

Argentina

Argentina 概述

历史与概述

阿根廷有着超过 450 年的酿酒史，1557 年葡萄藤就被从智利带到了阿根廷门多萨，也从此开启了阿根廷的酿酒之路。目前，阿根廷是全球第五大葡萄酒生产国，本地市场和国际市场均有不错的需求。

阿根廷的现代葡萄酒产业主要是靠 19 世纪下半叶欧洲的大量移民而兴起的。这些意大利、西班牙和瑞士人在安第斯山脉，尤其是门多萨和 San Juan 周边栽培葡萄。这些酒开始仅供本地消费，后来通过铁路传到了首都 Buenos Aires 进而走向全世界。在 1977 年，全国有超过 35 万公顷的葡萄园，现在保留了约 22 万公顷。同样的，在 60 年代末，人均葡萄酒销量为 90 升，现在仅为其 1/3。

气候

阿根廷大部分的葡萄园都靠近安第斯山脉，大陆性气候，从最北到南绵延 1500 公里，但大部分都在依赖灌溉的绿洲里进行栽培，其余地区有大量沙漠。除了南边的 Rio Negro 和 Neuquen，大部分的葡萄园都位于海拔 600 米以上，有的能超过 2000 米（Salta 的 Cafayate，有着全球海拔最高的商业葡萄园），因此能找到足够凉爽适宜的地块栽培葡萄。

由于处在 Andes 山脉东侧，这里降雨量极低，年均 150-220mm，但山上留下的河水和地下水能轻易地满足灌溉。春霜偶尔会出现，而夏季冰雹是个问题，平均每年导致减产 10%，因此覆盖网（hail nets，成本高，约 4000 欧元每公顷）以保护葡萄藤变得越来越普遍。传统上，规避灾害的方法是在不同地区拥有葡萄园，这样也给混合提供了便利。由于气候干燥，几乎没有真菌或者霉病，有机种植比较普遍。虽然夏季炎热，但阿根廷有着出色的昼夜温差，一年四季分明，冬季的山上的降雪能保证来年的灌溉水资源。

土壤

阿根廷的土壤有出色的多样性，大部分富含沙质，混合着历史、石灰岩和黏土等，总体来说较为贫瘠。为了在对应的土壤上选择合适的品系，当地的机构和酒农经常寻求加州 Davis 和澳洲的帮助。

品种

Malbec，占 35%，是一个晚熟、容易落果和受到真菌疾病的品种，在法国种植量在减少但在阿根廷却有着完美的种植环境。传统上酿造酒体饱满颜色极深，有着成熟黑色果香和香料风味的红酒，但近年来有越来越多更加优雅的风格出现。直到近几年，Malbec 才超过 Bonarda 成为了阿根廷种植量最大的品种，同时也是阿根廷最重视的品种。自 1850 年从波尔多被带入阿根廷后，其种植量就比较大，最初用于和赤霞珠、梅洛和小维多混合，但现在更主要地是酿造单一品种（也参与一些高端混合）。在不同产区不同气候下，阿根廷的 Malbec 有着不同的特色。总的来说，低海拔的风格更加饱满成熟，黑色浆果风味更浓；高海拔的气候下则更加优雅新鲜，有着更多的花香。

Bonarda，阿根廷种植量第二的红葡萄品种（占 17%），起源于意大利，但在阿根廷的种植量要大得多，其在全球市场上仍有潜力被开发。作为一个阿根廷特色品种，其颜色深，产量较大，容易栽培，随着对质量的改进（橡木桶熟化等）和葡萄园投资（特别是门

