

峡谷酒庄

2021 年份报告

Château Xiagu · 2021 Vintage Report

风调雨顺的醇熟之年

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 2021 产季报告 / 整理于 2022 年

年份综述

2021 年，是贺兰山东麓从 2020 年霜冻阴霾中走出、重回“风调雨顺”的一年。与 2020 年 4·24 强晚霜冻的惨烈不同，2021 年全产区未再出现类似极端晚霜冻——虽有 3 月强沙尘暴、4 月中旬轻霜冻预警，但防御及时、未造成实质性减产；取而代之的是长达数月的“炎热+干旱”：生长季有效积温为 2017 年以来最高，降水显著偏少、光照充足、昼夜温差大，果实成熟度与酚类物质成熟均好于往年，健康度高、病害压力小。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，2021 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，呈现出更为充分成熟、果味丰盈的表达——这是风调雨顺的醇熟之年，却也同时提醒：糖酸过熟、酒精度偏高，是这一“暖干”年份需要直面的共性课题。

一、酒庄概况（2021 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	自 2017 年首收后进入第五年稳定产出

酿造工艺	纯人工采摘；法国新橡木桶陈酿；全程溯源。
------	----------------------

至 2021 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，进入第五年稳定产出期，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。在 2021 年“暖干、丰产、成熟充分”的年份条件下，酒庄的产品梯队有望在产量恢复的同时延续一贯的品质高度。

二、2021 年气候与生长季

综合产区城市级气象与酒庄年份记录，2021 年贺兰山东麓呈现“暖、干、光足、无重大霜冻”的特征。城市级数据显示，银川（核心区）年均气温 11.3℃（偏高 0.7℃）、年降水 146.3 毫米（偏少 36.3 毫米）、日照 2718.9 小时（偏多 85.6 小时）；全产区气温偏高、降水偏少、日照偏多。以银川子产区嘉地酒园微气候记录为代表：无霜期 200 天，4—9 月生长期有效积温 2077.9℃（为 2017 年以来最高），出土至埋土总降雨仅 78.1 毫米（极旱），全年最高气温 38℃（7 月 14 日），气温日较差最大 20.5℃（9 月 8 日）。

2.1 生长季气候事件

时间	气候事件与葡萄园响应
3 月中下旬	3 月 15 日起强沙尘暴席卷华北，空气沙尘重；3 月 31 日—4 月 3 日罕见连续降雨约 21.4 毫米，遏止沙尘但使出土前土壤偏湿。
4 月上中旬	气温为近 5 年最低，葡萄出土后萌芽展叶缓慢，开花与转色相应推迟。
4 月 13—16 日	冷空气致最低-2~2℃，宁夏发布霜冻黄色预警（14—16 日最低-3~0℃）；因葡萄尚处出土/萌芽早期、防御及时，未造成实质性减产

5—9 月	气温恢复正常后迅速生长；6—9 月极炎热干旱（少雨），植保压力小，利于果实健康。
9 月	频繁短暂降雨引发灰霉担忧，但每次雨后大风迅速吹干，仅个别紧实果穗（如马瑟兰）有极少数灰霉侵染。
10 月初—11 月初	西鸽等代表酒庄 10 月 4 日前后结束采收；11 月初大雪、大幅降温（较 2020 年提前约 10 天），埋土提前。

2021年贺兰山东麓生长季物候与气候节点（风调雨顺·炎热干旱）



2.2 逆境中的品质逻辑

2021 年的“逆境”与往年截然不同——不再是霜冻与洪涝，而是“暖干过度成熟”的隐性挑战。无重大霜冻使产量得以保全，充足的光热令酚类成熟度优于往年；但高温干旱也带来“糖酸成熟度过熟”的隐患：葡萄糖分积累快、酸度下降早，酒精度普遍偏高，易致口感与香气失衡、残糖发酵不净。对峡谷酒庄而言，科学的采收窗口把控与发酵管理（如适时提前采收以保酸、控制发酵温度以抑酒精）是把“暖干丰产”转化为“醇熟而不失平衡”的关键。

三、挑战与应对：暖干丰产中的平衡之道

2021 年的种植季考验，从“抗灾保产”转向“丰产下的品质平衡”。峡谷酒庄的应对思路与产区最佳实践同频：

3.1 春寒、沙尘与轻霜冻的早防

3 月强沙尘暴与 4 月中旬霜冻黄色预警，考验出土与萌芽初期的防御。酒庄延续“精准监测、提前预警、适时干预”的防寒策略，在葡萄尚处早期、防御窗口宽裕的条件下稳住树势，确保不重演 2020 年的霜冻损失。

