

New Zealand

New Zealand 概述

历史与概述

新西兰在 19 世纪早期开始栽培葡萄，但和许多新世界的产酒国家一样，新西兰近几十年来在葡萄酒产业上进行了彻底的调整。在 1970s 以前，这里只生产少量 Muller-Thurgau 和加强酒，供应本地市场。但之后，随着新西兰长相思在出口市场的巨大成功，这里开始快速发展。但即便如此，其产量也占世界的不到 1%。

截止 2010 年，其葡萄栽培面积约为 30000ha，这仅有波尔多的 1/3。在新西兰，有许多专职种葡萄的酒农，也有不少专注于做精品酒的小酒庄和有国际投资背景的大型生产商，但几乎没有 Co-ops。即便产量不大，但产量过剩和供需关系的控制依然是未来多年的一个关键挑战。

酒标与法规

直到 2006 年新西兰才建立了 GI 系统，许多产区相继注册与建立。同年，酒标的法规也发生了变化。从 2007 年起，对品种、年份和产区采用 85% 原则，这顺应了其最大的出口市场的需要：澳洲、英国和美国。

气候

新西兰狭长，位于南纬 36-46 度，有两个大岛构成，距离澳大利亚 1900 公里。所以这里的气候极大地受到海洋性影响，大部分产区属于为凉爽到温和的海洋性气候。一般而言，北岛更加温暖，但同纬度的情况下，它比北半球的产区要凉爽。由于雨水丰富，所以产区大部分集中在东边，因为中部的山脉能挡住许多的雨水。尽管新西兰雨水较多，但同时也有很长的日照时间，帮助葡萄成熟。

关于气候有两个例外。北部的 Auckland 是温暖的海洋性气候，夏季炎热潮湿，东西温和多雨，全年温度很少低于 10 度。在最南端的 Central Otago，葡萄园坐落在山脚下，其后为凉爽到温和的大陆性气候。

土壤

新西兰土壤种类丰富，随着对土壤的研究深入，现在开始避免栽培在那些富饶而排水性差的土壤上了。南岛的河谷平原充满了 stony loam，表面有些教皇新堡般的鹅卵石，排水性很好，同时可以储存和释放热量。此外还有 clay 和 sandy loam 等土壤，较高的贮水能力需要栽培一些行间植物，建造排水沟和选择合适的葡萄根以遏制葡萄长势。

品种

Sauvignon Blanc，新西兰的葡萄园在过去十多年内增长了不止 1 倍，其中长相思占到了 3/4 的总产量，其 2003 年的产量才正式超过霞多丽。长相思最初在 1973 年被栽培在 Marlborough，一炮而红。新西兰的长相思有着浓郁的青椒 capsicum 和醋栗的风味，同时也有一些百香果、番茄、和矿物质气息，有的还有一些橡木以及酒泥接触带来的 creamy, smoky 和 nutty 口感。质量越好的酒越有浓郁的果味和酸度，同时还能在瓶中发展出芦笋 asparagus 风味。不过风格的过于稳定和相似也使得其价格受到制约，所以新西兰近年来开始宣传产区之间的风格差异，甚至是马尔堡子产区之间的风格差异。

Chardonnay 的栽培量排第三，其种植量的增长相对稳定。与其他新世界国家一样，常

见的酿造方法（橡木，MLF 和酒泥接触）都被使用，其风格也多种多样，包括不过桶的风格也越来越多。同时也被用来酿造起泡酒。南北岛在果香和酸度上也能体现气候差异。

芳香型的白葡萄品种近年来种植量大增，引起了国际的关注。Pinot Gris 的种植量就增加显著，为阿尔萨斯风格，低酸高糖。Riesling 种植量在白葡萄品种里排第三，风格多样，从干型到甜型贵腐的风格都有，90%集中在南岛。此外还有 Gewurztraminer 和 Viognier，新西兰的凉爽气候很适合栽培这些品种。

