

# Canada

## Canada 概述

加拿大位于葡萄栽培的最北端，有约 10000ha 的葡萄园，既有国际知名的冰酒，也有主要在本地市场出售的各式葡萄酒。加拿大的葡萄酒酿造始于 19 世纪早期，当时主要是用 Labrusca 品种（比如 Concord）酿造一些所谓的雪莉和波特酒，或者是一些种间杂交品种（Vidal, Seyval Blanc 和 Baco 等）。1974 年 Inniskillin 率先引领了精品酒的概念，随之 Ontario 和 British Columbia 逐渐建立起了许多这样专注于生产欧亚品种的精品酒庄。

在加拿大由 Provincial Liquor Boards 来控制葡萄酒生产。在 1988 年，Vintners Quality Alliance (VQA) 的建立有效地管理了产区、栽培和酿造标准。除了制定规则外，VQA 还负责在本地和全球推广加拿大的葡萄酒。比如美洲品种 Labrusca 虽然曾经占到了产量的主导，就不属于 VQA 的要求。当然，也有一些种间杂交或者美国本土品种属于 VQA 的要求，这主要取决于陪审团的判断。从产区上来说，目前仅有 Ontario 和 British Columbia 两个产区符合 VQA 的级别。1988 年同年，加拿大还签署了与美国的自由贸易（free trade）协定，并开始大面积更换其品种，这都大大促进了其葡萄酒的发展。

从纬度上来说，加拿大大部分的葡萄园的纬度与 Chianti 或者 Languedoc 差不多，但冬天要冷得多（甚至需要埋土），属于凉爽的葡萄酒产区。虽然夏天的温度有时候超过波尔多或勃艮第，但总体而言生长季比较短，因此许多葡萄酒需要糖强化。此外，干旱是一个问题，灌溉往往是必需的。为了应对严峻的气候，大部分的葡萄园都位于大型水体周围，以缓和冬季的极端天气，减少冬季冻害和春季霜害（延缓发芽）的威胁。

自 1980 年代后，欧亚品种的种植量逐渐受到重视。比如在 Ontario 种植了许多雷司令和霞多丽，而 British Columbia 种植了不少白皮诺和梅洛。在两个产区，Viognier, Syrah 和 Petite Sirah 都有不少种植，一些赤霞珠、品丽珠和黑皮诺也在温暖一点的产区和年份有种植。一些凉爽气候下的 hybrid 品种也不少，包括 Seyval Blanc, Vidal 和 Baco Noir 等。

加拿大的市场是垄断的 monopolies，各省有自己的垄断机构，比如 Liquor Control Board of Ontario (LCBO)。加拿大最大的生产商为 Vincor，也是北美第四大生产商，06 年被 Constellation 收购，在加拿大各个产区均有自己的酒庄，在全球范围也有许多酒庄，有不少是 Joint Ventures 的形式。加拿大最知名的葡萄酒院校为 Brock，擅长凉爽气候下的葡萄栽培和酿造。

## Ontario

Ontario 有四个主要的葡萄酒产区（约 6000ha 葡萄园，北纬 41-43 度），但最重要的无疑是位于 Ontario 湖西南角的 Niagara Peninsula，这是加拿大最大的产区。Niagara Peninsula 为大陆性气候，夏季炎热短暂，冬季漫长寒冷，冬季的冻害和春季的霜害都是威胁。这个产区可以分为两个子产区，在湖岸边的 Niagara 以及内陆一点的 Niagara Escarpment Region，然后这两个产区又可以分为一些更小的子产区。

这里之所以能栽培葡萄，主要因为湖水的温度调节作用，以及尼亚加拉断层 Niagara Escarpment 所起到了阻隔春霜危害、促进空气循环、延长秋季生长季同时减少真菌疾病的作用。但这里的夏季炎热，生长季的热量甚至超过了霍克斯湾、Beaune 等产区。盲肠的白天和凉爽的夜晚延缓了葡萄的成熟，保证了酸度。Niagara Peninsula 土壤类型众多，最重要的是砾石土壤覆盖在 clay loam 之上。

