



西班牙葡萄酒， 有机种植推动下走向精品化

Spanish Wine, A Move to Organic

FWS Foods and Wines
from Spain

#alimentosdespaña

从小众而精品的普里奥拉托优质到商业化气息浓厚的胡米亚，西班牙的有机葡萄酒产业正推动着这个古老的产酒国走向精品化。

From Priorat to Jumilla, the organic viticulture is driving this great wine country towards a higher quality level.

这个年代，有机意味着什么？

10年前本刊曾做过一期专题，叙述有机葡萄酒的兴起。10年间中国市场各种酒类概念风起云涌，但有机葡萄酒的概念却始终保持着旺盛的活力。在西班牙等西欧传统产酒国，葡萄酒产业有机、可持续发展的观念赋予了各产区、各类葡萄酒新的意义。

近年来，以林裕森老师为领头人的一众酒评人，对西班牙葡萄酒的总体趋势作了

大量的调研。我们慢慢意识到，有机、可持续发展理念的目的地不仅仅是出于“健康”“保护环境”等需求，西班牙新一代酿酒师对风土的重视，以及有效利用西班牙优越的自然条件以打造世界级的高端葡萄酒成为了有机、可持续发展等潮流的重要推手。



FWS (Foods and Wines From Spain) 曾发布新闻称，2017-2018 年间，西班牙有机葡萄酒的生产商的数量增长了10%，从2001年的 11841 公顷增加到 2019年的121279 公顷，10倍的增速让西班牙成为欧盟国家里有机葡萄酒产业里的“顶流”。分区域来看，卡斯蒂利亚-拉曼恰拥有最多的有机葡萄园面积（61279公顷，占比50%），其次是加泰罗尼亚（18632公顷，占比15%）以及瓦伦西亚（12806公顷，占比10%），还有穆尔西亚（11799公顷，占比9%）和卡斯蒂利亚-莱昂（6850公顷，5%）。

在生产商方面，根据西班牙农业、渔业及食品部（MAPAMA）发布的数据，2019年西班牙有1152家酒庄和装瓶商参与有机葡萄酒业务，其中大部分位于加泰罗尼亚（273家，占比24%），其次是卡斯蒂利亚-拉曼恰（213家，占比18%）、瓦伦西亚（141家，占比12%）、卡斯蒂利亚-莱昂（117家，占比14%）、安达卢西亚（102家，占比9%）、拉里奥哈（62家，占比5%）以及穆尔西亚（52家，占比4.5%）。西班牙拥有相对干燥的气候，为有机种植提供了难得天然条件。在一众新锐酿酒师的引领下，生物动力法这一理念也激发了各产区葡萄种植的潜能。

西班牙各主要产区有机产业趋势

西班牙的高品质有机葡萄酒在国际市场上越来越受到重视。西班牙各主要产区诞生了诸多有趣且值得持续关注的酒款。下面我们从有机葡萄种植面积最大的四个区域，为读者们一一介绍。



加泰罗尼亚 (Cataluña)

加泰罗尼亚是西班牙第二大城市巴塞罗那的所在地，地中海最大的港口之一也位于此地。相传腓尼基人和希腊人在公元前400年左右将葡萄栽培技术引入加泰罗尼亚，随后在近两千年的时间里，葡萄酒逐步成为加泰罗尼亚的重要出口产品。千年以来的葡萄栽培技术积累，让加泰罗尼亚的葡萄酒风格十分多元。

普里奥拉托优质 (Priorat DOCa)

很多人提起西班牙，也许第一时间会想起里奥哈产区。但作为目前最新的一个，也是全西班牙“唯二”的DOCa产区。普里奥拉托优质在我们往期的稿件中曾做过多次介绍，这是一个古老而又年轻的DOCa产区，早年间因为自然环境贫瘠艰苦，不少靠土地生活的人逃离这里到大城市居住。但依然有部分酒农留了下来，并成立合作社，种植一些当年被认为是次等品种的葡萄如歌海娜、佳丽酿等。