Muller-Thurgau 过去是主要品种，生产无聊的简单易饮的 bulk wine，现在大部分已经由国际品种所取代。

Pinot Noir 种植量约占 10%，排第二，其风格在国际上广受认可，新西兰也成为了勃艮第以外的一个极为重要的黑皮诺产区。虽然有各种风格的存在，比如马尔堡的酸度清爽、更多红果香气，而中奥塔哥和 Wairarapa 则酒体更加饱满、果香更为成熟浓郁，单宁也更强；但总的来说以浓郁而纯净的红色果味为主，充沛的日照导致酒精度较高。马尔堡的黑皮诺还常常被用来做起泡酒。

Merlot 和 Cabernet Sauvignon 常常混合在一起，做波尔多风格的葡萄酒。赤霞珠的栽培量近年来有所下降，因为大部分地区无法完美成熟这个品种。在混合中一般为 Merlot 占主导，也时常会加入 Malbec。

Syrah 作为喜欢热量的品种，主要种植在奥克兰和霍克斯湾，在新西兰的风格接近北罗纳河。其总体种植量很小，但质量非常高，常使用橡木桶熟化，近年来引起了国际和本地的很高关注。

种植

新西兰的栽培环境为凉爽到温和的气候，充足的日照和较大的温差。这种特性让葡萄在糖分积累的同时还保持了酸度和新鲜，并有着浓郁的香气。新西兰的生产商目前开始研究不同地块和不同子产区的特点，来以此提升葡萄酒的质量。

新西兰并没有太多种植方面的法律规定，比如允许灌溉，对于整形方法和产量也没有限制。大部分的栽培设备需要从欧洲进口，但也有不少自己发明的设备，比如 leaf-removing machine（防止贵腐影响，增加果实与阳光的接触，帮助果实成熟）。大部分的葡萄园都在平原，即便这样成本也足够高了，山区葡萄园的建立还处在刚开始阶段。葡萄品种多年来其比例发生了变化，但对病毒病的控制一直有机构在监管，同时各个品种的品系的选择没有欧洲那么丰富。

种植的一大挑战是 vine vigour 的控制，因为土地比较富饶，再叫上长相思本身就容易疯长，所以葡萄很容易长势过于旺盛。所以优质的长相思一定需要合理的 canopy management 和 trellising 技术，事实上新西兰在这方面全球领先。另外新西兰也有 phylloxera（1885 年发现）和 fungal diseases（特别是北部产区）的问题，所以葡萄园管理十分重要。新西兰很重视葡萄园的发展和建设，其葡萄酒局要求其大部分产区和酒庄（94%的地区已通过）通过一项可持续发展认证 Sustainable Winegrowing New Zealand (SWNZ)，或者其他的有机、生物动力认证。

酿造

新西兰葡萄酒的发展要感谢 Adelaide 大学，为它们输送了不少酿酒人才。近年来，新西兰自己的许多学校也开设了葡萄酒相关专业，比如位于 Canterbury 的 Lincoln University。它们于 1989 年才开始开设栽培和酿造专业，专注于研究长相思和黑皮诺在凉爽环境下的栽培特点及其相关问题。许多年轻的酿酒师也会选择去在同一年去欧洲做一个年份以增长经

验。

由于新西兰葡萄酒的发展相对较晚，且专注于出口市场，所以其理念是很先进的。与乳制品行业相似，他们非常注意卫生，同时还有温度控制，厌氧技术 anaerobic winemaking 和螺旋盖的使用。新西兰对螺旋盖的推崇（2001 年开始）使得他们超过 90% 的葡萄酒采用螺旋盖封装。这些技术的使用使得他们的葡萄酒有着纯净的果味。更具有远见的生产者已经开始考虑做出更具有个性和反映风土的葡萄酒了。

新西兰葡萄酒酿造面临的一大困境是 logistic 后勤，特别是一些新建立的葡萄园，如果当地酒庄的生产力未能及时跟上，那么葡萄或者葡萄汁需要运送很远的距离才能被利用，这增加了成本。此外遥远的橡木桶运输也是一个问题，不过本地乳制品带动的不锈钢制造业解决了不锈钢罐的问题。

