

# Chile

## Chile 概述

### 历史与概述

16 世纪西班牙移民来到智利后，这里开始了葡萄酒产业，19 世纪中期开始进入现代化生产，但直到 20 世纪才真正进入国际市场。Miguel Torres 于 1970 年代宣称这里是葡萄栽培的天堂，1990 年智利完全恢复民主政治之后，这里的葡萄酒产业开始了全面而迅速的复兴。

在 1990 年代，大量的技术和设备投资涌入智利，全面提升了当地葡萄酒的产量和质量，创造了一个果香纯净的新世界葡萄酒形象。从那时算起，葡萄园面积翻了不止一倍，目前大约有 20 万公顷的葡萄园，而且在出口市场（欧洲、北美和亚洲）取得了巨大成功，尤其以高性价比葡萄酒著称。在其产业的不断发展中，智利还逐渐在树立其也是一个高端葡萄酒出产国的形象。

如今，智利面临的主要挑战是，在不断提升其葡萄酒品质的同时，如何建立有效的宣传策略，以展现其葡萄酒的多样性。

### 酒标与法规

1994 年智利确立了其产区概念，为 Denomination de Origen (DO)，与其他大多数新世界国家一样，这仅仅是一个地理的划分。智利因此被划分为四大产区（Coquimbo, Aconcagua, Central Valley 和 Southern Regions）和 13 个子产区，以及更多的 zones 和 areas，这四种等级都可以出现在酒标上。这样一个系统是以智利的行政区域为标准进行粗略划分的，并且还在不断进行细分。

为了满足标注产区的要求，至少 75% 的葡萄必须来自该产区。如果为了得到欧盟的承认，则这一标准会被提升到 85%。同样的，年份和品种要求在本地的法律要求也是 75%，而大多数生产商会使用 85% 原则来实施。

智利的法律同时也规定了一些等级术语，比如 Reserva, Reserva Especial, Reserva Privada（私人珍藏）和 Gran Reserva 等。这些术语要求葡萄酒在感官上要体现出质量，同时对于红酒来说满足至少 6 个月的橡木桶熟化。然而，即便如此，这些质量等级的意义并不大，更多的仅被用来表示一个生产商自己产品的不同等级而已。

### 气候

智利的葡萄园南北横跨 900 公里，东西将近 100 公里，被简单划分为四大产区。从地理上来说，西边靠近太平洋 Pacific ocean，有一些沿岸的山脉，最东边则为安第斯山脉 Andes。从首都圣地亚哥 Santiago 以北的两个产区来看，东西之间挨得比较近，而南部的产区则在两个山脉之间有大片的平原地带，被称之为 Central Valley。在靠近海岸的山脉区域，常有一些河谷地带组成的产区，均由安第斯山脉上流下的河水构成，灌溉很容易。

总的来说，智利为温暖的地中海气候，越靠南边约凉爽潮湿。降雨量每年按情况有所差异，基本在 300-800mm 之间，在厄尔尼诺 El Nino 的年份会有显著增加（给太平洋东岸带来更加凉爽潮湿的生长季，西岸比如澳洲新西兰则出现干旱），这也是太平洋周边的一个独特的天气现象。

在智利的东边和西边均有一些调节温度的因素影响。在西边，寒流 Humboldt Current 从南极 Antarctica 流过来，加上盛行风的影响将凉爽的海风吹向内陆河谷。在海边，还有一些雾气的影响。这种凉爽海风的调节对于海边河谷区域和一些海拔较低的沿岸山脉区域

影响最明显，甚至会带了春霜的影响。在东边，安第斯山脉上吹下的冷风能为这里的产区带来凉爽的夜晚，日较差常超过 20 度。

因此按照地理和气候特质，智利也可以被分为三个部分，分别是 Costa（coastal 沿岸地区），Entre Cordilleras（山脉之间）和 Andes。这项改变可能将在近年内实施。

## 土壤

总的来数，智利的葡萄园集中在平坦肥沃的土地上，由于获得水资源容易，葡萄根系扎得并不深。在 Aconcagua，以冲积土为主。在中央山谷，土壤较为多样，包括冲积土、壤土、黏土等。在南边，从 Curico 到 Bio Bio 等产区，有不少火山土。