多萨东部)，完全有可能在将来得到高端生产商的青睐，并作为一个独特卖点向全球展现阿根廷的多样性。

Torrontes，这是一个起源不明确的品种，占 20%左右，在阿根廷境内也指代几个不同的品种或品系，最常见和优质的为 **Torrontes Riojano**。这个品种有来自西班牙的说法，更具有公信力的说法是它是亚历山大麝香和 **Criolla Chica** 的种内杂交品种。**Torrontes** 主要被种植在 **La Rioja**，**San Juan** 和北部的 **Salta**（尤其是优质的 **Cafayate**，**Torrontes** 也是 **Salta** 种植量最大的品种）。传统上这个品种酿的酒质感粗糙，缺乏酸度且有点苦，但近年来的酒庄投资和酿酒技术的提升让它品质大为提升，成为了阿根廷的代表性白葡萄品种。许多 **Mendoza** 的生产商都会选择把 **Salta** 的 **Torrontes** 加入他们的产品系列中。标准的 **Torrontes** 有着浓郁的花果类香气，与麝香葡萄相似，酒体和酸度均适中。

除了上述三种最主要的品种之外，阿根廷也有不少其他葡萄品种。意大利的移民为这里带来了 **Barbera** 和 **Sangiovese**，西班牙的移民给这里带来了 **Tempranillo**（西班牙风格，美桶熟化），它们可以单独酿酒，也时常参与混合。

赤霞珠（红葡萄中排第三）、梅洛和西拉种植量也都比较大，霞多丽（种植量第二的白葡萄品种，有 **Davis** 创造的 **Mendoza clone**，稍有点 **millerandage**，在澳洲和新西兰等地很受欢迎）和 **Viognier**（尤其是近年来）也有较大的产量。品丽珠和 **Petit Verdot** 在市场上开始出现越来越多的单一品种葡萄酒，同时也经常参与 **Malbec** 的混合。

一些传统上种植的低品质的葡萄品种，比如 **Criolla** 和 **Cereza** 等，是粉皮品种，主要用来酿造本地消费的餐酒。这些品种的种植量在过去十余年内减少了许多，目前仅占到全国总种植量的 15%，其中不少被用来做成葡萄汁。

种植

历史上，由于炎热，这里大部分葡萄园（特别是炎热地区）采用 **pergola** 系统栽培，当地称之为 **parral**，以此让葡萄远离地面的热量。现代新建的注重品质的葡萄园会更常使用更加低产的 **cordon** 整形法，并辅以现代的叶幕管理技术。漫灌依然是主流（占 90%，其水资源的分配系统，比如河道、沟渠等，全球领先），滴灌正逐渐被采用，且更多用在嫁接过的葡萄园中以避免线虫 **nematodes** 甚至根瘤蚜（少量出现）的传播。大部分的葡萄藤都是未嫁接的，土壤里大多富含沙质，根瘤蚜问题并不大。

虽然许多阿根廷新建的高海拔葡萄园出产了一些最优质的葡萄酒，但老藤低产的葡萄园正逐渐被视作是他们的珍宝，尤其是在市场的反应上。虽然阿根廷的采摘工人劳动力成本较低，但由于许多新建的葡萄园距离酒庄较远，机械采收的速度和可以夜间采收的优势更为明显，可以更好地保证葡萄质量。

酿造

阿根廷有许多产量很大的葡萄园，仅需付出很少的劳动力成本，在加上干燥的夏季，可以出产大量成熟健康且廉价的葡萄。现代化的酒庄投资了大量最新的设备，能在无菌不锈钢罐的环境下实现温控发酵，改变了原来粗放的酿造传统。对于高端葡萄酒而言，一些酒庄开始使用小橡木桶熟化，也有不少仍然坚持传统的大旧橡木桶长期熟化。

市场

1990 年，随着市场完全打开，大量投资也随机涌入阿根廷，包括法、意、智利、美国 and 西班牙等各国投资者纷纷来到这里。后来 2001 年比索 **peso** 的货币危机引起来了销量的

下滑，但也进一步促进了外资的进入。当然，跟许多新世界一样，阿根廷也在不断的变化和发展，无论是产区的建设还是品种的栽培都在历经调整。从未来的角度看，其还需要不断改进质量，减少针对本地市场的散装酒的供应，以满足全球市场对于高品质葡萄酒，尤其是马尔贝克的需求。此外，虽然阿根廷的起泡酒没有受到足够重视。但 1950 年代 Moët & Chandon 来到这里投资建厂，给这里带来了起泡酒，尤其是传统法起泡酒的文化，也让世界认识到了阿根廷火爆的本地市场和在国际上的竞争力。

