

峡谷酒庄

2019 年份报告

Château Xiagu · 2019 Vintage Report

温暖之年的从容成熟

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

北纬 38° · 海拔 1100 米 · 由夫毅先生创立

编制：贺兰山东麓 2019 产季报告 / 整理于 2020 年

年份综述

如果说 2018 年是贺兰山东麓被铭记的“黄金年份”，那么 2019 年则是产区公认的“难得一遇的好年份”。这一年，产区气候整体呈现“前涝后旱、温暖干燥”的格局：春季有霜冻扰动、出土较往年推迟约 13 天，初夏（6—7 月）降水偏多带来短暂霜霉病隐忧；但进入转色—采收期后，天气切换为持续干燥、阳光充沛、昼夜温差显著，果实糖酸平衡、单宁成熟、酸度清爽。对地处西夏区昊苑村、位于北纬 38°海拔 1100 米黄金风土的峡谷酒庄而言，2019 年份在赤甲、烈雉、红隼等系列一贯的“甘润平衡”东方风格之上，展现出更高的浓缩度、更成熟的单宁与更扎实的陈年潜力——这是温暖之年里，风土与匠心共同写下的从容成熟。

一、酒庄概况（2019 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；马瑟兰/品丽珠/贵人香/小芒森等新品种自 2017 年首收后进入第三年稳定产出

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

至 2019 年，酒庄已完成自 2017 年扩建与老园改造以来的阶段性积淀：马瑟兰、品丽珠、贵人香与小芒森等新品种度过首收与调整年，于 2019 年进入更为成熟的稳定产出期，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提供了更稳固的结构支撑。2018“黄金年份”的桶中熟成与 2019“好年份”的新酒接力，使酒庄的产品梯队在品质高度上再上层楼。

二、2019 年气候与生长季

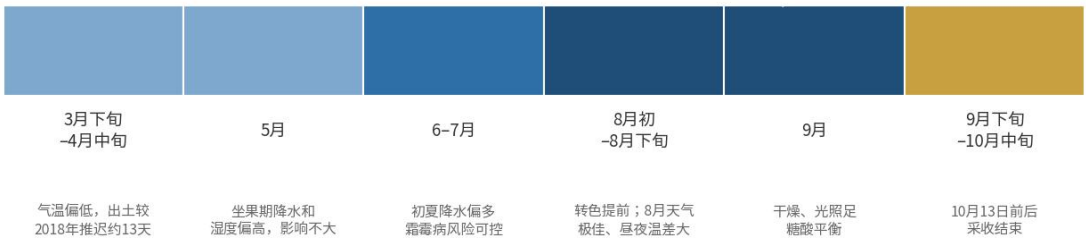
综合产区气象与代表酒庄年份报告，2019 年贺兰山东麓呈现“前涝后旱、温暖干燥”的特征：全年平均气温约 9.4℃，较常年偏高约 0.9℃；降水偏多但主要集中在前中期（春夏季），转色—采收期少雨干燥。生长季初的霜冻经酒庄防控后未对产量与品质造成显著影响，初夏连雨一度引发霜霉病担忧，但降水量不大、含糖量未降。

2.1 生长季气候事件

时间	气候事件与葡萄园响应
3 月下旬—4 月中旬	气温偏低，出土较 2018 年推迟约 13 天（约 4 月 8—16 日出土），萌芽期在 4 月下旬至 5 月上旬，物候稍晚。
5 月（花期/坐果）	坐果期降水和湿度偏高，但降水量不大，对坐果率与品质影响有限。
6—7 月	初夏降水偏多、湿度大，霜霉病风险一度上升；加强防控后含糖量与果实健康总体稳定。
8 月初—8 月下旬	转色期提前；8 月天气条件极佳（最高近 30℃、最低约 12℃、昼夜温差大），利于糖分累积并保留清爽酸度。

9 月（成熟）	干燥、光照充足、昼夜温差显著，果实浓缩、糖酸平衡，白品种陆续进入采收。
9 月下旬-10 月中旬	红品种集中采收，气候总体晴好；同产区代表酒庄于 10 月 13 日前后结束采收。

2019年贺兰山东麓生长季物候与气候节点



2.2 逆境中的品质逻辑

2019 年的“挑战”集中在生长季前中期，而真正的品质塑造发生在后程。初夏偏多的降水推高了霜霉病风险，但总体雨量不大、防控得力，果实健康未受明显拖累；真正的转机在转色之后——干燥、晴朗、昼夜温差显著的成熟期，让葡萄糖分充分累积的同时保留了清爽的酸度，单宁在充足日照下均匀成熟。对峡谷酒庄而言，科学的物候监测与及时的病害防控，是把“前涝后旱”的年份波动转化为“浓缩而平衡”的杯中风土的关键。