## 品种

País，直到 1990 年代末都占据了主要的种植量，也奠定了智利的红葡萄占多数的情况，至今仍有不少种植（近 15000ha），主要在 Maule 和 Bio Bio 主要供应本地市场。

Cabernet Sauvignon，如今占到了红葡萄品种的一半的种植量，近 40000ha，其风格从简单果香型到饱满高端型都有，常与梅洛、佳美娜和西拉混合，有浓郁的浆果和青椒风味。

Merlot，在出口市场最成功的风格为廉价的果香为主、酒体适中的风格，也以浆果和植物香气为主。

Carmenere，作为葡萄根瘤蚜之后被逐渐抛弃的一个波尔多品种（容易落果影响产量），19 世纪混入到梅洛葡萄藤中，进入了智利。虽然官方数据梅洛的种植量更广（梅洛 13000ha，佳美娜 6000ha），但佳美娜直到 1994 年才被鉴定出来，因此两个品种的分离和鉴定工作还需继续进行。佳美娜是个晚熟的品种（比赤霞珠晚），喜欢温暖而阳光充沛的环境，在未完全成熟的情况下会显得生青味十足，但保证单宁成熟和避免植物性香气又会导致过高的酒精度。出色的佳美娜有着漂亮的黑色果香和一些植物、红辣椒的香气。佳美娜也成为了智利的一个特色品种。

Syrah，从 1996 年开始种植，迅速发展成种植量第六的红葡萄品种。西拉在智利被种植在各个产区，呈现出不同的风格。最出色的西拉，包括温暖的产区 Colchagua，而尤其是在凉爽的沿岸区域或者北部的 Elqui Valley 和 San Antonio 等区域，被视作是智利最出色的葡萄酒之一，有着成熟的黑色浆果和一些胡椒风味。

Pinot Noir，在凉爽的产区比如 San Antonio，Casablanca 和 Bio Bio 等有着出色的表现。

Carignan，有一些老藤在中央山谷南部，能酿造很高品质的，savoury 的红酒，拥有高单宁、酸度、颜色和苦味，欠缺细腻优雅。

Malbec，近年来也开始有所种植，效果不错。

Chardonnay，有大约 7500ha，最主要的为有着成熟果香和橡木风味（烘烤、焦糖）的现代国际风格。其质量和风格的改进是随着凉爽沿岸产区的开发而进行的，或者是从一些独特的土壤条件中获益，比如 Limari Valley，Casablanca 和 San Antonio 等。

Sauvignon Blanc，种植量与霞多丽相当，在一些新建的凉爽葡萄园有着最出色的表现，进步迅速，比如 Casablanca 和 San Antonio 等。直到 1990 年代中期，长相思常和一个较差的品种 Sauvignonasse 混种在一起，现在后者已被逐渐拔出和抛弃。如今在沿岸的葡萄园里出产果香十足的长相思，生产商常会避免过多的植物风味，因此得到的常是果香成熟、酒精度较高的风格，有的甚至会通过酒泥接触和橡木桶熟化增加其饱满度和质感。

Muscat of Alexandria，种植量在白葡萄中排第三，约 6000ha，主要用于生产 Pisco。

一些芳香型的白葡萄品种，比如 Viognier，Riesling 和 Gewurztraminer 等，虽然种植量

不大，但日渐流行。

## 种植

智利有着天然的葡萄栽培的环境优势，能同时满足果实的产量和质量，平均产量约为 70hl/ha。干燥而晴朗的生长季保证了果实的成熟，并且避免了真菌疾病。这样的环境还让有机栽培十分流行。在大多数产区（集中在中央山谷北部和内陆地区），雨水不足的问题可以通过安第斯山脉的融雪汇成的河流灌溉来解决。传统上使用的是漫灌 **flood irrigation**，但越来越多的生产商开始使用滴灌系统。智利至今仍然不受根瘤蚜影响，但嫁接的葡萄藤仍然普遍，主要是为了抵御线虫 **nematodes** 的危害，此外一些真菌疾病也比较普遍。