阿根廷大部分葡萄园都属于酒农所有，当然生产商也都会有一些自己的葡萄园。在发展葡萄酒产业的过程中，飞行酿酒师和酿酒顾问的聘请十分重要，大为提升了整体质量。阿根廷有不少专注于出口市场的大型生产商，比如 valentin bianchi 等，还吸引了不少外资的进入，建立了一些酒庄或合资企业 joint venture。目前阿根廷有大约 1300 家生产商，顶级生产商约 30 家。

产区

Salta

Salta 是阿根廷最有特点的产区之一（2000ha），靠近玻利维亚，位于阿根廷最北端，有阿根廷最古老的酒庄。葡萄园主要集中在这里的 Cafayate Region（其中的 Calchaquies Valley）的海拔在 1750 到 3111 米之间，是全球最高，昼夜温差显著。这里的 sandy loam 土壤加上极端气候（年降雨 200mm）能带来纯净浓缩、风土独特的葡萄酒，尤其是保持葡萄的酸度。Salta 种植的主要是 Torrontes（90%），尤其是 Torrontes Riojano 这一品系。此外，马尔贝克、赤霞珠、西拉甚至 Tannat 成为了这里主要的红葡萄品种。

一些这里最知名的生产商被欧洲大型酒企收购，因此这里国际化投资进程迅速，给这里带来了活力。此外，门多萨的许多酒庄也在这里进行了许多投资。



Catamarca

在 Salta 南边的 Catamarca 面积较大，但人口稀少，是全球最偏僻的产区之一。这里大概有 2600ha 的葡萄园，海拔 2000 米左右，仅有十余家酒庄。干燥的环境让这里不受病虫害干扰，十分有机。这里 Torrontes 种植得最多，此外还有 Bonarda、马尔贝克、Tempranillo 和赤霞珠等红葡萄品种。

（这一产区四级考纲不要求）

La Rioja

La Rioja 产区面积排阿根廷第三，有约 8000ha 葡萄园，主要在 Famatina 周围，海拔 800-1000 米左右，降雨 130mm。这里主要生产一些廉价的散装酒，大部分由当地的合作性酒庄 La Riojana 生产。这里的一些葡萄酒获得了 fairtrade 认证，也因此出口市场有一定起色。

为了避免与西班牙 Rioja 混淆，这里的葡萄酒经常标注 Famatina 出售，主要是 Torrontes(35%)、Bonarda 和西拉。

San Juan

San Juan 在 Mendoza 以北 2 小时的车程，是阿根廷第二重要的葡萄酒产区，有近 50000 公顷葡萄园，占全国 15% 的总产量，冲积土为主，同时也是 Vermouth 的重要产区。这个产区由三个横断山谷构成，海拔在 650-1400 米之间。这里的气候比门多萨更加炎热干燥，一年 300 天日照，夏季温度可达 42 度，降雨量仅 150mm。Shiraz 在此有出色的表现，尤其是在 Pedernal Valley，这里也被认为是阿根廷最优质的西拉产地，因此西拉是 San Juan 未来主推的葡萄品种。此外这里也有不少马尔贝克、赤霞珠、小维多和 Tannat（适应这里炎热的气候，晚熟品种）等红葡萄品种。白葡萄中 Viognier 在此十分适应，但需要精心的栽培和酿造；此外 Pinot Grigio、霞多丽甚至长相思也有一定的产量。

Mendoza

门多萨占到了阿根廷 70% 的葡萄酒产量，葡萄园面积超过 16 万公顷，是全球最大的葡萄酒产区。这里的葡萄园处于沙漠的环境下，年降雨量 200mm，有着四季分明的大陆性气候，西侧的安第斯山脉挡住了雨水，而东侧则是巨大的阿根廷大草原。这里能种植葡萄完全依赖两点，山上的融雪和高海拔。融雪为这里提供了灌溉所必需的充足水资源，高海拔为这里降低了温度，增加了昼夜温差，保证了白天阳光的强度，从而创造了门多萨独特的风土条件。这里的土壤为松散的沙质冲积土，石质底土，比较贫瘠。Mendoza 以红葡萄品种为主，占 70%，饱满柔和果香甜美；白葡萄酒则酸度适中，果香甜美。

