



峡谷酒庄2022年份报告

Chateau Xiagu · 2022 Vintage Report

回归常态下的风土凝练

目录 CONTENTS

01 年份综述

回归常态，风土凝练 —— 回顾2022年葡萄园的整体生长环境，确立年度品质基调与独特风土印记。

02 酒庄概况

黄金风土，匠心传承 —— 探索酒庄得天独厚的地理优势、百年家族的酿造传承与对品质的极致追求。

03 气候与生长季

冬暖春早，夏热秋燥 —— 深度解析萌芽、开花、转色等关键期的气候数据，及其对葡萄风味的塑造。

04 挑战与应对

精细化管理，品质为先 —— 面对极端天气的考验，葡萄园实施的绿色采收、水分管理等精细化措施。

05 采收与新酒风貌

从容采收，果香初绽 —— 记录人工采收的最佳时机，以及新酒在发酵初期展现出的鲜活果香与结构。

06 年份评分与展望

优质年份，潜力无限 —— 汇总全球酒评家的高分评价，分析该年份葡萄酒的陈年潜力与发展方向。

07 饮用与配餐建议

佳酿之伴，味蕾盛宴 —— 专业的侍酒温度建议，以及与红肉、奶酪等经典法式菜肴的搭配指南。

01 年份综述：回归常态下的风土凝练



“贺兰山东麓，北纬38°黄金酿酒带的自然禀赋与风土传奇。”

■ 天时契合：复刻经典的生长季

告别极端天气的扰动，2022年迎来“冬暖春早、夏热秋燥”的理想气候。生长前期温润平稳，为葡萄藤株筑牢健康根基；夏季的阶段性高温与显著昼夜温差，加速了果实风味物质的富集与单宁的柔和熟成；而秋季干燥少雨的从容窗口期，为果实的完美成熟与择机采收提供了绝佳条件。

风土凝练：东方风味的品质跃升

延续酒庄“甘润平衡”的东方美学底色，2022年份酒款实现了风味的高度凝练：**果香更浓郁集中、单宁更细腻丝滑、酒体结构更均衡优雅。**这是一个将贺兰山东麓的风土特质，以极致纯粹的方式写入酒液的标杆年份。

02 酒庄概况：黄金风土，匠心传承

峡谷酒庄（Château Xiagu）深植于宁夏贺兰山东麓葡萄酒核心产区，坐拥北纬38°酿酒葡萄“黄金纬度”与1100米“黄金海拔”的双重自然禀赋。这里干旱少雨、光照充沛、昼夜温差显著，独特的砂石土壤与微气候，为葡萄果实赋予了凝练的风味与细腻的单宁，成就了酿造高品质中国葡萄酒的黄金风土。



酒庄身份·品牌根基

全称为峡谷酒庄(银川)有限公司，是集葡萄种植、酿造、品鉴与销售于一体的精品酒庄，专注打造具有中国风土特色的佳酿。



酿造哲学·极致匠心

坚持纯人工手摘精选，剔除瑕疵果实；引入法国新橡木桶陈酿18个月以上，赋予酒液丰富层次；实现从田间到瓶中的全程溯源。



核心区位·天赋土壤

坐落于银川市西夏区镇北堡镇昊苑村，地处贺兰山东麓冲积扇地带，土壤疏松透气，排水性佳，为葡萄根系深扎提供了优良条件。



标杆酒款·风味表达

打造「赤甲」「烈雉」「红隼」等核心系列酒款，每一款佳酿都深度诠释了贺兰山东麓独特的风土个性与细腻口感。



风土坐标·自然禀赋

地处北纬38°世界酿酒葡萄黄金带，海拔约1100米，生长季积温充足，昼夜温差大，利于葡萄风味物质与糖分的完美积累。



创始初心·品牌愿景

由夫毅先生创立，始终秉持“敬畏自然，坚守匠心”的理念，致力于酿造具有国际品质与中国风土特色的精品葡萄酒。

02 酒庄概况：发展里程碑与产品创新



马瑟兰葡萄以其独特的结构感与优雅香气，成为酒庄风土表达的核心载体。其从试种到成熟的五年历程，见证了酒庄对品质的极致追求。

自2017年完成扩建与老园改造，酒庄历经五年精心培育，新品种从青涩试种到稳定产出，不仅丰富了混酿体系的骨架与香气层次，更在2022年迎来了品质与产量的双重爆发，为单一园酒款的诞生奠定了坚实的风土基础。

