

峡谷酒庄

2023 年份报告

Château Xiagu · 2023 Vintage Report

暖干之年的从容丰收

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 2023 产季报告 / 整理于 2024 年

年份综述

2023 年，是贺兰山东麓又一个“暖年”——宁夏全区年平均气温 9.9℃，较常年偏高 0.9℃，与 2021 年并列 1961 年以来历史第一高值。这一年气候“前霜后旱、暖干为主”：4 月接连三轮霜冻（极端-6.8℃）给萌芽期带来轻霜害，夏季高温提前、降水偏少并伴 7 月下旬重度干旱，6 月 24 日红寺堡等子产区还遭遇冰雹；但充足的光热总体利好成熟，8 月下旬开镰后采收从容推进，红葡萄持续至 10—11 月中旬。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，2023 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，呈现出暖干之年里从容丰收的表达——在频发的气候扰动中，以科学管理守住品质与产量。

一、酒庄概况（2023 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
------	------------------------------

至 2023 年，酒庄已完成自 2017 年扩建与老园改造以来的体系化积淀，混酿维度趋于成熟稳定。在“暖干、丰产”的 2023 年份条件下，酒庄继续以赤霞珠为主导、辅以美乐、品丽珠、小维尔多与马瑟兰的混酿体系，依托全程溯源与法国新桶陈酿，把这一年的风土特征转化为杯中可期的品质表达。

二、2023 年气候与生长季

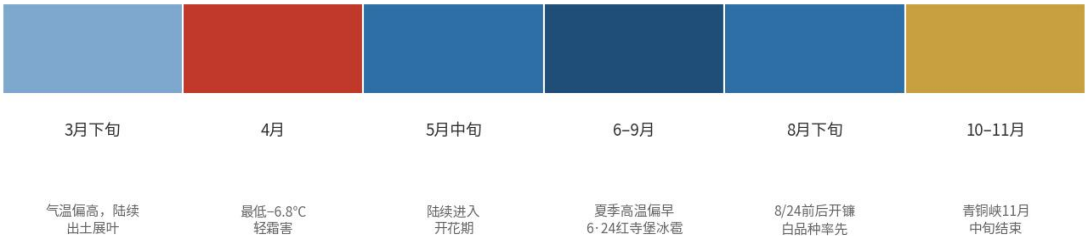
综合产区气象与酒庄记录，2023 年贺兰山东麓呈现“暖、干、霜冻与冰雹交织”的特征。宁夏全区年平均气温 9.9℃（偏高 0.9℃，并列 1961 年来最高），年降水 233.9 毫米（偏少 17%）；生长季 7 月气温最高达 30.5℃，全期平均约 26.9℃，属显著偏暖年。春季三轮霜冻、夏季高温干旱与局部冰雹构成全年主要气候事件，但光热总体充足，利于果实成熟。

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	气温偏高，葡萄陆续出土展叶，物候整体偏早。
4 月（三轮）	4 月 2—6 日、20—21 日、28 日接连霜冻，极端-6.8℃（4 月 5 日，青铜峡）；红寺堡 4 月 28 日-1.9℃，已萌芽受轻霜害，防御及时未致大幅减产。
5 月中旬	陆续进入开花期，气温回升后坐果正常。
6—9 月	夏季高温提前（夏季均温偏高 1.1℃）、降水偏少，7 月下旬出现重度及以上干旱；6 月 24 日红寺堡等子产区遭遇冰雹+雷暴大风。
8 月下旬	8 月 24 日前后开镰，白品种率先采收；8 月为生长季降水峰值但仍总体偏旱。

