

South Africa

South Africa 概述

历史与概述

南非有超过 350 年的酿酒历史，不比一些欧洲国家短，最早是 17 世纪由法国的一些宗教徒和作为殖民者的荷兰人开始在南非栽种葡萄。几个世纪以前，南非的甜酒 **Vin de Constance** 在欧洲有极高的名声，并且大部分的葡萄酒被用来制作白兰地和加强酒。1994 年随着种族隔离结束，长期的政治和经济孤立让南非面临了许多挑战。近二十年来，南非的生产商们成功地改进了当地的葡萄酒质量和声望，目前全国拥有约 10 万公顷葡萄园。

南非在结束种族隔离制度后，无论是在发展策略还是文化和经济上，葡萄酒产业都面临了各式挑战。首先，国家结束了合作性酒庄 **KWV** 的垄断局面，变为私有化。这家酒庄虽然至今仍然控制着南非大部分的葡萄酒产量以及蒸馏和果汁行业，但开始更加重视葡萄和葡萄酒的质量。另外，小型生产商终于能后开始探索高质量的葡萄酒产地，以酿造更加优质的葡萄酒。第二，面对长期以来的种族不平等遗留问题，葡萄酒产业需要帮助这些弱势群体，加入 **BEE (Black Economic Empowerment)** 计划，促进黑人的权益并培训其工作能力。第三，95% 的南非葡萄园位于 **Western Cape**，而这里有着全球最丰富的植物生态系统之一。为了积极配合政府去保护这片生态，葡萄酒产业建立了综合的葡萄酒生产计划 **Integrated Production of Wine (IPW)**，以鼓励和宣传可持续的农业措施。

酒标与法规

南非的产地认证体系 **WO (Wine of Origin Scheme)** 建立于 1973 年，其法律规定 100% 的葡萄需要来自酒标所标示的产区，如果标有年份或品种，则需满足 85% 的原则，并且获得认证标示还需要经过人工品评，参与 **WO** 属于自愿行为，约 35% 的酒有此认证。在南非，产地分为四个等级，面积最大的是 **Geographical Unit**，其中最重要的 **GU** 是 **Western Cape**（此外还有四个）。不仅是大批量混合酒，一些高端葡萄酒也会使用这个产区，以达到混合不同产区的葡萄的目的。第二等级是 **Regions**，这些区域往往由明显的地理特征所区分。在 **Western Cape** 之内，有六个这样的 **regions**，分别是 **Coastal Region**，**Cape South Coast**，**Breede River Valley**，**Olifants River**，**Klein Karoo** 和 **Boberg**。第三等级是 **Districts**，面积相对小一些，同一个 **District** 之内应该有相似的环境并对葡萄酒造成同样的风格影响。最后一个等级为 **Wards**，在一个 **Ward** 之内有着相似的土壤和地理环境，并能出产特征明显的葡萄酒。这四个等级不是严格的包含关系，有的 **District** 不属于任何 **Region**，比如 **Walker Bay**；有的 **Wards** 不属于任何 **District**，比如 **Constantia** 等。

南非的 **WO** 体系还对酒庄酒 **Estate Wines** 做出了认证，这些酒需要来自单一的酒庄而且所有葡萄需要来自酒庄自己的葡萄园。它还规定酒庄需要拥有足够的设施，能够处理葡萄、酿酒直到装瓶。这条法律使得顶级的生产商可以同时发售酒庄酒和品牌酒，既保证了高端酒的可靠性，也可以同时发展大量品牌葡萄酒业务。

气候

总的来说，南非为地中海式气候，降雨量分布不均（主要在冬季），内陆大部分地区比较依赖灌溉。尽管在一些内陆地区夏季十分干燥炎热，但并不是所有产区都很炎热。第一，有南极来的寒流影响，**Benguela Current** 来到南非后沿西边向北前进，延长了葡萄的成熟期。第二，寒流的作用被夏季强劲的东南风 **Cape Doctor** 所放大，将海洋的凉爽带到了较为内陆的地区，特别是靠近海岸的山脉能帮助引导海风吹向葡萄园。另外 **Cape Doctor** 还能减少湿