门多萨产区内几乎没有法定的子产区，仅在 1993 年创造了 Luján de Cuyo。但是，由于历史和人们聚居等原因，这里传统上还是被分作多个子产区，不过对这里产区的分法一直比较混乱。总的来说，可以分为北部（Luján de Cuyo 等），东部（Maipú 等），西部（Uco Valley）和南部地区。以下是门多萨产区内最重要的几个子产区。

Uco Valley，位于 Luján de Cuyo 西南，是新投资涌入最多的区域。其海拔在 1000-1450 米之间，是门多萨海拔最高的产区，气候相对温和，种植了霞多丽、Torrontes、长相思、马尔贝克、赤霞珠、梅洛和 Tempranillo 等各式品种。海拔为这里的葡萄带来了酸度、新鲜感以及成熟的红黑浆果风味。充沛的阳光加上昼夜温差，为葡萄带来了极好的浓郁度和单宁成熟度，因此这里能出产门多萨最具陈年潜力的红酒。Uco Valley 也包含西边的 Tupungato 一带，这里的高海拔被认为未来能出产门多萨最优质的葡萄酒。

Luján de Cuyo，位于门多萨北部的安第斯山脚下，Mendoza 城的西南附近，海拔在 900-1100 米之间。其内部又有几个子产区，包括 Las Compuertas 和 Lunlunta 等，这些子产区在近十年来才逐渐出现在酒标上，展现门多萨特别是马尔贝克的多样性。这种多样性要感谢 1980 年代 Dr Nicolas Catena 在此收集整理了各式马尔贝克的品系，然后在不同区域进行了实验性的种植。阿根廷最昂贵的一些混合葡萄酒就使用了来自 Luján de Cuyo 的马尔贝克。这里有不少未嫁接的老藤 Malbec，在混合中能提供柔和圆润的口感和甜香料的风味。除了马尔贝克，赤霞珠和 Petit Verdot 也适宜栽培在这里且日渐流行。

Maipú，位于 Luján de Cuyo 东南，面积较大（7000ha），海拔相对较低，在 600-760 米之间。这里也是重要的老藤葡萄的产地，西拉、马尔贝克和赤霞珠在此有出色的表现。这里的产量主要由一些大型且历史悠久的酒庄主导（比如 San Martin 等），其中有些还被国际性的酒企收购。在东边，Maipú 海拔较低的区域，品种多样，有一些 Bonarda 和 Tempranillo 的老藤以及白葡萄品种（Torrontes、长相思、霞多丽等），同时出产不少的大批量葡萄酒，供应本

地和出口市场。

在门多萨南部，降雨量稍高，海拔 500-800 米，马尔贝克和国际品种（赤霞珠、西拉）的种植量在增加，Bonarda 的种植量也较多，同时出产不错的起泡酒。

Neuquén

Neuquén 几乎算是全球最新的产区之一，21 世纪才建立。这里仅有几家技术先进的酒庄，所有的葡萄也都是新葡萄藤，集中在 Neuquén 城市南边。这里主要的品种包括黑皮诺、长相思、Torrantes、马尔贝克和梅洛等。由于气候比较凉爽干燥，葡萄健康成熟，未来主要专注于白葡萄品种以及黑皮诺和起泡酒的生产，其潜力还有待开发。

Río Negro

Río Negro 正在冉冉升起，尤其是它的长相思、黑皮诺、马尔贝克和梅洛等，各具特色且品质较高。这里的海拔在 200-250 米之间，纬度是凉爽的主要原因。这个产区已有上百年的历史，因此有众多老藤。强风是这里的主要天气灾害，没有冰雹威胁，极低的降雨量（150mm）和出色的昼夜温差为这里提供了纯净而卫生的栽培环境。Río Negro 的马尔贝克比门多萨的酸度更高，单宁更直接且更加优雅，能随着陈年带来烟熏、烟草的风味。凭借着这里葡萄酒出色的浓缩度和酸度，其在市场上价格也比较高。