

峡谷酒庄

2017 年份报告

Chateau Xiagu · 2017 Vintage Report

风雨兼程后的醇厚馈赠

峡谷酒庄（银川）有限公司

宁夏银川市西夏区镇北堡镇昊苑村·贺兰山东麓核心产区

编制：2017 产季年终总结 / 整理于 2018 年 7 月

年份综述

2017 年，是峡谷酒庄“天时、地利与人和”共同作用的一年。这一年，葡萄园扩建项目初显成效，老园子历经多年持续的整形改造后迎来产量的显著跃升；生长季虽历经 5 月初的晚霜冻、花期营养生长过旺导致的落花落果，以及 8 月末的连绵阴雨等多重考验，但团队凭借精准的栽培管理与及时的应急应对，将风险逐一化解。更令人欣喜的是，马瑟兰、品丽珠、贵人香与小芒森等新品种在 2017 年迎来了首次收获，极大地丰富了酒庄的原料结构。截至 12 月中旬，新酒的苹果酸-乳酸发酵已基本结束，品鉴显示其色泽紫红深邃、果香浓郁优良，凝结着这一年份独特的风土记忆与酿酒师的匠心坚守。

一、酒庄概况（2017 年时）

峡谷酒庄（Château Xiagu / 峡谷酒庄）坐落于宁夏银川市西夏区镇北堡镇昊苑村，地处贺兰山东麓葡萄酒核心产区。酒庄位于北纬 38°、海拔 1100 米的“黄金纬度”与“黄金海拔”之上，由夫毅先生创立，葡萄园由三块园地组成，是贺兰山东麓一座兼具风土表达与匠人精神的小型精品酒庄。

项目	内容
酒庄全称	峡谷酒庄（银川）有限公司
地理位置	宁夏银川市西夏区镇北堡镇昊苑村，贺兰山东麓核心产区
风土坐标	北纬 38°，海拔约 1100 米
创始人	夫毅 先生
葡萄园	由三块葡萄园地组成；2017 年扩建初显成效、老园持续整形改造
代表酒款系列	赤甲、烈雉、红隼等

品质承诺	“我们的责任从葡萄酒装瓶为止，延伸到饮用结束。”
------	--------------------------

2017 年，对峡谷酒庄而言是一个关键的转折年份：多年的园地改造与平衡管理在这一年结出果实，产量的突破与品质的稳定同步实现，为新酒款的多元表达奠定了原料基础。

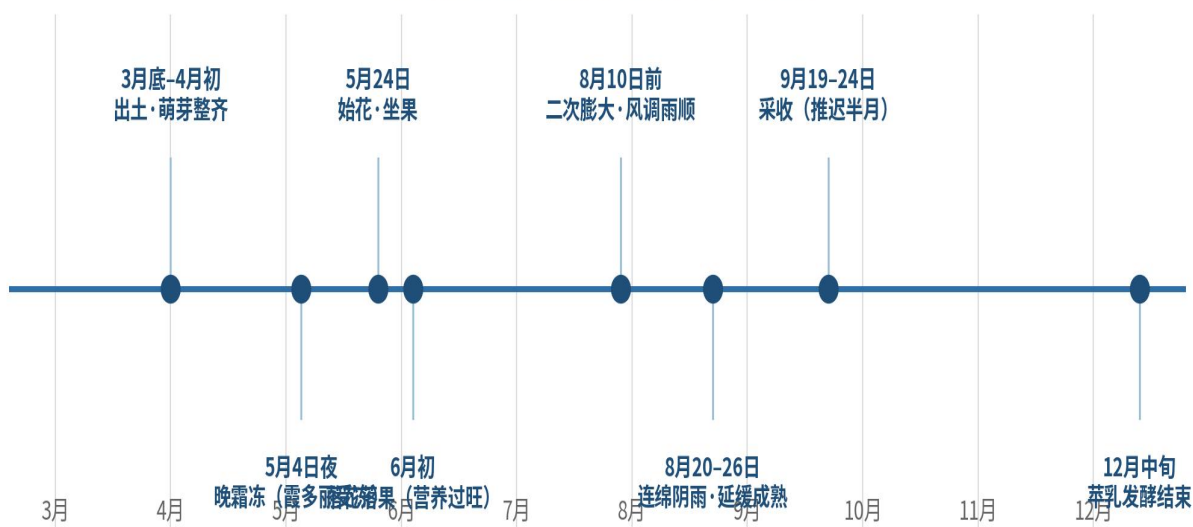
二、2017 年气候与生长季

2017 年峡谷酒庄所在的贺兰山东麓产区，全年雨水较往年偏少，且主要集中在 8 月；6 月至 8 月果实膨大与成熟期温度偏高（最高气温达 41℃），昼夜温差大（最大可达 15℃），这一“高温、大温差、少雨”的组合，为病虫害的轻微发生和糖分的充分积累提供了有利条件。