度，避免真菌疾病。

土壤

南非的葡萄酒产区多山，为这里提供了极为多样的海拔和朝向等条件，也有着极为丰富的土壤类型。在山顶处，多为排水性很好的花岗岩和页岩 **shale** 土壤。在山坡处，多为一层较浅的沙土覆盖在厚重的黏土之上，PH 值较低，但排水性和贮水性都不错。在河谷间，多为较厚的冲积土和砂石 **sandstone** 土壤。

品种

南非近年来发生了巨大的变化。在 1996 年全国 80% 的葡萄园种植的是白葡萄品种，如今这个比例下降到 50% 左右。这些葡萄品种的调整反映了南非葡萄酒产业的调整，从原来大批量生产葡萄用来蒸馏，到现在开始制作更加优质的葡萄酒，以增强自己在国际市场上的竞争力。南非的品种极具多样性，除了少量种内杂交品种外，大部分均为从欧洲传来的品种，而以下是其中最主要的一些品种。

Pinotage 是由 **Pinot Noir** 和 **Cinsault** 杂交而成，除了南非在别的国家鲜有种植，因此被誉为南非的国家品种，占 7% 左右。它可以与国际品种混合，被称作 **Cape Blend**；它也可以做成博若莱风格的葡萄酒，充满红色果香；而老藤的 **Pinotage** 可以酿造成饱满浓郁，充满浆果和香料风味的葡萄酒。有的 **Pinotage** 会有一些橡胶、肉类、香蕉甚至指甲油 **nail varnish** 的气味，如果稍有一些的话会给酒增加复杂性。可以说 **Pinotage** 的潜力还在不断地被发掘和探索。

Cabernet Sauvignon 目前是种植量最多的红葡萄品种，占有种植量的 13% 左右，即可以做单一品种的葡萄酒，更普遍的做法是参与混合做波尔多风格的酒。

Merlot 经常与赤霞珠一块混合制作波尔多风格的酒，南非有着许多与 **Pomerol** 相似的富含铁的黏土，能酿造出深色充满李子风味的梅洛葡萄酒。

Syrah 在南非也获得了成功，既有浓郁饱满、高酒精度、充满黑色浆果风格的风格，也有一些优雅而有着胡椒风格的风格。大部分情况酒标上写的是 **shiraz**，主要集中在 **Stellenbosch** 和 **Paarl** 等产区。

Cinsaut，南非的写法往往没有“l”，能给混合葡萄酒带来 **savoury** 的风味，也偶尔有单一品种的葡萄酒。

Chenin Blanc，当地也称之为 **Steen**，比法国的种植量多了一倍。虽然在葡萄园品种调整中种植量减少了很多，但依然是全南非种植量第一的品种，占 20% 左右，不少用来制作烈酒和加强酒。虽然这个品种的重要性大不如前，但生产者开始用其制作质量更加优秀的卢瓦尔河风格的干型或甜型（晚收、贵腐）葡萄酒，而橡木桶中发酵和熟化能给白诗南额外的酒体和烘烤的风味。

Colombard 是种植量排第二的白葡萄品种，主要用来制作白兰地或者廉价的 **off-dry** 白葡萄酒，尤其集中在 **Breede River Region**。

Chardonnay 在南非展示出了极大地潜力，在一些凉爽的产区，勃艮第式的酿造方法（橡木桶发酵、搅桶等）创造了许多质量极高的葡萄酒。

Sauvignon Blanc 在南非有取得了成功，风格多样。有一些简单清爽，青草味十足的风格，有的则利用橡木桶以提供结构和复杂度，并能在瓶中发展出一些坚果和草本植物的风味。

Muscat of Alexandria，在南非也叫作 **Hanepoot**，种植量不是特别广泛但可以用来制作出色的甜酒。不过目前开始渐渐复兴的 **Vin de Constance** 使用的是小粒麝香，在南非当地称之为