10—11 月	红葡萄集中采收持续至 10—11 月；青铜峡 10 月 7 日起逐步采摘、11 月中旬结束。
---------	--

2023 年贺兰山东麓生长季物候与气候节点（暖年·春霜夏旱）



2.2 逆境中的品质逻辑

2023 年的“逆境”是多重气候扰动的叠加——春霜、夏旱、局部冰雹，但“暖干”的主线利好成熟。春季霜冻虽带来轻霜害，但因防御及时、且多发生在萌芽早期，未致实质性减产；夏季高温干旱降低了病害压力、充足光热促进酚类成熟，却也推升了“糖酸成熟度过熟、酒精度偏高”的年份共性风险；局部冰雹主要影响个别子产区（如红寺堡），需针对性防控。对峡谷酒庄而言，精准的物候监测、适时的防霜与灾后管理，以及把“暖干丰产”导向“醇熟而平衡”的采收与发酵把控，是这一年的品质关键。

三、挑战与应对：暖干扰动中的品质坚守

2023 年的种植季考验，是“频发的气候扰动”与“暖干丰产”之间的平衡。峡谷酒庄的应对思路与产区最佳实践同频：

3.1 春季三轮霜冻的精准防控

4 月三轮霜冻（极端-6.8℃）考验萌芽期防御。酒庄延续“精准监测、提前预警、适时干预”的防寒策略，在萌芽早期最大限度降低冻害损失，守住可用于酿酒的芽量。

3.2 夏季高温干旱与冰雹应对

针对夏季高温干旱与 7 月下旬重度干旱，酒庄以稳健灌溉与树势调控平稳过渡，避免早衰与日灼；对 6 月 24 日红寺堡式冰雹等局地强对流，强化园地监测与灾后清园、病害防控，将损失控制在局部。

3.3 糖酸过熟与酒精度控制

在“暖干”年份逻辑下，酒庄重点把控采收窗口——于酸度尚未过度流失前精选采收，并以控温发酵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

2023 年葡萄健康度高、产量恢复，但“过熟”风险提醒酒庄不可盲目追产。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

受暖年偏早物候与 8 月下旬开镰影响，2023 年采收窗口从容。产区层面，8 月 24 日前后开镰、白品种率先采收，红葡萄集中期在 9—10 月，青铜峡等地持续至 11 月中旬结束。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，对受灾较重的局部地块以精选保质量。

品种	产区采收时段（参照）	2023 年意义
白品种（霞多丽等）	8 月 24 日前后起	早熟白品种率先采收，干白果香丰盈
赤霞珠（红，主	9—10 月	充分成熟、酚类成熟好，需控酒精度

导)		
美乐 / 品丽珠	随红品种窗口	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	稳定产出，个别紧实果穗注意灰霉防控

4.2 新酒风貌

截至 2024 年初，2023 年份新酒进入桶中熟成。产区共识是：2023 为“暖干、丰产”的偏暖年份，光热充足令成熟度与果实健康度俱佳，但“糖酸成熟度过熟、酒精度偏高”仍是行业共性挑战，需以采收与发酵管理主动平衡。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，呈现出果味丰沛、单宁圆润的 2023 年份表达——能否在丰熟中守住酸度骨架，将决定其陈年潜力的上限。

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 2023 年份可界定为“暖干扰动、从容丰收”的年份。其亮点与隐忧在于：

- 暖年丰产：气温并列历史最高，光热充足、果实健康，产量恢复；
- 霜旱可控：春霜与夏旱经防御未致大幅减产，局部冰雹影响有限；
- 品质向好：酚类成熟度与果实健康度俱佳，结构均衡；
- 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

2023 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 2023 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

2023 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

2023 年，贺兰山东麓用一场“暖年、春霜、夏旱、局部冰雹”的生长季，再次印证了风土的复杂与管理的价值——自然以丰产与醇熟回馈了严谨的应对。对峡谷酒庄而言，这既是体系成熟度在多变气候中的又一次确证，也是在 2017 年奠基以来持续精进的常态表达。从 4 月的三轮寒夜，到夏日干热里的从容管护，从 8 月下旬的开镰到 11 月中旬的收官，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，正是这一从容丰收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