里程碑时刻：2022年推出首款单一园马瑟兰干红，这不仅是产品矩阵的重要拓展，更是酒庄对风土理解与酿造工艺的极致表达。

2017 启幕

马瑟兰、品丽珠等新品种首次收获，开启了酒庄品种结构优化与风味创新的序幕。

2018-21 积淀

新品种进入稳定产出期，树势强健，开始作为“结构增强剂”为混酿酒款注入独特灵魂。

2022+ 绽放

进入品质与产量双优的稳定期，树龄达标，成就了首款单一园酒款的绝佳风土条件。

03 气候与生长季：冬暖春早，万物复苏

综合贺兰山东麓全年度气象监测数据，2022年产区呈现出鲜明的“冬暖春早、夏热秋燥”气候特征，为葡萄生长提供了得天独厚的自然温床。

❁ 暖冬护养，休养生息

2021年底至2022年初，产区气温持续偏高，无霜冻灾害侵扰。葡萄藤在温和的冬季中顺利完成自然休眠，树体养分积累充足，为春季的萌发储备了丰沛能量。

🌱 早春回暖，萌芽齐整

3-5月气温回升节奏快，葡萄藤于3月下旬提前出土上架。花期恰逢5月中旬晴好天气，气候稳定少雨，坐果率显著提升，为丰产稳产筑牢了关键根基。



时序之美，成就佳酿

好的年份，始于春天的温柔。这一年的气候如同一位经验丰富的酿酒师，在葡萄生长的每一个关键节点都给予了恰到好处的关照，为果实的风味凝练与成熟提供了完美的自然舞台。

03 气候与生长季：夏热秋燥，风味凝练



得天独厚的风土

贺兰山东麓独特的大陆性气候，造就了葡萄生长的黄金条件。高温与干旱并存，减少病害，让葡萄风味更纯净、更集中。

夏季 · 温差凝香 (6-8月)

6-7月阶段性高温达38℃，但昼夜温差保持在15℃以上，有效积累糖分与风味物质；8月降水偏少，气候干燥，为葡萄生长提供了天然的“杀菌”环境。

秋季 · 从容采收 (9-10月)

延续干燥少雨天气，光照充足，葡萄缓慢成熟，单宁与果香达到完美平衡。稳定的天气让人工采收和品质筛选从容进行。

3月下旬
出土萌芽

5月中旬
花期坐果

6-7月
硬核膨大期

9月上旬
全面转色

10月上旬
采收开始

04 挑战与应对：平稳年份中的精细化管理

2022年虽无重大自然灾害，但平稳的气候对葡萄园的精细化管理提出了更高要求。如何在风调雨顺的年份里挖掘风土潜力，成为这一年葡萄园管理的核心命题。



01 高温下的水分与光照调控

针对6-7月阶段性高温，采取“少量多次”精准滴灌策略，维持根系活力，规避水分胁迫引发的早熟与风味失衡。同时优化叶幕结构，增厚叶片层为果实遮阳，有效防止日灼，并促进单宁柔和化，为酒体积累细腻的口感基础。



02 产量与品质的动态平衡术

面对坐果率偏高，6月底开展严苛疏果作业，将亩产精准控制在350公斤的黄金区间。此举确保每颗果实获得充足的养分与光照，从源头提升果实的风味集中度与成熟度，让葡萄的糖分、酸度与酚类物质达到完美的平衡状态。