为 Muscadel / Muskadel。南非的麝香品种往往用来做甜酒，甚至发酵前加强的风格。

种植

毫无疑问，病毒是南非在葡萄种植上面临的重大难题，尤其是卷叶病 *leafroll virus*（对葡萄酒质量损害最大的病毒，酒会变得寡淡，但葡萄藤展现出漂亮的秋季般的红叶，会导致减产 50%，植株不会死但无法根治）、扇叶病 *fanleaf virus*（会导致叶子变黄甚至脱落，果实变得小且稀疏，严重减产）和栓皮病 *corky bark*（与卷叶病的症状相似，但可能会杀死植株）等。在 90 年代初，这些病毒通过线虫、昆虫或者带病毒植株的 *cuttings* 扩散，导致了葡萄酒质量的快速下降，而重新栽培是唯一选择。可以说目前南非红酒质量的提升很大程度上得益于这些重新栽培的植株。尽管如此，病毒问题依然没有得到彻底的解决。除了病毒以外，真菌疾病和根瘤蚜在南非也是常见的问题。

回到民主制度后，南非的葡萄栽培和酿造得到了很大的发展，大力投资现代化的设备让葡萄园的潜力得到充分的发挥。南非的栽培者开始了解不同的土壤类型适合栽培那些具体的品种、品系和砧木，并且在传统的产区之外开辟新的葡萄园，尤其是在一些受到海拔或海洋的影响，较为凉爽的地区。

灌溉在南非是极普遍的，滴灌和喷洒式的浇水是常见的模式。如果葡萄来自不用灌溉的 *dryland vineyard*，生产者往往会将其作为一种代表品质的宣传。常见的整形方式为 *double cordon spur-pruning VSP* 系统，化学杀虫剂使用普遍，不过当地正在鼓励采用综合虫害治理的方式来管理葡萄园。大部分的葡萄园采用手工采摘。

酿造

虽然南非的酿造工艺依然处于变化和革新的阶段，但总的来说符合国际的一贯趋势，包括对小橡木桶的使用等。炎热的天气加上极大的产量，葡萄酒的酸度较低，添加 *tartaric acid* 十分常见。另外在南非，干型的葡萄酒的残糖量要求为 5g/L 以下，也出产许多高品质的甜酒，包括晚收、贵腐和风干等方法，不同的类型对葡萄的成熟度和最后的残糖均有要求。

市场

南非有三种主要的生产商类型。第一为合作性酒庄，他们可以自己生产和出售自己的葡萄酒，或者以散装的形式卖给酒商，每年处理全国 80% 的葡萄。第二为普通酒庄 *Estate winery*，他们往往用自己的葡萄来酿酒，获得了较高的声望。第三为批发商 *Wholesale merchants*，他们通过购买葡萄或者散装酒，然后贴自己的酒标。这些批发商也常常作为许多酒庄的分销商 *distributor*。

南非的葡萄酒产业协会（*South Africa Wine Industry Trade, SAWIT*）建立于 1999 年，主要帮助南非葡萄酒出口宣传、技术支持和可持续发展等，加入 BEE 计划也是其大力发展和促进的。南非葡萄酒和农业公平贸易协会（*Wine & Agricultural Ethical Trade Association, WIETA*）则帮助提升社会和雇佣状况，包括禁止雇用童工，给工人健康安全的工作环境，合理的工时和生活保障等等。

WOSA（*Wine of South Africa*）是一个非营利性机构，在国际市场上推广南非酒，促进出口，代表了所有南非酒出口商。WOSA 拥有超过 500 名成员，完全独立与政府，通过出口量按比例收取会费。

KWV 的英文全称为 *South Africa Co-operative Wine Grower's Association*，是南非目前最大的出口生产商，1997 年从一个带有政府垄断和行政决策性质的酒庄转变而来。如今的 KWV 对市场的影响力依然很大，它仍然是一个巨大的批发商，生产大量的廉价白兰地和葡萄汁，