大多数的葡萄园建在河谷平原，夜间机械采收很常见。智利也在不断新建葡萄园，特别是在一些相对贫瘠的斜坡上开垦葡萄园，而不是继续在肥沃的河谷平原栽培葡萄。在这些新开垦的葡萄园中，有着更适宜不同品种生产的土壤和气候，并且在选择品种栽培时更注重因地制宜，挑选最适宜的品种进行栽培。从栽培方式上来说，智利也有着多样化的选择，包括较高的整形方式 **Tendone**，主要应用于鲜食葡萄；**bush vines** 主要是一些老藤葡萄；**Double Guyot** 或 **cordons** 主要应用于品质较高的葡萄园等等。有机栽培在智利也不断增加。

## 酿造

由于智利面向的是出口市场，因此保持产品的品质和多样性是维持竞争力的必要手段。为了达到这一条件，1990 年以来，智利迅速在生产技术和设备上投资，彻底改变了原来简陋而粗放的状态。如今酿酒师们能从智利无数的微气候和独特的风土条件里挑选葡萄，并使用 **pneumatic press**、小橡木桶（橡木条）、不锈钢（微氧化技术）、温控的发酵和储存条件和过滤设备等，以创造多样的葡萄酒风格。不仅有现代化的设备，智利也聘请了许多酿酒顾问，并发展其葡萄酒教育等。

## 市场

智利大约有 60% 的葡萄酒用于出口，主要出口国为英国、美国和爱尔兰。这里的葡萄酒公司也主要是面向出口市场的大型酒企，总部在首都 **Santiago** 或者 **Maipo** 产区，包括 **Concha y Toro**，**Santa Rita**，**San Pedro** 等。这些酒企许多拥有多个酿酒厂和众多葡萄园，并且和许多酒农合作收购葡萄。除了大型酒企，智利也有许多出色的酒庄 **Estate Winery**，比如 **Montes**，**Los Vascos**，**Santa Monica** 等等，使用自己的葡萄酿酒。

智利发展迅速也离不开外部投资，加州的 **Mondavi**（**Eduardo Chadwick** 和 **Robert Mondavi** 创造了 **Sena**，现属于 **Errazuriz** 酒庄所有，在 **Aconcagua**），法国的 **Mouton** 和 **Lafite**，以及西班牙的 **Torres** 等等都被这里低廉的土地价格和生产成本所打动，来此兴建酒庄或建立合资企业 **joint venture**（比如 **Almaviva** 是由 **Baron Philippe de Rothschild** 与 **Concha y Toro** 合资建立）。

智利市场的优质在有有机栽培，对风土和产区的开发和宣传，精品酒庄和高端酒的增加，品牌建设，外部投资和旅游资源等。其劣势在于廉价酒的形象依然在，品种相对单调，本土市场较弱。

## 产区

### Coquimbo

Coquimbo 产区靠近 Atacama 沙漠，是智利最靠北的产区。这里传统上主要种植的是一些鲜食葡萄和制作 Pisco 的葡萄。90 年代后这里被分为三个子产区：Elqui Valley, Limarí Valley 和 Choapa。它们一共仅占到了智利 2% 的葡萄园面积，但出产不少智利的高端葡萄酒。虽然三个河谷产区气候条件有些差异，但都受到充足的日照和凉爽因素（海风或山风）的影响，一些葡萄园被建立在非常高海拔的地区。这里最大的挑战是缺水，年降雨量可低至 80mm，灌溉是必需的。由于水源不多，灌溉的成本较高，这一点也限制了这里未来的发展。

