

峡谷酒庄

2020 年份报告

Château Xiagu · 2020 Vintage Report

霜冻之年里的风土坚守

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 2020 产季报告 / 整理于 2021 年

年份综述

2020 年，对于贺兰山东麓而言是“霜冻与疫情交织”的一年。4 月 24 日凌晨，一场多年不遇的强晚霜冻席卷产区，最低气温跌至 -3°C 至 -6°C ，正值葡萄萌芽展叶关键期，约 25 万亩葡萄园受灾、占全区约 46%，受灾区域预计减产 30%—70%；与此同时，新冠疫情贯穿全年，对复工复产、用工组织与赛事排期形成持续扰动（Decanter 亚洲葡萄酒大赛取消、DWWA 延期）。然而，在“减产不减质”的共识下，宁夏酒庄以科学防控与灾后树势恢复，把这场考验转化为了杯中风土的另一种表达。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，2020 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，呈现出“量少而精、浓缩而细腻”的特质——这是霜冻之年里，风土与匠心共同的坚守。

一、酒庄概况（2020 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	马瑟兰/品丽珠/贵人香/小芒森等新品种自 2017 年首收后进入第四年

	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

至 2020 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在度过首收与调整后，进入第四年稳定产出期，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。2020 年的霜冻考验，正是对这一体系成熟度与酒庄应急能力的年度压力测试。

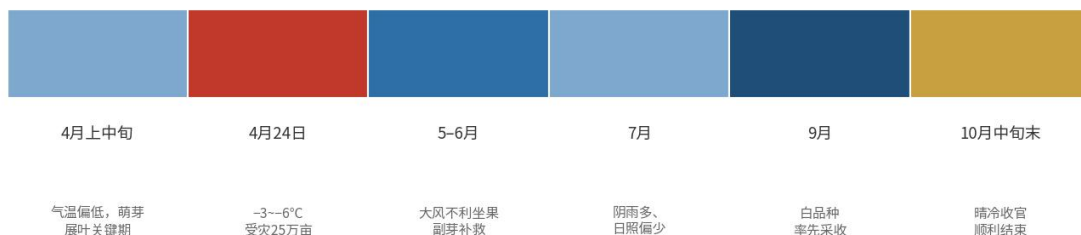
二、2020 年气候与生长季

综合产区气象与多家酒庄年份观察，2020 年贺兰山东麓呈现“春寒霜重、夏湿秋凉、减产不减质”的特征。全生育期（基于产区农田小气候站观测）平均气温 17.3—19.2℃、降水量 47.4—186.4 毫米、 $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 有效积温 1560—1984℃·d、日照 1281—1706 小时；冬季未发生越冬冻害，但春季晚霜冻成为全年决定性事件。

2.1 生长季气候事件

时间	气候事件与葡萄园响应
4 月上中旬	气温偏低，葡萄出土后进入萌芽展叶关键期，物候整体偏晚。
4 月 22—25 日 (4 月 24 日最重)	连续强冷空气，4 月 24 日凌晨 1:00—5:50 气温持续 0°C 以下，清晨最低 -3°C — -6°C ；约 25 万亩受灾（占全区约 46%），低洼地块芽体幼叶冻害高达 70%，预计受灾区域减产 30%—70%。
5—6 月（花期/坐果）	萌芽至开花期霜冻过程频繁，花期出现大风，不利开花坐果；受灾园以副芽补救，果穗偏小。
7 月（浆果膨大）	阴雨天较多、日照偏少，对果实膨大节奏有一定影响。
9 月（采收开始）	进入收获季，白品种率先采收，气候总体利于清洁采收。
10 月中旬末	灌区大部气温偏低、降水偏少，酿酒葡萄采摘顺利结束。

2020年贺兰山东麓生长季物候与气候节点（4·24强晚霜冻）



2.2 逆境中的品质逻辑

2020 年的“挑战”集中在萌芽期与生长前期，而品质的底线在后程被守住。晚霜冻虽重创部分园地的产量，但幸存芽与副芽在后续相对温和的夏季中恢复生长；灾后许多酒庄反映果实虽少，却因负载降低而集中度提升、病害压力减小。正如多位酿酒师所言，2020 并非“毁灭性”的年份，而是一次风土的严酷印记——尊重并接纳它，方能将其转化为酒的个性。对峡谷酒庄而言，精准的物候监测、及时的防霜与灾后树势管理，是把“减量”导向“提质”的关键。