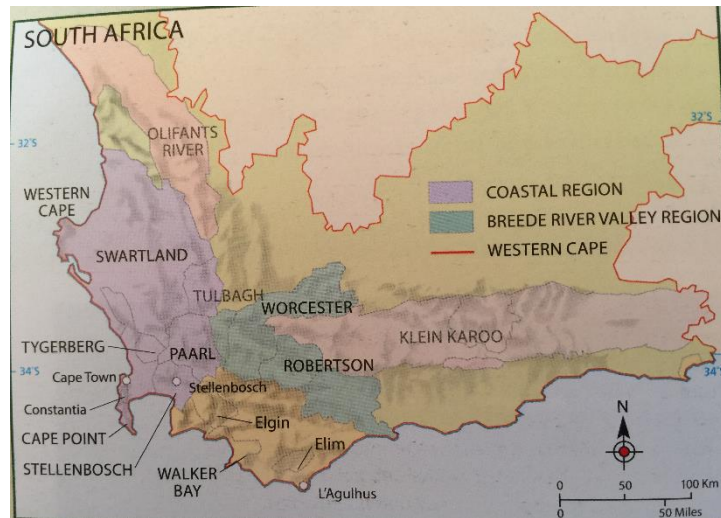
给全国的酒农和生产商提供商品和服务。

产区

Cross-regional

超过 90%的南非葡萄酒来自 Western Cape Geographical Unit，其余的来自内陆非常炎热的地区，比如 Northern Cape Geographical Unit，产量可达 140hl/ha，主要是一些廉价的白葡萄酒，极少出口。

在 Western Cape 内，Olifants River Region 以廉价葡萄酒为主，其葡萄主要用来供应大型的合作性酒庄，但也有生产商后开始对凉爽的沿岸区域产生了探索的兴趣。Klein Karoo Region 非常干燥且炎热，半沙漠性气候，虽然面积很大，但产量很小，最出色的风格是当地的麝香和甜红加强酒。Boberg Region 是个专指来自 Paarl 和 Tulbagh 的加强酒的产区。而剩下三个 Regions，Coastal Region 和 Breed River Valley Region，以及 Cape South Coast Region，是南非最重要和知名的葡萄酒产区。



Cape South Coast Region

从 False Bay 往东直到南非的最南端 Cape Agulhas 一带沿海地区原来不属于任何的 Regions，现在属于 Cape South Coast Region。这里受到海洋的影响，能出产许多优质的葡萄酒。Walker Bay District 是葡萄园发展最完善的产区之一，里面也有一些 wards，比如 Hemel-en-Aarde Valley 等。Walker Bay 的土壤主要为风化的页岩 weathered shales，年降雨量 700mm。受凉爽海风影响，这里气候凉爽，一直以来是南非最出色的霞多丽和黑皮诺的出产地之一，也有不错的长相思、梅洛、西拉和 Pinotage。

紧挨着 Walker Bay 西北边，为 Elgin district，这里有着较高的海拔（300-400m）带来更加凉爽的气候，昼夜温差大，年降雨量 1000mm，集中在冬季。这里也以出产浓郁新鲜的长相思而闻名，此外还有品质不错的黑皮诺、西拉、霞多丽和雷司令等。

在 Walker Bay 的东南处，有 Cape Agulhas District，其中的 Elim ward 也以出产浓郁植物芳香的长相思闻名。Elim 夏季受到持续而凉爽的海风影响，生长季凉爽而漫长，也能出产出色的 Semillon 和西拉。虽然 Elim 面积较小，但潜力巨大。

Breed River Valley Region

Worcester District 位于 Breed River valley 的西端，气候温暖干燥，依赖河水提供的水源灌溉，土壤以肥沃的冲积土为主。这里产量很大，占到了南非的四分之一，是南非最大的产区，约 20000 公顷。这里大部分是白诗南和 Colombard 酿造的白葡萄酒，许多用来蒸馏和做加强酒，但同时也是许多大批量品牌（比如 KWV）稳定且优质的红白葡萄供给地。

Robertson District 位于 Worcester 东边，气候与之相似，年均降雨量不超过 400mm，受到东南风影响所以稍微凉爽一些。这个产区也是大批量品牌收购葡萄的地区，占南非产量的