当时间来到20世纪70年代，这片原本被认为贫瘠的土地，却成为5位酿酒师眼中的香饽饽。贫瘠的土地为实施有机栽培，甚至是生物动力法带来了优异的基础。1978年，酿酒师Rene Barbier凭借一双慧眼认定这里拥有出产世界级葡萄酒的风土潜力，并呼朋唤友地招呼一群人来到普里奥拉托优质开始酿酒生涯。这些人里面包括了当年才年仅20岁，卖掉所有家产来创业的Alvaro Palacios。但条件实在是太艰苦，跟随Rene Barbier的人也越来越少，最后只剩下5位依然坚信着普里奥拉托优质能产出顶级葡萄酒的酿酒师。1993年，Alvaro Palacios凭借老藤歌海娜，创造了L' Ermita这款开创性的葡萄酒。

首个年份的L' Ermita便获得了Robert Parker的高分好评。直到现在，L' Ermita

也是西班牙为数不多在本土售价超过1000欧元的葡萄酒。L' Ermita几乎沿用最古老的葡萄酒种植方式，不用除草剂，用骡子在陡峭坡面的葡萄园里犁地，并让它们吃掉杂草，葡萄藤也回归原始的灌木丛架型。酿造采用原生酵母发酵，完全回归天然。L' Ermita问世后受到国际酒评人的广泛关注，并将Alvaro Palacios推上西班牙教父级酿酒师的宝座。由当初5位坚信普里奥拉托优质风土潜力的酿酒师开始，有机方式能够更好地表达风土真实面貌的理念得到进一步发展。有机栽培为西班牙葡萄酒带来了丰富的多样性。

蒙桑特 (Montsant DO)

加泰罗尼亚的蒙桑特是一个常常被忽略的产区，也是过于靠近普里奥拉托优质，也可能是因为这个产区实在太年轻，让人们很难发现这里也出产着独特，让人兴奋的葡萄酒。

蒙桑特是一个非常小的产区，仅有2000公顷的葡萄园。蒙桑特自2001年获得DO法定产区身份，从最初的20多家酒庄发展到50多家。也许是曾作为普里奥拉托优质的卫星产区，有机的风潮也在蒙桑特兴起。在这里能够找到不少有趣的自然酒，如奉行野生酵母发酵的Celler Vendrell i Rived Sere，以及实行低产及低人工干预的Celler Cairats等等。

佩内德斯 (Penedès DO)

佩内德斯的两个身份很容易让酒圈内的人记住，其一是佩内德斯是桃乐丝葡萄酒王国的大本营所在，其二是这里是西班牙著名的Cava起泡酒的核心产区。

在有机栽培推动西班牙葡萄酒高品质发展的趋势下，2021年11月，佩内德斯通过了未来5年的规划，将可持续发展写入了

产区发展路线。到2025年，所以佩内德斯出产的葡萄酒必须产自经过完整有机认证的葡萄园。也就是说，到了2025年，所有的高端Cava起泡酒Cava de Guarda Superior，均为有机葡萄酒。对消费者来说，无疑能更好地体会西班牙高端起泡酒的风土魅力了。

卡斯蒂利亚-拉曼恰 (Castilla-La Mancha)

上文提到，卡斯蒂利亚-拉曼恰拥有全西班牙最大面积的有机葡萄园，当然卡斯蒂利亚-拉曼恰在整体的葡萄园面积上早已占据西班牙前列。卡斯蒂利亚-拉曼恰同样是西班牙一个十分古老的产区。在米格尔·德·塞万提斯的《唐·吉珂德》里，唐·吉珂德登场的地方是拉曼恰，在故事里也多次提到来自拉曼恰的葡萄酒。

拉曼恰 (La Mancha DO)

拉曼恰是西班牙乃至全球最大的葡萄酒产区之一，但产区内只有不到250家酒庄，平均下来每家酒庄所拥有的葡萄园面积也位居世界前列。过往拉曼恰产区大多生产较为适合日常饮用较为简单易入口的酒款为主，但近年来产区正在走向精品化，酒庄也在加大在有机葡萄酒方面的投资力度。拉曼恰产区由于气候炎热，降雨少，果农很少需要担心虫害的问题，同时由于干旱所以种植密度很低，具有酿造高品质有机葡萄酒的潜力。目前产区内涌现出不少精品酒庄，如以老藤取胜的Finca Antigua，Bodegas Latúel以及Dominio de Punctum，两家酒庄共同赢得了2022年度有机挑战赛金奖。

其他卡斯蒂利亚-拉曼恰产区还有一众值得一试的酒庄。如位于Almansa DO的Bodegas Piqueras，Santa Cruz de Alpera，Ribera del Jucar DO的Bodegas Albero，来自于Ribera del Jucar DO及Manchuela DO的Bodega Las Calzadas等等。