3.2 炎热干旱的水分与树势管理

5—9 月极炎热干旱，虽降低病害压力，却对树势与水分平衡提出高要求。酒庄以稳健的灌溉与树势调控平稳过渡，在确保果实充分成熟的同时避免早衰与日灼，使糖酸比处于可控区间。

3.3 糖酸过熟与酒精度控制

针对“暖干过熟”的年份共性难题，酒庄重点把控采收窗口——在酸度尚未过度流失前精选采收，并以控温发酵、适度提前终止等手段抑制酒精度攀升，力求在丰沛果味与清爽酸度之间取得平衡。

3.4 品质优先于产量

2021 年葡萄健康度高、产量恢复，但“过熟”风险提醒酒庄不能盲目追求产量。峡谷酒庄坚持“以质定产”的采收标准，把这一暖干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 3 月沙尘、4 月轻霜冻与暖干气候影响，2021 年物候整体“前慢后稳”，但采收窗口因后期晴好天气而从容。产区层面，榨季于 8 月下旬开启（青铜峡等早熟地块），西

鸽 9 月初收第一筐霞多丽正式开榨；以银川子产区物候记录为代表，霞多丽 8 月 25—26 日、美乐 9 月 10—11 日、品丽珠 9 月 20 日、马瑟兰 9 月 25 日、赤霞珠 10 月 1—4 日、小味儿 10 月 4 日前后结束。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，并依各园地成熟度与品种差异有序展开。

品种	产区采收时段（参照）	2021 年意义
霞多丽（白）	8 月 25—26 日	早熟白品种率先采收，干白果香丰盈、酸度尚可控
赤霞珠（红，主导）	10 月 1—4 日	充分成熟、酚类成熟好，但需控酒精度
美乐 / 品丽珠	9 月 10—20 日	成熟充分、结构柔润，丰富混酿维度
马瑟兰 / 小维尔多等	随红品种窗口	第五年稳定产出；个别紧实果穗注意灰霉防控

4.2 新酒风貌

截至 2022 年初，2021 年份新酒进入桶中熟成。产区共识是：2021 为“风调雨顺、品质向好”的好年份，所有子产区均未遭受严重自然灾害，葡萄产量与质量均较高，各品种成熟度普遍优于受霜冻影响的 2020 年；但“糖酸成熟度过熟、酒精度偏高”是行业共性挑战。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，呈现出果味更丰沛、单宁更圆润的 2021 年份表达——能否在丰熟中守住酸度与平衡，将决定其陈年潜力的上限。

2021 年，是宁夏的好年份，没有霜冻、风调雨顺……今年气候一直保持在高温干旱的状态，但这样更加充足的光照，反而使我们葡萄的内在品质更加提升。

——西鸽酒庄种植总监 张继丰

2021，炎热干旱而不失完美的一年……整个贺兰山东麓产区今年的葡萄产量和

质量都比较高，尽管普遍来说糖酸成熟度过熟的现象仍然比较明显。——嘉地

酒园 2021 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 2021 年份可界定为“风调雨顺、丰产醇熟”的年份。其亮点与隐忧在于：

- 无重大灾害：未再现 2020 年式极端晚霜冻，产量得以保全；
- 光热充足：生长季积温为 2017 年来最高，酚类成熟度与果实健康度俱佳；
- 丰产提质：在产量恢复的同时，各品种成熟度普遍优于 2020 年；
- 共性挑战：暖干致糖酸过熟、酒精度偏高，需在采收与发酵中主动平衡。

5.2 酒款展望

2021 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“暖干丰熟”的年份逻辑下，呈现果味更丰沛、单宁更圆润的 2021 年份表达；贵人香、小芒森等白葡萄则在充分成熟中展现饱满的干白风格。酒庄需在桶陈与调配中着力保留酸度骨架，以平衡偏高的酒精度。

5.3 饮用与配餐建议

2021 年份红葡萄酒果味丰盈、单宁圆润，适饮窗口较早（3—8 年），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。白葡萄酒果香饱满，宜冷饮（8—12℃），搭配海鲜、禽类与微辣菜系；鉴于酒精度偏高，侍酒时宜

稍降温以凸显清爽感。

六、结语

2021 年，贺兰山东麓用一场“风调雨顺、炎热干旱”的生长季，回答了上一年霜冻之问——自然以丰产与醇熟回馈了严谨的管理。对峡谷酒庄而言，这既是 2020 年坚守之后的产能回归，也是 2017 年奠基以来体系成熟度的再度确证。从 3 月的沙尘到 4 月的轻霜预警，从漫长干热的夏日到 10 月初从容的采收，每一道关卡都被化解为杯中更丰沛的果味与更圆润的单宁——而如何在这暖干之年守住酸度与平衡，正是这一醇熟之年留给酿酒师的思考题。

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