15%。不过由于凉爽的影响和有一些较为贫瘠的石灰岩 lime-rich 土壤的存在，这里可以出产非常优质的西拉、赤霞珠和饱满的霞多丽葡萄酒。尽管比较温暖，通过现代化的叶幕管理技术，这里甚至也有充满植物风味的长相思，也可以出产起泡酒和贵腐酒。

Coastal Region

Stellenbosch District 一直以来都是南非优质葡萄酒的集中地，这里也是南非葡萄酒教育和研究中心（National Viticulture Institute 就在此），产量仅占南非的 14%却有着大量最出色的酒庄，它们除了酿造当地的葡萄酒，也常从其它产区收购葡萄酿酒。Stellenbosch 有着理想的气候条件，温暖的地中海气候，冬季雨水充足，夏季受到 False Bay 吹来的冷风顺着沿海的山脉直达葡萄园，所以一般不会太热。尽管面积不大，这里却有着多样的海拔、朝向和土壤条件，花岗岩和沙石土壤为主，排水性好。近年来，Stellenbosch 以生产顶级的红葡萄酒而闻名，特别是赤霞珠、梅洛混合的波尔多风格和西拉葡萄酒。在比较凉爽的地块，这里也能生产出出色的长相思和霞多丽。

Stellenbosch District 有多个 wards，比如著名的 Simonsberg-Stellenbosch，各个子产区风土条件各异，比如河谷地带的沙质冲积土和山间的分解后贮水性好的 granite 土壤。

Paarl District 位于 Stellenbosch 北边，面积更大，也是 KWV 和许多新兴优质酒庄的所在地。由于地处更为内陆的地区，受到海洋的凉爽影响更小，夏季比较炎热，有时需要灌溉，不过夜晚还是比较凉爽的。这里也有一些山脉，提供了各式的海拔、朝向和土壤条件，有沙土也有分解的花岗岩土壤。Paarl 品种多样，赤霞珠、Pinotage、西拉、霞多丽、白诗南等在此均有出色的表现。此外这里有两个出色的 ward，Franschhoek Valley 和 Wellington。

Constantia Ward 不属于任何 district，位于开普敦 cape town 南边好望角 cape point 所处的半岛处，有着非常古老的葡萄园。这里持续受到 Cape Doctor 的冷风影响，夏季温和，冬季潮湿，年均雨量超过 1000mm。这里有着 loamy sandstone 和 granite 土壤，比较肥沃，需要夏季修剪以去除过多的枝叶。Constantia 以出产长相思而闻名，并且这里仅剩有一家酒庄 Klein Constantia 用晚收的麝香葡萄酿造 Vin de Constance，这种酒曾经达到过任何新世界葡萄酒都未曾达到过的高度，目前依然价格很高，质量出色。

南边，Cape Point District 也极大地受到海洋寒流的影响，以出产长相思和 Semillon 为主，在一些温暖的地块也有西拉和赤霞珠。

在开普敦北边，Tygerberg District 坐落于此，其东边与 Paarl 挨着，其中的 Durbanville Ward 有着山坡葡萄园的环境，朝向和海拔各不相同，葡萄酒风格多样。在高海拔且受到海洋冷风影响的地区，以出产优质的长相思闻名，此外这里也能生产优质的赤霞珠、梅洛和霞多丽等品种。

在 Coastal Region 的最北部区域，有一片很大的产区 Swartland District，长期以来以出产廉价的红葡萄酒为主，同时这里有一些珍贵的老藤白诗南。如今这里能出产相对优质的红白葡萄酒，包括西拉、赤霞珠、Pinotage、霞多丽和长相思等。

在 Coastal Region 北部更靠近内陆的地区，Tulbagh District 位于此，群山环绕，山坡为花岗岩土壤，河岸为充满砂石的黏土，土壤多样，白天炎热但夜间非常凉爽，以生产白葡萄酒和 MCC 起泡酒为主，也有不错的西拉。