—— 以匠心致初心，于细微处见真章，让风土的灵魂在果实中自然生长 ——

04 挑战与应对：成熟期的风味凝练



“从田间到酒窖，每一个环节的精细把控，都是对品质的承诺。”

风土与匠心的双重凝练

九月转色期，酒庄通过“摘叶转果”等精细化农事，为果穗创造绝佳的通风与光照环境。得益于干燥少雨的秋季气候，果实中的花色苷与单宁得以缓慢、充分地成熟，赋予葡萄更浓郁的色泽与更柔和的口感层次。

这一系列看似细微的干预，将一个原本“风调雨顺”的常态年份，雕琢成风味凝练、结构均衡的优质年份，最终让每一瓶佳酿都拥有了超越期待的品质表现与独特的风土记忆。

05 采收与新酒风貌：从容采收，品质至上



“人工采摘是对风土的虔诚致敬，
我们在最合适的时间，遇见最完美的果实。”

2022年的采收季因理想的秋日气候而显得格外从容。酒庄遵循“分批、分块、分品种”的采收原则，通过人工逐串筛选，确保每一颗葡萄都在风味与成熟度的巅峰时刻被送入酿酒车间。



白品种 · 清新灵动（贵人香/霞多丽）

9月上旬率先开采，果实酸度清脆明亮，果香纯净无杂质，完美保留了柑橘与白色花果的自然香气，为干白奠定鲜活基调。



红品种 · 醇厚平衡（赤霞珠/美乐/品丽珠）

9月底至10月中旬集中采收，此时糖分、酸度与单宁达到完美平衡，赋予葡萄酒饱满的酒体结构与浓郁的黑色浆果风味。



马瑟兰 · 严苛臻选（单一园匠心）

10月上旬酚类物质完全成熟后精选采摘，标准更为严苛，旨在凝练其独特的紫罗兰花香与红醋栗风味，尽显优雅质感。

05 采收与新酒风貌：新酒初鉴，潜力无限



地下酒窖橡木桶陈酿赋予酒液更丰富的层次与结构



红葡萄酒 · 深邃浓郁，潜力非凡

色泽呈深邃的宝石红，黑醋栗与黑樱桃的黑色水果香气主导，交织着丁香、肉桂的辛香料气息，层次丰富。单宁细腻而紧致，酸度清爽明快，酒体结构平衡且余味悠长，展现出超越往年的复杂度与卓越的陈年潜力。



白葡萄酒 · 清新纯净，酸度明亮

散发着柑橘与白桃的清新果香，入口纯净爽利，酸度鲜活明亮，口感层次轻盈且余韵甘甜。酒体骨架饱满，矿物感与果香交织融合，具备极佳的陈酿潜力，随时间推移将展现出更丰富的蜂蜜、烤坚果与柑橘皮的复合风味。

05 采收与新酒风貌：新品亮相，优雅绽放



源自核心单一园风土的孕育
诠释马瑟兰品种的极致优雅与细腻

单一园马瑟兰干红

馥郁香气 · 层次丰富



初闻绽放紫罗兰的清幽花香，随之而来的是荔枝与红色浆果的甜美气息，交织出迷人的嗅觉体验。

丝滑单宁 · 平衡优雅



单宁细腻如丝，酸度明亮而不尖锐，酒体结构平衡，入口柔顺，余味中带有淡淡矿物与香草气息。

旗舰之作 · 未来可期



作为酒庄风土探索的新里程碑，不仅是产品矩阵升级的标志，更具备成为产区标杆旗舰酒款的巨大潜力。

06 年份评分与展望：风土凝练的优质年份

综合气候、栽培管理与新酒表现，峡谷酒庄2022年份可界定为“**风土凝练的优质年份**”。这一年，自然禀赋与匠心工艺的完美契合，不仅成就了卓越的酒款品质，更标志着酒庄向精品化、差异化发展的重要跨越。