雷司令是这里最重要的品种，可以酿造新鲜果香型的干型和近乎干型的白葡萄酒，也可酿造最优质的冰酒。冰酒可以使用各种品种酿造，包括红葡萄（比如品丽珠），但最主要的品种还是雷司令和 Vidal。Vidal 作为种间杂交品种（Ugni Blanc 和 Seyval Blanc 杂交），果

粒坚硬且皮厚，成熟缓慢，无法酿造出色的干白（仅有一点植物香气），但适合酿造出色的冰酒或晚收甜酒，但酸度、香气和陈年能力都不如雷司令。

加拿大有着全球最严格的冰酒生产法律，其要求采摘冰酒葡萄的温度至少在自然环境下达到零下 8 度，夜间手工采摘，严禁人工冰冻葡萄，且温度越低果汁的糖分越高，不过这个条件在这里几乎每年都能满足。Ontario 对于冰酒葡萄的含糖量要求为 35 brix，比德国和奥地利还高。所有注册的 VQA 酒庄的冰酒还必须通过 VQA 的机构检测和监督。所有的冰酒都需要著名品种，且使用 Vidal 或者欧亚品种酿造。葡萄汁经过数月的缓慢发酵，自然停止，最后的冰酒残糖量要达到 125g/L 以上，且不可以加入 sweet reserve。Niagara Peninsula 最著名的冰酒生产商为 Inniskillin。此外加拿大冰酒重要的出口市场为中、日和欧洲。

这里也有优质的霞多丽，酿造干白，风格多样，但主要是有少量橡木影响的果香纯净的风格。在红葡萄品种中，这里也有十分出色的黑皮诺，以及品丽珠、赤霞珠和梅洛等波尔多品种，既可以酿造单一品种葡萄酒，也可以混合。此外，一些罗纳河谷红白葡萄品种比如 Syrah、Viognier 等在此也有种植，总体来说品种具有很大的多样性。

Ontario 还有其他三个葡萄酒产区。Lake Erie North Shore 为主安大略省的西南，日照时间是加拿大产区中最长的，靠近温暖的湖水也让这里有了适宜葡萄生长的环境。Pelle Island 是加拿大最南端的产区，在 Lake Erie 湖中，有着最长的生长季。Prince Edward County 是一个新兴产区。

## British Columbia

加拿大第二重要的产区为 British Columbia 省的 Okanagan Valley，是全球最靠北的产区之一（北纬 49 度），南北近 100 公里，位于温哥华 Vancouver 以东 320 公里，内部分为多个子产区以体现风土的多样性。Okanagan Valley 种植了大约 2000ha 的欧亚葡萄品种，此外也有不少种间杂交品种，主要土壤为 sandy loam 或者 alluvial gravel 土壤。

Okanagan Valley 位于两座山之间的雨影区 rain shadow，降雨量很低，半干旱的极端大陆性气候。随着纬度的变化，这里的气候也有区别，南边温暖而北部凉爽。总的来说，年平均温度较低，7、8 月份的气温常常超过 30 度。由于纬度很高，生长季的白天非常长，帮助了光合作用和葡萄成熟。这里的湖水 Okanagan lake 也缓和了极端的气候，但冬季的严寒可能导致长时间低于 0 度，创造了冰酒生产的有利条件。这里出色的冰酒生产商包括 Geringer Brothers 等。

Okanagan Valley 最出色的品种包括白皮诺、长相思、灰皮诺、雷司令和琼瑶浆等，有超过 60 种品种种植在此。在温暖的南边，也有一些红葡萄品种，特别是黑皮诺和赤霞珠等波尔多混合。

加拿大其他的地区也有一些葡萄种植，主要是种间杂交和美洲本土品种，不在 VQA 的控制之下，主要分布在 Quebec 和 Nova Scotia 等省。