新西兰的酿酒也没有太多法律限制，加酸减酸和糖强化都是允许的，其葡萄酒还能保持如此高的整体定位真是令人称道。

市场

新西兰葡萄酒行业最重要的生产商为 Montana, Villa Maria/Vidals/Esk Valley group 和 Nobilo Group（属于 Constellation）。只有小型的生产商可以不依赖于当地酒农提供的葡萄，但有不少也有自己的合作酒农。

Montana 是新西兰最主要的生产商和出口商，其产量占到全国的一半。其建立于 1934 年，最著名的事件是 1973 年率先在马尔堡种植葡萄，其 1200ha 的葡萄园的价值 40 年来如今翻了 100 倍。此外在 1980s 它还和 Deutz 合作生产传统法的起泡酒，和波尔多酒商合作在霍克斯湾打造 Church Road 品牌专注于酿造红酒。之后其收购了新西兰第二大生产商 Corbans Wines，后来又被保乐力加收购。其品牌包括 Montana, Stoneleigh, Church Road, Lindauer 和 Brancott 等等。

Cloudy Bay 是马尔堡一个传奇酒庄，由来自西澳的 David hohnen 创造。在 1985 年于出口市场首次发售长相思葡萄酒便一夜之间红遍大江南北，即便当时的葡萄是买的，酒也是在别人的酒庄签约生产的。目前，酒庄独立经营，但属于 Veuve Cliquot（也就属于 LVMH 集团）。目前酒庄生产霞多丽、黑皮诺和起泡酒。

和许多新世界国家一样，酒庄往往离葡萄园很远，特别是南岛的葡萄园建设，加上南北岛之间由海峡之隔，更加重了这种阻碍。在葡萄园建立破碎和压榨设备是许多酒庄的选择。

所有的酒庄和酒农都必须属于 NZ Winegrowers 这个 1975 年成立的新西兰葡萄酒协会。这个协会按产量收取会费，然后致力于提升当地葡萄酒质量，同时树立其整体形象，并分析和监控其出口情况。而且新西兰十分注重可持续发展，在酒标上对酒精含量、添加剂也需严格注明。

BYO 在新西兰（和澳大利亚）也比较流行，即 Bring your own 的意思，指那些允许自带酒水的餐厅，当然也有可能收取开瓶费 corkage。

North Island

Auckland

新西兰葡萄酒的发展是从 Auckland 开始的，400ha，这里有许多大型酒庄和精品酒庄（比如 Babich 和 Man O'war 等），酿造全国各个产区的葡萄酒。奥克兰温暖（subtropical

climate) 而十分潮湿, 降雨 1200mm, fungal diseases 是一大问题, 土壤以 clay 为主, 比较肥沃。这里主要种植一些赤霞珠、梅洛和霞多丽。Waiheke island 位于东部, 是顶级红白葡萄酒的生产地, 尤其是波尔多混合和西拉。

其北部有一片产区称之为 Northland, 是新西兰葡萄酒的起源之地, 但其温暖潮湿的气候使其难以生产特别优质的葡萄酒。小心的栽培和仔细的选址让这里有一些赤霞珠和西拉。

Gisborne

Gisborne 产区位于东海岸, 是一片河口平原, 以其小镇 Gisborne 而命名, 葡萄园面积

2000ha。这里一半的产量是霞多丽。这里降雨量大, 阳光充沛, 温度较高, 土壤比较肥沃。这样的环境让霞多丽有着成熟的瓜、桃和热带水果风味。这里也有少量顶级的琼瑶浆, 尤其在 Ormond 产区 (Vinoptima 酒庄), 获得了大量国际认可。

这里有大型酒厂, Montana 曾于此建立了一个但如今产量占比已不足 30%, 目前大部分是小型精品酒庄。这里的葡萄多由酒农种植, 然后卖给酒厂。

Hawke's Bay

这片区域坐落在 Hastings 和 Napier 两个城镇附近, 也位于北岛的东海岸河口平原处。这里是新西兰最温暖并且日照最充分的地区, 也是栽培量第二大的产区, 不到 15000ha, 降雨 800mm。这里有着丰富的土壤、朝向和海拔条件, 所以葡萄酒的风格也十分多样。Gimblett Gravels 作为其中一个特别的子产区, 有着排水性很好同时能吸收和反射热量的砾石土壤, 以出产顶级的赤霞珠和梅洛而闻名, 这种波尔多风格的葡萄酒让霍克斯湾得以成名。这里有大量的霞多丽, 同时这里的西拉也十分出色。