Elqui Valley，葡萄园海拔可达 2000 米，生长季漫长而凉爽，以其出色的长相思和西拉奠定了名声。

Limarí Valley，早上的晨雾为这里带来凉爽，降雨量极低，出产一些智利最出色的霞多丽。Tabali 等生产商于 2000 年初建立于此。

### Aconcagua

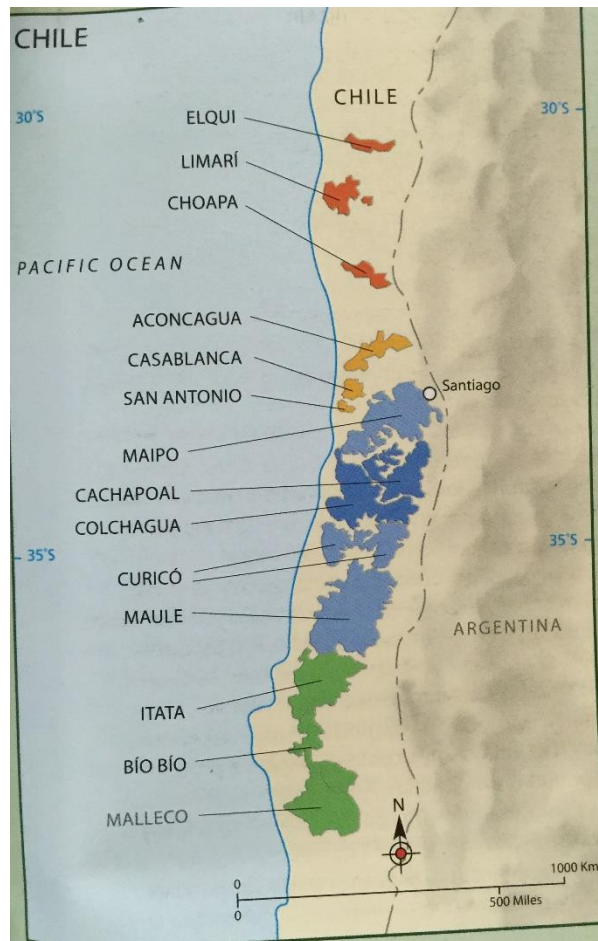
Aconcagua 产区是智利第二小的产区，也被分为三个子产区。Aconcagua Valley 是智利最古老的葡萄酒产区之一，其也被用来给整个大产区命名。凉爽的沿岸产区 Casablanca Valley 和 San Antonio Valley（包括 Leyda Valley）是在 90 年代之后随着基础设施的完善而建立和发展起来的。

Aconcagua Valley，这是一片陡峭而狭窄的河谷地带，以冲击土为主，受到海洋和山脉的一些凉爽影响。尽管如此，靠近内陆也有一些智利最炎热干燥的生产环境，生产许多经典的红葡萄酒。赤霞珠是这里最主要的品种，西拉在智利也是首先被栽培在这里，此外还有不少佳美娜。这里的红酒传统上有着饱满成熟的果香，单宁和酒精度均比较高。近年来，生产商开始有意识地控制酒精度，酿造果香更加新鲜复杂的风格，比如 Errazuriz 总部就位于此。葡萄也开始从肥沃的河谷平原逐渐被栽培到斜坡上或者凉爽的河谷西侧，甚至是一些无法接受到午后阳光的地块中。

Casablanca Valley 和 San Antonio Valley，地理位置相邻的两个产区，都十分靠近海岸，位于沿岸山脉和海岸线之间。他们的土壤类型和朝向有着丰富的多样性，但由于晨雾和午后凉风的影响，这里整体环境较为凉爽，延长了成熟时间，增加风味的复杂度。因此，这两个产区也是智利唯一的两个白葡萄栽培量多于红葡萄栽培量的产区。

San Antonio Valley 以出产长相思、霞多丽、黑皮诺和西拉为主，这里的长相思有着极佳的名声，尤其是在更加凉爽的子产区 Leyda Zone。这里有一些出色的酒庄，比如 Casa Marin 和 Leyda 等。

Casablanca Valley 也出产优秀的长相思、霞多丽（占 50%）和黑皮诺，特别是这里的西拉被种植在东部海拔稍高更为温暖的区域，有着出色的结构感和植物性香料的风味。



Casablanca 与加州的 Caneros 有些相似，寒流和晨雾对这里影响巨大，阴天也多，春霜是个问题。虽然 1982 年这里才开始建立，但如今已有超过 5000ha 的葡萄园，产量低但价格高，有一些知名生产商比如 Concha y Toro 和 Santa Rita 等。

### Central Valley

中央山谷一带包括了很大一块面积，从北部的首都圣地亚哥开始一致往南延伸。这一带温暖平坦，安第斯山脉的水源充足，是智利葡萄园的主要集中地。智利出口的葡萄酒中 90% 都来自这里。这里的葡萄健康成熟，性价比极高，此外许多生产商也在积极寻找山谷里更好的地块栽培葡萄。中央山谷被分为四个产区，分别是 Maipo Valley, Rapel Valley（又包含两个子产区 Cachapoal Valley 和 Colchagua Valley），Curicó Valley（包含子产区 Lontué Valley）和 Maule Valley。