瓦伦西亚 (Comunidad Valenciana)

瓦伦西亚位于西班牙东海岸，沐浴着地中海的充沛阳光。除了葡萄酒，很少人知道这里还是西班牙重要的橘子产地。瓦伦西亚的有机葡萄酒产业近年来发展迅速，而其中最具先锋性的产区莫过于核心产区乌迭尔-雷格纳。

乌迭尔-雷格纳 (Utiel-Requena DO)

乌迭尔-雷格纳虽然不如里奥哈、普里奥拉托优质等产区有名，但在葡萄酒爱好者间颇受推崇。乌迭尔-雷格纳拥有能让它突围的三张底牌：1.独特的气候条件；2.特色本土品种Bobal；3.如雨后春笋般涌现的有机葡萄酒种植产业。

乌迭尔-雷格纳临近地中海，葡萄园海拔最高可达900米。海洋性气候与大陆性气候的优势共同影响着这片土地，使这里的葡萄很少受到霉菌的侵袭，有机种植产业发展十分迅速。2019年数据显示，乌迭尔-雷格纳占瓦伦西亚产区90%的有机葡萄园面积，占整个西班牙的8%，在有机葡萄酒产业上，乌迭尔-雷格纳显得雄心勃勃。乌迭尔-雷格纳的精品有机酒庄在国际市场上风头强劲。大型酒庄合作社Coviñas便是有机运动的标杆。自1965年成立以来，集团便致力于可持续发展路线，目前旗下拥有2000公顷葡萄园。尽管规模庞大，Coviñas却遵循“小而精”的原则，致力于展现当地的风土面貌。

说到乌迭尔-雷格纳的代表性品种Bobal，不得不提的一家酒庄是Cherubino Valsangiacomo，它只专注于Bobal这一品种。Valsangiacomo家族在不同的区域种植Bobal这个品种，酿造干红及桃红葡萄酒。酒庄选择的品种多拥有老藤，采用灌木式剪枝，且不进行灌溉，大部分的藤龄超过70岁。家族自有的10公顷葡萄园种植着本地最古老的一批

博巴尔，最大树龄达到80岁。酒庄最顶级的Clos de San Juan于大橡木桶中陈酿18个月，履行酒庄一贯的观念：“让世界看到Bobal品种的潜力。”

穆尔西亚 (Murcia)

最后来到穆尔西亚产区，在国内消费者眼中，穆尔西亚在很长一段时间里都是生产廉价不以质量见长的葡萄酒。产区的主要葡萄品种慕合怀特 (Monastrell) 也常常因单薄没有特色而为人诟病。但其实穆尔西亚产区对高质量的有机葡萄酒有着很高的雄心。其中最为先锋的，是国内消费者十分熟悉的胡里亚产区。

胡里亚 (Jumilla DO)

根据穆尔西亚地区生态委员会(CAERM)的数据，2020年胡里亚法定产区的葡萄园中大约有65%是有机葡萄园。早在2018年，胡里亚的有机葡萄酒销量就超过1000万瓶，占产区总产值的1/3。

尽管这个产区常常以国际化的大规模葡萄种植及酿造著称，但一些精品、有特色、能反映胡里亚风土的精品小酒庄也逐步获得饮家认可。如履行有机种植的Casa Castillo推出的单品种Monastrell，走的是精致黑皮诺风格，代表性酒款Pie Franco是用未嫁接过的Monastrell酿造，充分展现了这个品种的魅力。另外，这里还有百年老庄Bodegas Juan Gil，同样全以100% Monastrell酿造。林裕森老师对其曾评价：“酒的风格非常现代，颜色深紫，香气奔放，单宁甜熟，口感浓厚却多酸均衡，颇有南澳风味。”

从小众而精品的普里奥拉托优质到商业化气息浓厚的胡里亚，西班牙的有机葡萄酒产业正推动着这个古老的产酒国走向精品化。未来我们也将预期更多的西班牙精品葡萄酒进入中国市场，让中国消费者们领略这个产酒国多元的风土魅力。🍷

媒体联系人

刘洁芸女士
+86 136 1170 0868

一般查询

winesfromspain@perspectiva.asia

数据来源：

FWS (Foods and Wines From Spain) 新闻发布
Spanish Ministry of Agriculture, Fisheries, Food
and the Environment (MAPAMA)
穆尔西亚地区生态委员会的(CAERM)