霍克斯湾的红酒常为梅洛、赤霞珠混合, 还时常加入一些品丽珠和马尔贝克, 有着浓郁的黑色浆果风味和轻柔的草本植物味, 并伴以明显的橡木桶影响。这里的长相思则更加成熟和充满果味。沿海地区 (比如 Esk River 和 Te Awanga) 受海洋影响多, 更加凉爽, 更多白葡萄酒; 更靠内陆的山坡地带也在开发中, 有不错的潜力。

Wairarapa

这片产区葡萄园面积并不大, 1000ha, 但散落在一大片区域, 分布在北岛最南端的河谷入海口一带。最重要的区域的是在小镇 Martinborough 附近, 尽管面积不大, 但其黑皮诺获得了极高的声誉。这里土壤排水性好且贫瘠, 相对凉爽, 温差显著, 这让黑皮诺能获得很好的成熟度的同时保持风味的复杂和浓郁。这里以精品酒庄为主, 比如以生产黑皮诺闻名的 Ata Rangi, Dry River 等。此外这里也有不错的长相思和其他芳香型白葡萄酒。



South Island

Marlborough

马尔堡是新西兰葡萄种植的中心，23000ha，产量占全国 3/4，特别是长相思的主要产地（占马尔堡产量的 3/4），降雨量只有 600mm，土壤排水性好且肥力适中，允许灌溉。这里近 60%的产量来自于两个相邻的河口平原，Wairau 是最大的，以及 Awatere。Wairau Valley 的气候与 Martinborough 相似，土壤含有较多的砾石，给予长相思浓郁的成熟果味。其最南端较小的 Southern Valleys 则更热一些，黏土为主，给予长相思一些热带水果风味和较饱满的口感，几乎没有植物香气。Awatere 更加干燥凉爽多风，所以其长相思的风格也更加高酸且具有浓郁的番茄叶风味。大部分马尔堡的长相思是混合了不同子产区的葡萄而制成的，但也有单一葡萄园的风格（越来越流行以展现多样性）。霞多丽和黑皮诺也在这里广泛种植，可以做静止酒和起泡酒。雷司令、灰皮诺和琼瑶浆也在这里表现不错，特别是雷司令可以做成贵腐风格。这里最大的问题是 frost。

Nelson

Nelson 位于 Wairau Valley 的西北处，风景秀美，1000ha，在南岛的最北端。这里比马尔堡凉爽潮湿，主要种植有长相思、黑皮诺和霞多丽，同时这里也出产优质的晚收雷司令葡萄酒。葡萄主要种在 Montere 山和靠海的平原上，最早是德国人来此栽葡萄，出色的生产商包括 Neudorf 等。

Canterbury

这一带主要有两片种植中心，1500ha，一是小镇 Canterbury 西边的平原处，二是其北部 30 公里处更大的一片 Waipara Valley，有不少精品生产商。这些平原地带受到太平洋的影响，较为凉爽干燥，同时也受到一些温暖的西北风影响。这暖风更多地影响到了靠近内陆而多山的 Waipara Valley。这里主要种植黑皮诺、长相思和雷司令（尤其是在 Waipara）。

Central Otago

这片产区位于内陆的 Southern Alps 山脚下，2000ha，葡萄园分散在不同的山谷里，有着不同的朝向和海拔，降雨从 300 到 900mm 不等，土壤类型多样，因而选址很重要。这里为大陆性气候，春天和秋天的 frost 是个大问题，所以朝阳的斜坡很重要（hillside vineyard）。这里夏天十分炎热，但昼夜温差非常大，保证了葡萄品质。这里日照极为充足，所以酒精度较高。黑皮诺占到了超过 80%的产量，果香成熟甜美、单宁丝滑，此外还有灰皮诺、霞多丽和雷司令等。