Maipo Valley 是智利传统的葡萄酒中心，靠近首都 Santiago，面积约 10000 公顷。这里几乎完全被群山环绕，没有任何的海洋性影响，降雨量仅为 300mm，还集中在冬季。这里最优秀的葡萄园位于安第斯山脚下，受到山上冷风的调节。Maipo Valley 最出色的品种为赤霞珠（占 75%），有许多老藤，单宁成熟柔和，有着典型的薄荷等植物性香气，此外这里也有不少霞多丽、梅洛、佳美娜和长相思。由于靠近首都圣地亚哥（事实上 Santiago 也是其内部众多子产区之一），这里产量虽然不是特别大（约 10000ha 葡萄园），但在出口市场很常见。

Rapel Valley 面积广阔，超过 30000ha 葡萄园，主要集中在两个河谷产区，并且两条河流向西最终合并为 Rapel River，以生产红葡萄品种为主。这里的葡萄酒以国际风格为主，有许多精品酒庄，旅游业发达。Rapel Valley 由官方分为两个子产区，Cachapoal 和 Colchagua，其内部又可进一步细分。

Cachapoal Zone 是位于北边的河谷，十分温暖，几乎不受海洋影响。Cachapoal 能很好地成熟佳美娜，同时东边的一些相对凉爽的区域出产十分优质的赤霞珠和西拉。

Colchagua Zone 位于南边的河谷以及最终合并后的 Rapel 河流区域，因此其面积比 Cachapoal 大得多。Colchagua 的中部区域温暖，但也有一定海洋影响，以出产酒体饱满的赤霞珠、梅洛等红酒闻名。由于在过去 10 年间受外部投资影响，Colchagua 不断扩张其葡萄园，特别是在一些河谷斜坡等区域，比如 Apalta 等，获得了很好的名声，出产优质的梅洛、佳美娜和西拉等。在最西边，由于受到许多太平洋的凉爽影响，也出产优质的白葡萄酒。这里有包括 Vina Montes, Los Vascos（拉菲控股）等众多出色的生产商。

Curicó Valley 内部由几个子产区共同组成，火山土为主，1979 年 Miguel Torres 将这里推向了国际市场。目前有约 17000ha 葡萄园，受到一定纬度和云层带来的凉爽潮湿影响，种植了大量品种，赤霞珠和长相思相对较多。在东部，受到 Andes 山脉冷风的影响，比较凉爽。西边沿岸山脉挡住了海洋的影响，比较温暖干燥。除了 Torres 以外，这里还有一些生产商和合作性酒庄。

Maule Valley 在中央山谷最南端，面积广阔（约 3 万公顷葡萄园），气候温暖，土壤肥沃，水源充足，生产大量便宜而健康的葡萄果实。Maule Valley 的葡萄园比较凉爽，果实酸度更高，适合参与混合，种植了不少赤霞珠（占 30%）和 Pais。这里的趋势是探索更好的地块以及老藤，特别是一些温暖的朝西侧的沿岸山脉的葡萄园。Miguel Torres 就在 Maule 西边 Empedrado 找到了类似 Priorat 的土壤和气候条件。这里也在慢慢改变其仅能生产大批量酒

的形象。

### **Southern Regions**

Southern Regions 包含三个产区，Itala, Bío Bío Valley 和 Malleco，加起来不超过 15000 公顷。这里的气候明显更加凉爽潮湿，夏季白天的温度都很少超过 30 度，年降雨量则长超过 1000mm，真菌疾病是个问题。

Itala 和 Bío Bío Valley 主要种植的是 Pais 和亚历山大麝香，主要供给本地消费。Bío Bío 近年来开始种植优质的黑皮诺、霞多丽和芳香型品种以适应其凉爽气候。一些重视品质的生产商开始在这里寻找具有高酸度和方向特性的红白葡萄品种。可以说，这两个产区的潜力还没有被完全开发。

在更南端，Malleco 是最小且最靠南的产区，有少量霞多丽和黑皮诺，近年来吸引了不少顶级生产商。在更南边，一些实验性的葡萄园也在种植，比如 Lake Ranco 等，这些产区还没有官方的 DO 认证，但值得期待智利未来的多样性。