2.1 生长季关键物候与事件

时间	葡萄园物候与事件
3 月底—4 月初	葡萄按时出土，萌芽整齐，营养积累良好。
5 月 4 日（夜间）	突至寒流带来晚霜冻，霞多丽部分新梢掉落、叶片萎蔫，低洼处冻伤较重。
5 月 24 日	始花，气温稳定在 15–30℃，利于坐果。
6 月初	滴水充足致营养生长过旺，引发严重落花及幼果脱落。
8 月 10 日前	第二次膨大期风调雨顺，葡萄得以健康成长。
8 月 20–26 日	连绵阴雨延缓酚类物质成熟。
9 月 19–24 日	进入采收期；受酒庄改造影响，较往年推迟约半个月。
12 月中旬	新酒苹果酸-乳酸发酵基本结束。

峡谷酒庄 2017 生长季关键物候与事件时间轴



2.2 区域语境

需要指出的是，2017 年贺兰山东麓产区整体气象条件相对平稳，未见大范围灾害（李德美《2017 年中国葡萄酒产区报告》）。峡谷酒庄所在的西夏区子产区，物候节奏与此大体一致——区域资料显示该子产区 5 月下旬开花、9 月中下旬采收。而酒庄记录中 5 月初的局部晚霜冻，属于低洼地块的微气候事件，并未波及全区；酒庄以快速、精准的栽培响应将损失降到最低。这意味着峡谷酒庄 2017 年的挑战更多来自“局部与细节”，而非大环境的恶化。

三、挑战与应对：从春霜到夏雨

2017 年的种植过程并非一帆风顺，但每一次挑战都转化为酒庄技术体系的练兵。

3.1 春霜应对

3 月底至 4 月初葡萄按时出土、萌芽整齐；然而 5 月 4 日夜间的突发性寒流带来晚霜冻，造成霞多丽部分新梢掉落、叶片萎蔫，低洼地块冻伤尤为明显。面对灾情，团队迅速通过摘心、增加叶幕等栽培手段恢复树势平衡，有效降低了损失。

3.2 花期营养平衡

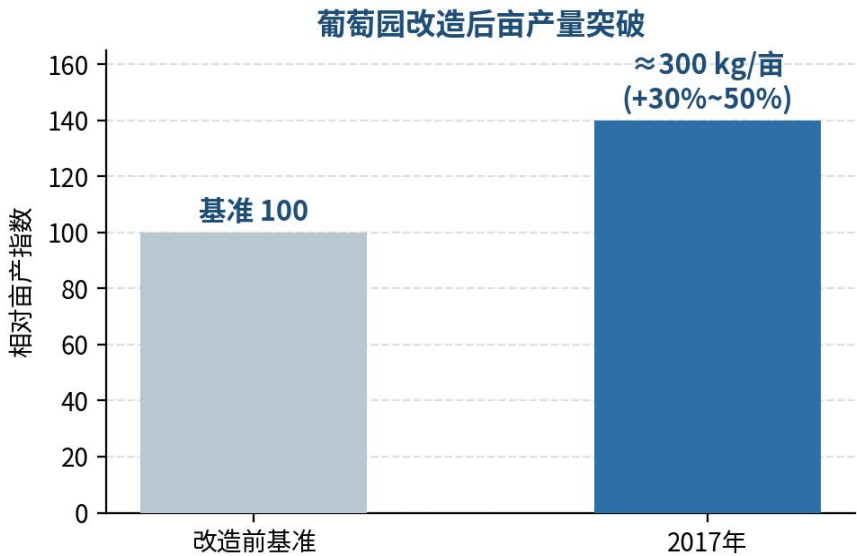
5月24日始花后气温稳定在15–30℃，坐果条件良好。但随后因滴水充足导致营养生长过旺，引发了严重的落花及6月初的幼果脱落。这一教训凸显了贺兰山东麓旱区葡萄园中“水肥-树势”平衡管理的重要性——峡谷酒庄此后更强调依据树势强弱进行逐年平衡调控。

