

峡谷酒庄

2018 年份报告

Chateau Xiagu · 2018 Vintage Report

黄金年份的醇厚回响

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

编制：贺兰山东麓 2018 产季报告 / 整理于 2019 年

年份综述

如果 2017 年是峡谷酒庄“风雨兼程后的醇厚馈赠”，那么 2018 年则是贺兰山东麓被业界与饮家共同铭记的“黄金年份”。这一年，产区气候“多灾多难”却又“品质卓绝”——春季气温创 1961 年以来同期新高、夏季夜温与昼夜温差刷新历史极值，4 月晚霜、5 月大风、6–7 月干旱、8 月骤雨、10 月初早霜接踵而至；然而正是坐果期的相对低温造就了松散均匀的果穗，干旱抑制了病虫害，悠长干燥的金秋则成就了糖酸平衡、单宁细腻的完美成熟。对位于西夏区昊苑村的峡谷酒庄而言，2018 年份在延续赤甲、烈雉、红隼等系列风格的基础上，果味更充沛、单宁更饱满细腻，陈年潜力进一步显现。

一、酒庄概况（2018 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，位于北纬 38°、海拔约 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，是一家以法国新橡木桶陈酿（约 18 个月）、纯人工采摘与“从一串葡萄到一瓶酒”全程溯源为特色的精品酒庄。

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	三块园地；2017 年扩建与老园改造见效，马瑟兰/品丽珠/贵人香/小芒森等新品种进入稳定产出期

酿造工艺	纯人工采摘；法国新橡木桶陈酿（约 18 个月）；全程溯源
代表酒款系列	赤甲、烈雉、红隼等

2018 年，酒庄在 2017 年“产量与品质双升”的基础上继续精进。2017 年首次收获的马瑟兰、品丽珠、贵人香与小芒森等新品种，于 2018 年进入更为成熟的第二或第三采收年，为以赤霞珠为主导、辅以美乐、品丽珠、小维尔多与马瑟兰的混酿体系注入更稳定的结构支撑。

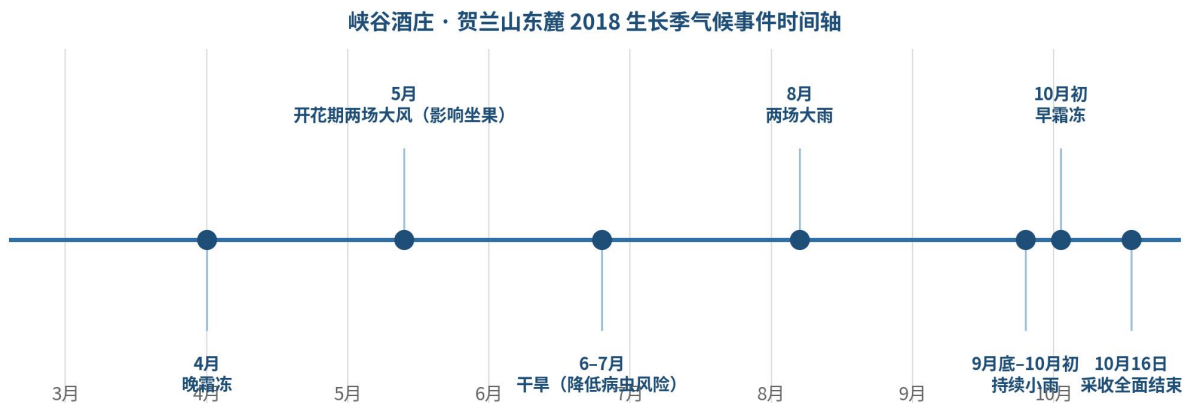
二、2018 年气候与生长季

综合产区气象与多家酒庄年份报告，2018 年贺兰山东麓呈现“暖、湿、极端事件频发，但秋季干燥成熟理想”的特征：全年年均气温约 9.3℃，较往年偏高 1.0–1.5℃；年降水量约 370.5 毫米，较常年偏多 38%。春季气温创 1961 年以来同期新高，夏季平均最低气温与昼夜温差之小均创历史记录。

2.1 生长季气候事件

时间	气候事件与葡萄园响应
4 月	晚霜冻来袭，低洼与早萌芽地块面临冻害风险，需及时采取防霜与树势恢复措施。
5 月（花期）	开花期间遭遇两场大风，对坐果造成一定影响；但坐果期相对低温使果穗普遍松散。
6–7 月	持续干旱，相应降低了病虫害发生风险，利于果实健康。
8 月	突来两场大雨，增加园地湿度管理压力。
9 月底–10 月初	持续小雨天气，对采收节奏提出考验。
10 月初	一场突如其来的早霜冻，为晚熟品种采收收尾带来压力。

10月16日	产区葡萄采摘工作全面结束（以同产区代表酒庄采收进度为参照）。
--------	--------------------------------



2.2 逆境中的品质逻辑

2018 年看似“多灾多难”，却意外成就了高品质。关键在于：花期与坐果期的相对低温使大部分园子果穗松散、成熟更加缓慢，从而积累出丰富而细腻的单宁与风味物质，着色均匀、成熟一致；6-7 月的干旱抑制了病虫害；而秋季干燥悠长、采收期相对稳定，令葡萄糖酸比理想、单宁细腻，为陈年潜力打下扎实基础。对峡谷酒庄而言，科学的园地管理与及时的应急应对，是把“极端天气”转化为“卓越风土”的决定因素。

