山坡也可以抵御盛行风的侵蚀。陡峭的山坡也有一些不利条件:容易被侵蚀,种植采收成本高且危险。

各种水体,比如海洋、河流和湖也对气候有着重要的影响。举例说,卢瓦尔河缓和了当地的气温,使得葡萄树在这么高的纬度上依旧可以种植。河流反射阳光,增加空气循环,提供水源和运输通道。在加利福尼亚海岸形成的海雾深入内陆,进入门多西诺山谷(Mendocino Valley)等产区,起到了非常重要的降温作用。来自于苏特恩(Sauternes)锡龙河(Ciron River)上或是奥地利布尔根兰(Burgenland)的新锡德尔湖(Lake Neusiedl)上的薄雾,为贵腐霉(详见后文)的繁殖提供了理想的条件。

甚至树木和其他植物也扮演了重要角色。朗德森林(Foret des Landes)为波尔多抵抗强烈的含盐海风提供了良好的庇护。在一些比较小的领域,树木和树篱能够保护葡萄园免受大风和暴风雨的侵袭,并且提高在比较陡峭的山坡上的稳固性。在土地上种植农作物能够保护土壤免受风化,防止土壤流失,提高土壤结构和肥沃程度,给一些有益的动物提供栖息地,促进生物的多样性。一大片种植在会使用除草剂且平坦、无特色

的广袤之地上的葡萄树,可能用机器来采摘果实是最为理想的,但是这种做法不适用于优质葡萄的采摘,以及那些拥有长期健康土壤和环境的葡萄园。越来越多的果农正学习如何与自然互相协作,而不是与之抗衡。

土 壤

土壤是复杂分层的系统,可见表层土,只对于非常年轻的葡萄树是至关重要的。随着葡萄树的成长和树龄的增长,树根会扎根进更深的下层土去寻求水分和营养。葡萄树必须要承受一定的压力,才能生产出高品质的果实,并且大多数的葡萄树都是种植在比较贫瘠的土地上,不仅给葡萄树制造压力,而且促使它将根系扎根到富含矿物质的下层土中。最好的葡萄园所在的地点几乎不太适合其他形式的利用开发,因此类似勃艮第、隆河和多罗等产区,古往今来,它们都可以确保自身被保留。

重黏土土壤(颗粒直径接近于2微米),犹如海绵一样,具有扩充和收缩含水量的功能。它们排列紧凑,很难渗透,在干旱期,会导致葡萄树根茎破裂受伤。黏土质土壤不适合种植葡萄树,但是如果含有大量大颗粒,例如淤泥(2微米~0.05毫米)和沙粒(0.05毫米~2毫米),它的结构会变得更轻且更接近沃土,只有在这种情况下才适合葡萄树种植。砾石在所有土壤类型中是比重最轻的,排水性最好,还有一个好处就是有利于反射和保存太阳的热量。有些葡萄品种在砾石土壤中表现非常出色,然而有些则更适合于黏土质土壤。因此在波尔多,含砾石土壤的左岸大量种植赤霞珠,含黏土质土壤的右岸种植的则是梅洛。

沉积土壤,例如石灰岩和白垩土,由石化的贝类生物形成,几个世纪以来一直备受人们的青睐:它们能够自流排水,但同时又可以保留水汽;有助于树根深层次扎根和保存葡萄的酸度。这种钙质土壤为那些风格各异的产区,例如勃艮第、香槟(Champagne)、卢瓦尔、圣艾米利永(Saint-Emilion)、教皇新堡、皮埃蒙特(Piedmont)、赫雷斯(Jerez)和库纳瓦拉(Coonawarra)的成功奠定了基础,也包括英国南部以启莫里阶