三、挑战与应对：前涝后旱中的品质坚守

2019 年的种植季对酒庄管理体系的考验，从“极端天气频发”转向“前后期气候节奏的精准把控”。峡谷酒庄的应对思路与产区最佳实践同频：

3.1 春霜与初夏连雨的双防

春季霜冻考验出土后的树势恢复，初夏连雨考验霜霉病防控。酒庄延续“精准监测、提前预警、适时干预”的策略，在出土偏晚的背景下稳住树势，并以及时的药物与栽培措施压低病害基数，确保含糖量与果实健康。

3.2 坐果期湿度与病害防控

5—7 月坐果与幼果期湿度偏高，是霜霉病的高发窗口。酒庄强化园地通风与叶面管理，控制副梢与果穗郁闭，将病害风险遏制在萌芽阶段，为后程的清洁成熟打下基础。

3.3 成熟期干旱与树势管理

转色—采收期干燥少雨、昼夜温差大，虽利于品质积累，却对树势与水分平衡提出要求。酒庄以稳健的灌溉与树势调控平稳过渡，在确保果实充分浓缩的同时避免早衰，使糖酸比处于理想区间。

3.4 品质优先于产量

2019 年果实健康、糖酸平衡、单宁成熟，整体品质优异。峡谷酒庄坚持“以质定产”的采收标准，在理想的成熟窗口内精选采收，把这一温暖年份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

受春寒推迟出土与转色提前的双重影响，2019 年物候整体“前慢后快”，但采收窗口因后期晴好天气而从容平稳。产区层面的采收节奏为：霞多丽等白品种约 9 月初—9 月中

旬开收；赤霞珠约 9 月 25 日—10 月 8 日；蛇龙珠约 10 月 6—12 日；同产区代表酒庄于 10 月 13 日前后结束采收。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）	2019 年意义
霞多丽（白）	9 月初-9 月中旬	成熟期末干燥晴朗，酸度清爽、果香纯净，具陈酿潜力
赤霞珠（红，主导）	9 月 25 日-10 月 8 日	糖酸平衡好，单宁成熟，浓缩度高、结构扎实
蛇龙珠（红）	10 月 6 日-12 日	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 年首收后的第三年稳定产出，丰富混酿结构

4.2 新酒风貌

截至 2020 年初，2019 年份新酒进入桶中熟成。产区共识是：2019 年为“难得一遇的好年份”，酒体“单宁更强劲、色泽更浓郁、结构更平衡、酸度适中、回味悠长、具良好陈酿潜力”。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，呈现出更高的浓缩度、更成熟的单宁与更扎实的陈年潜力——是温暖之年里从容成熟的典型表达。

这是难得一遇的好年份，酒体单宁更强劲、色泽更浓郁、结构更平衡、酸度适中、回味悠长，具有良好的陈酿潜力。——张裕龙谕（摩塞尔十五世）2019 年份笔记（产区参照）

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 2019 年份可界定为“温暖干燥、品质卓越、适合陈年”的杰出年份。其亮点在于：

- 后程成就浓缩：转色—采收期干燥、光照足、昼夜温差大，果实浓缩且糖酸平衡；
- 果实健康度高：初夏霜霉病风险经防控后未显著传导，含糖量与品质稳定；
- 结构均衡：红葡萄酒单宁成熟、色泽深、酸度适中、回味悠长，陈年潜力突出；
- 梯队更稳：2017 年首收新品种进入第三年稳定产出，混酿维度更丰富。

5.2 酒款展望

2019 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），并在后程理想成熟条件的加持下，呈现更高浓缩度与更扎实陈年潜力的 2019 年份表达；贵人香、小芒森等白葡萄则在干燥晴朗的成熟期末展现出纯净而具陈酿潜力的干白风格。

5.3 饮用与配餐建议

2019 年份红葡萄酒结构扎实、单宁成熟，适合中长期陈年（5–10 年进入适饮高峰），亦可经充分醒酒后即时享用；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、果香纯净，宜冷饮（8–12℃），搭配海鲜、禽类与微辣菜系。

六、结语

2019 年，贺兰山东麓用一场“前涝后旱、温暖干燥”的生长季，写下了一个被广为称颂

的“难得一遇的好年份”。对峡谷酒庄而言，这既是自然对严谨管理的回馈，也是自 2017 年奠基、2018 年进阶之后水到渠成的品质兑现。从春霜到初夏连雨，从转色提前到金秋干燥，每一道关卡都被化解为杯中更成熟的单宁与更清爽的酸度——这，便是温暖之年最从容的成熟。

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