理想风土表达

呈现“冬暖春早、夏热秋燥”的典型特征，积温充足且昼夜温差显著。这一气候完美激发了果实的风味潜力，凝练出深邃而独特的风土个性，是贺兰山东麓产区特性的绝佳诠释。

品质全面跃升

新酒在果香的集中度、单宁的细腻度及酒体的结构感上均实现突破。口感圆润饱满，层次丰富且余味悠长，整体品质达到酒庄酿造史上的全新高度，极具陈年潜力。

产品矩阵焕新

成功推出首款单一园马瑟兰干红，精准捕捉地块的独特风味。这一创新不仅丰富了酒庄的产品结构，更展现了酒庄挖掘风土潜力、打造差异化精品的决心与实力。

06 年份评分与展望：酒款未来可期

2022年份的酒款将继续巩固峡谷酒庄“甘润平衡”的东方风格，并在此基础上展现出更强的结构感和陈年潜力，是兼具饮用愉悦度与收藏价值的非凡年份。

经典系列·陈年潜力跃升

赤甲、烈雉、红隼三大核心系列呈现出浓郁果香与细腻单宁的完美交织，酒体结构更趋平衡。预计适饮期长达5-10年，随时间推移将绽放出更丰富的层次感与复杂度。

新星之作·单一园马瑟兰

作为酒庄的全新尝试，单一园马瑟兰干红尽显优雅风骨与鲜明品种特征。其独特的风味将吸引资深爱好者目光，不仅丰富了酒庄的产品矩阵，更有望成为诠释风土特色的新标杆。

“时间是美酒的挚友，我们期待这些佳酿在岁月中沉淀，绽放出更迷人的东方风味与迷人光彩。”

07 饮用与配餐建议：佳酿之伴，味蕾盛宴

红葡萄酒 · 醇厚浓郁



侍酒与醒酒

最佳饮用温度 16-18℃，建议提前醒酒 45-60 分钟，充分释放复杂香气与层次。

风味绝配

适配烤羊排、黑椒牛排、红烧牛肉等油脂丰富的红肉，单宁中和肉脂，口感平衡。

浓郁的酒体与红肉的丰腴相互成就，不仅能化解油腻感，更能激发肉质的鲜甜，让每一口回味都悠长饱满。

白葡萄酒 · 清新雅致



冰镇唤醒

冰镇至 8-10℃ 口感最佳，无需醒酒，开瓶即饮，尽显清新爽脆的独特个性。

鲜食搭档

作为开胃酒或搭配清蒸鱼、白灼虾、奶油蘑菇汤，果酸提亮海鲜鲜甜与菜肴细腻。

高酸度与清新果香是它的灵魂，能巧妙地衬托出海鲜的本味与清淡菜肴的鲜美，带来轻盈愉悦的味蕾体验。

结语：风土的共鸣

2022年，大自然以最慷慨的姿态馈赠贺兰山东麓，成就了近乎完美的生长季。这不仅是对峡谷酒庄多年精细化耕耘的回馈，更是人与风土灵魂共振的结晶——从春日抽芽到秋日酿熟，每一步皆为匠心与天地的默契对话。

当杯中美酒滑过舌尖，果香的凝练与单宁的细腻交织，那是四季轮转的风味凝练，更是回归土地本真的纯粹表达。这便是风土赋予葡萄酒的永恒生命力，也是我们对品质始终如一的承诺。

“一瓶酒，是风土的诗，也是时间的歌。”

“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。这份承诺，是对土地的敬畏，也是对每一位品鉴者的尊重。”

—— 峡谷酒庄
坚守风土的品质承诺

A wine glass filled with red wine sits on a dark, reflective table at night. The background is a blurred vineyard under a starry sky. The text "感谢聆听" is centered over the glass.

感谢聆听

THANK YOU

—— 品味贺兰山东麓的风土凝练，共鉴2022年份佳酿 ——