三、挑战与应对：霜冻与疫情下的品质坚守

2020 年的种植季对酒庄管理体系的考验，从“极端天气频发”升级为“霜冻+疫情”的双重压力测试。峡谷酒庄的应对思路与产区最佳实践同频：

3.1 晚霜冻的精准防控

4 月 24 日强晚霜冻是全年最关键的风险点。酒庄延续“精准监测、提前预警、适时干预”的防寒策略（如熏烟、喷水、风机等），在萌芽展叶期最大限度降低冻害损失，守住可用于酿酒的芽量。

3.2 灾后树势与副芽管理

受灾园地以副芽补救恢复产量，同时控制负载、强化叶面营养与病害防控，避免“带伤复产”导致的品质下滑。较低的挂果量反而有利于果实集中度与风味的凝聚。

3.3 疫情下的复工复产与用工保障

2月底起，产区推进酒庄科学防控、有序复工复产；自治区统筹3000万元贴息补助降低疫情影响，并要求酒庄“尽早对接落实用工规模与来源”。峡谷酒庄在展藤与采收两道用工关口，提前组织本地与定向用工，保障农时不误。

3.4 品质优先于产量

受霜冻直接影响，2020年整体产量下降，但果实健康、集中度提升、糖酸表现并不逊色。峡谷酒庄坚持“以质定产、减量提质”的采收标准，把这一年的风土印记完整保留到酒中。

四、采收与新酒风貌

4.1 采收节奏

受春寒推迟物候与霜冻减产影响，2020年采收窗口相对从容但总量收紧。产区层面，9月进入收获季、白品种率先采收，酿酒葡萄采摘于10月中旬末顺利结束。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，并依各园地受灾程度、成熟度与品种差异有序展开，对受灾较重的地块以精选保质量。

品种	2020 年意义
霞多丽等白品种	9月起率先采收，灾后果实集中度提升，干白更显纯净凝练
赤霞珠（红，主导）	受灾较轻（冻害约30%—40%），复产后果实集中、单宁成熟

美乐 / 马瑟兰等	冻害比例较高（部分品种达 60%—76%），产量收紧但品质不差
蛇龙珠 / 品丽珠等	随红品种窗口，副芽果穗偏小但风味凝聚

4.2 新酒风貌

截至 2021 年初，2020 年份新酒进入桶中熟成。产区共识是：2020 为“偏凉、减产但品质不差”的年份，灾后恢复后品质等级并不低——赤霞珠多评价为“优—特优”，美乐、霞多丽亦可达“特优”。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“量少而精、浓缩而细腻”的 2020 年份表达：负载降低带来更高的集中度，酸度在偏凉气候下更显清爽。

市场冷，气候更冷……2020 年是一个堪称艰难的年份。——贺兰晴雪酒庄酿酒师 张静（霜冻后）

影响肯定是有，但不是毁灭性的。——迦南美地酒庄庄主 王方

多年不遇的霜冻，我们葡萄园有 9000 多亩严重受灾……霜冻也是风土的一种印记，我们只能尊重它、接纳它。——西鸽酒庄创始人 张言志

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 2020 年份可界定为“霜冻减产、减量提质”的年份。其亮点在于：

- 减量提质：负载降低带来果实集中度提升，风味更凝聚；
- 酸度清爽：偏凉气候下糖酸表现良好，酸度更显利落；

- 灾后品质不差：气候品质评价显示赤霞珠、美乐、霞多丽多可达“优—特优”；
- 体系稳健：2017 年首收新品种进入第四年稳定产出，混酿维度更丰富。

5.2 酒款展望

2020 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“减量提质”的年份逻辑下，呈现更高集中度、更细腻单宁与更清爽酸度的 2020 年份表达；贵人香、小芒森等白葡萄则因负载降低而更显纯净凝练，具备良好的陈酿潜力。

5.3 饮用与配餐建议

2020 年份红葡萄酒集中度高、酸度清爽，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。白葡萄酒果香纯净、酸度利落，宜冷饮（8—12℃），搭配海鲜、禽类与微辣菜系。

六、结语

2020 年，贺兰山东麓用一场“霜冻与疫情交织”的生长季，给出了一个关于坚守的答案。对峡谷酒庄而言，这既是自然对严谨管理的严苛考研，也是在 2017 年奠基、2018 与 2019 年进阶之后，对风土韧性的再一次确证。从 4 月 24 日的寒夜，到疫情下的有序复工复产，从副芽的倔强萌发到金秋的从容采收，每一道关卡都被化解为杯中更凝聚的单宁与更清爽的酸度——这，便是霜冻之年里最坚定的风土坚守。

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