三、挑战与应对：多灾多难中的品质坚守

2018 年的种植季是对每一座贺兰山东麓酒庄管理体系的压力测试，峡谷酒庄的应对思路与产区最佳实践同频：

3.1 春霜与早霜的双防

4 月晚霜与 10 月初早霜一前一后夹击生长季。前者考验萌芽后的树势恢复，后者考验晚熟品种的抢收节奏。酒庄延续“精准监测、提前预警、适时干预”的防寒策略，最大限度降低冻害损失。

3.2 花期大风与坐果平衡

5月两场大风影响坐果，但同时也因坐果期低温带来松散果穗——这恰恰是酿造高品质红葡萄酒的利好：松散果穗通风透光佳、病害少、单宁细腻。酒庄据此调整穗选与发酵工艺，强化对优质单宁的萃取管控。

3.3 旱涝交替的水分管理

6-7月干旱与8月两场大雨形成旱涝交替。酒庄以稳健的灌溉与排水管理平稳过渡，并在9月底-10月初的持续小雨期间，抓住干燥窗口抢收，确保果实洁净入罐。

3.4 品质优先于产量

尽管极端天气造成部分产量损失，但2018年葡萄整体酸度合适、糖度适宜、单宁丰富细腻，品质优于2017年。峡谷酒庄坚持“以质定产”的采收标准，把这一年的风土优势完整保留到酒中。

四、采收与新酒风貌

4.1 采收节奏

受整体物候与10月初早霜影响，2018年采收窗口紧凑而关键。产区层面的采收节奏为：霞多丽约9月中旬采摘；赤霞珠10月1日前后开收、10月12日前后结束；蛇龙珠10月10日前后开收、10月16日前后结束；全区采摘于10月16日全面收官。峡谷酒庄位于西夏区，其采收时段与这一产区节奏基本一致，并依各园地成熟度与品种差异有序展开。

品种	产区采收时段（参照）	2018 年意义
----	------------	----------

霞多丽（白）	9月中旬	9月持续少量小雨降低土温、保持酸度，白葡萄酒清新而有陈酿潜力
赤霞珠（红，主导）	10月1日-12日	糖酸平衡好，单宁积累充分，循环萃取量较2017减半以提炼细腻单宁
蛇龙珠（红）	10月10日-16日	树势健康、糖酸成熟平衡，单宁紧致细腻
马瑟兰/品丽珠等	随红品种窗口	2017年首收后的稳定产出年，丰富混酿结构

4.2 新酒风貌

截至2019年初，2018年份新酒进入桶中熟成。产区共识是：2018年酒款延续了2017年干净、柔顺、细腻的特点，同时果味更加充沛、香气更新鲜复杂、单宁质感更饱满细腻，总体品质优于2017年。对峡谷酒庄而言，这一年份预计在赤甲系列所代表的“甘润平衡”东方风格之上，呈现出更具集中度与陈年潜力的表达。

2018年份的生长季并非一帆风顺，虽然损失了一部分的产量，但令人庆幸的是葡萄的品质整体较好，酸度合适，糖度适宜，且有着非常丰富且细腻的单宁和风味物质，着色均匀，成熟一致性也很好。——贺兰山东麓产区年份共识（参照西鸽酒庄2018年份报告）

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2018年份可界定为“黄金年份”——在频发的极端天气中，凭借风土底蕴与科学管理，实现了比2017年更优的品质跃升。其亮点在于：

- 逆境成就细腻：坐果期低温→松散果穗→细腻单宁与均匀成熟；
- 秋燥成就平衡：干燥悠长的金秋令糖酸比理想、单宁细腻；
- 品质优于 2017：果味更充沛、香气更新鲜复杂、结构更饱满；
- 结构更稳定：2017 年首收新品种进入稳定产出，混酿维度更丰富。

5.2 酒款展望

2018 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（赤甲、烈雉、红隼系列），并在坐果期低温带来的细腻单宁加持下，呈现更具集中度与陈年潜力的 2018 年份表达；贵人香、小芒森等白葡萄则在 9 月少量小雨的“保酸”效应下，展现出清新而具陈酿潜力的干白风格。

5.3 饮用与配餐建议

2018 年份红葡萄酒结构饱满、单宁细腻，适合中期陈年（3–8 年进入适饮窗口），亦可经适当醒酒后即时享用；配餐上契合宁夏滩羊、烤全羊、红烧与菌菇类菜肴。白葡萄酒酸度平衡、果香清新，宜冷饮（8–12℃），搭配海鲜、禽类与微辣菜系。

六、结语

2018 年，贺兰山东麓用一场“多灾多难却又品质卓绝”的生长季，写下了一个被反复称颂的黄金年份。对峡谷酒庄而言，这既是自然对严谨管理的回馈，也是 2017 年奠基之后水到渠成的品质进阶。从春霜到早霜，从花期大风到秋日干燥，每一道难关都被化解为杯中更细腻的单宁与更充沛的果香——这，便是黄金年份最醇厚的回响。

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