3.3 雨季病虫害防控

8月20日至26日的连绵阴雨延缓了酚类物质的成熟。酒庄通过后期去顶、打副梢、摘叶等措施改善通风透光，基本控制了病虫害；仅西拉（Syrah）因通风透光稍弱出现轻微白腐病及叶蝉危害，未对整体大局造成重大影响。

3.4 产量突破的栽培密码

在应对挑战的同时，酒庄实现了产量的显著跃升。通过逐年依据树势强弱进行平衡管理，并采取延长结果母枝、增加结果枝组等技术措施，不仅使亩产达到了约300公斤（较改造前普遍提高30%—50%），更在保证产量增长的同时稳固了果实品质的稳定性。



四、采收与新酒风貌

4.1 采收

9月19日至24日，葡萄进入采收期。受酒庄改造影响，采收时间较往年推迟约半个月，这使得葡萄酸度普遍降低、口感更为圆润。值得一提的是，马瑟兰、品丽珠、贵人香（Italian Riesling）和小芒森（Petit Manseng）等新品种在2017年迎来了首次收获，极大地丰富了酒庄原料的结构多样性，为后续单一品种酒与特色混酿打开了空间。

4.2 新酒风貌

截至12月中旬，新酒的苹果酸-乳酸发酵已基本结束。初步品鉴显示，2017年份葡萄酒色泽紫红深邃，果香浓郁优良，既展现了贺兰山东麓该年份“高温、大温差、低降水”的典型风土特征，也凝结了酿酒团队一整年的匠心坚守。

这一年，是天时、地利与人和的共同作用。每一次对自然灾害的应对，每一项技术措施的落实，都最终凝结在这杯2017年份的美酒之中，回味悠长。——

峡谷酒庄酿酒团队 · 2017 年终总结

品种 / 事件	2017 年意义
赤霞珠、美乐（主导）	酒庄混酿基石，延续赤甲、烈雉、红隼等系列风格
马瑟兰 Marselan	首次收获，有望带来颜色与单宁的增强
品丽珠 Cabernet Franc	首次收获，提升香气复杂度与细腻度
贵人香 Italian Riesling	首次收获的白品种，丰富干白产品线
小芒森 Petit Manseng	首次收获的晚熟白品种，具备甜型/晚收潜力
西拉 Syrah	轻微白腐病与叶蝉危害，整体影响可控

五、年份评分与酒款展望

5.1 年份定性

综合气候、栽培管理与新酒表现，峡谷酒庄 2017 年份可归纳为“清新而饱满、圆润而具结构”的杰出年份。其亮点在于：

- 产量与品质同步提升：亩产约 300 公斤（较改造前+30%—50%），且品质稳定；
- 灾害应对得当：春霜、花期旺长、雨季病害均被有效化解；
- 风土典型性强：高温、大温差促成糖分积累与深邃色泽；
- 原料结构升级：四大新品种首收，为酒庄产品矩阵注入新变量。

5.2 酒款展望

2017 年份将继续支撑峡谷酒庄以赤霞珠为主导、辅以美乐、品丽珠、小维尔多、马瑟兰的混酿体系（如赤甲系列），延续“甘润平衡”的东方风格；而马瑟兰、品丽珠、贵人香、小芒森的首次入酿，有望在未来数年催生更具产区辨识度的单一品种酒与特色混酿。

5.3 饮用与配餐建议

受采收推迟影响，2017 年份酸度偏低、口感圆润，属于果香型、早饮愉悦的风格，同时具备一定陈年潜力。红葡萄酒适合搭配宁夏羊肉、红烧与烧烤类菜肴；贵人香、小芒森等白葡萄酒则可搭配海鲜、禽类与微辣菜品。建议在 10–16℃ 侍酒，充分释放其浓郁果香。

六、结语

2017 年的日历即将翻过最后一页，回首这一年葡萄园里的辛勤耕耘与最终令人欣慰的

原料收获，所有的汗水与期盼都沉淀在心底，化作这一年份独特的美酒记忆。峡谷酒庄用一整年的“风雨兼程”，换来了杯中的“醇厚馈赠”——这既是一份年终总结，更是对自然规律敬畏与顺应之后的丰收礼赞。

从技术角度讲，我们的责任到葡萄酒装瓶为止；但就道德承诺而言，我们的责任一直持续到葡萄酒饮用结束。 ——峡谷酒庄·品质承诺