

尚处于陈酿初期的2010年葡萄酒： 卓尔不群，红白兼优

Pr. Denis Dubourdieu
德尼·都博迪教授

令人万分期待的2009年葡萄酒以其出类拔萃的品质备受赞誉，大自然还会在接下来的一年赐予波尔多另一份惊喜吗？在2010年的葡萄采摘期内，根据对夏季气候的观察和对葡萄果实的分析，人们做出了大致肯定的回答。葡萄酒发酵之后的状态又令人信心倍增。到今年二月下旬，所有葡萄酒均已装桶，苹果酸—乳酸发酵过程已经完成，后继的调配方案也已基本确定，此时我们可以毫无犹豫地断言，2010年的葡萄酒，无论是红酒还是白酒，其品质将会相当优秀，甚至可以用卓尔不群来形容它。

在以这段评价作为开场白后，还是让我们来细数一下造就一个年份的波尔多红酒成为佳品所需要的五大环境因素。

- (1) (2) 较为温暖、降雨不多的气候，能让葡萄较早的进入开花期与结果期，这样可以保证葡萄花朵的授粉过程能够顺利迅速的完成，也令葡萄果实的成熟更为一致。
- (3) 炎热干燥的7月逐步造就了一个缺水的环境，它可以令葡萄植株在果实成熟期内放慢直至停止生长。
- (4) 8月与9月干燥却并不过度炎热的气候，能够让各个品种的葡萄完全成熟。
- (5) 采摘期内气温适中、降水稀少的好天气，使得人们可以在葡萄达到最佳成熟状态时才去采摘，而不用担心果汁浓度会被雨水稀释或在果实上滋生霉菌。

尽管梅鹿辄（Merlot）葡萄在开花期内受到了6月里略为潮湿阴冷气候的困扰，造成了落果、葡萄果实僵化以及产量下降的影响，2010年还是拥有一个相当干燥、并不十分炎热的夏季，随之而来的初秋，阳光普照，气候温和，降水适中，这些都符合上述所有的条件。相对于2009年，2010年葡萄植株的缺水状况更广泛、强烈些，在这一点上，2010年更偏似于2005年。

2010年八、9月间，白天适度的高温，再加上夜间气温的凉爽，这都非常有利于葡萄芳香前体的合成以及酸度的保留，因此，今年无论是用长相思还是以赛美容为主酿造的白葡萄酒，同样都会非常出色。

在葡萄果实成熟时，也就是说葡萄即甜又酸，并且拥有潜在的果味，在此基础上，贵腐菌能否在葡萄上顺利的生长发育，决定了苏玳和巴尔萨克产区贵腐酒的品质。这需要一个像2010年9月和10月间的气候条件，也就是说有以利于贵腐菌生长的短暂、少量的降雨或者薄雾天气，同白天或是一段时期的干燥、温暖或有风的天气交替进行，后者有利于葡萄果实的浓缩。近十年以来，甜白葡萄酒历年的质量都是非常优秀，差别只在伯仲间，尽管2010年不具有像2009年那样一个无与伦比的葡萄浓缩度，但它毫无疑问地是这个特殊十年的完美总结，也将会是一个绝佳的年份，并在该地区历史上占据独有的地位。

6月初提早进入并且较快完成了开花期之后，所有葡萄品种都渡过了一个令人满意的结果期，稍显遗憾的是梅鹿辄受到了落果与果实僵化的困扰。

以12月中、1月初和二月中三次寒潮为标志，2010年的冬天与2009一样的阴冷、漫长和严酷。在这段冰霜期之后，三月份的气候基本接近于历年的平均温度，这使得葡萄植株发芽几乎没有提早的可能；直到四月初及四月中旬时，葡萄植株才绽露绿芽，这比2008和2009年略为晚了几日。之后，在阳光灿烂的四月，因其温暖、干燥及充分日照的条件下（参见表I至III），葡萄植株很快便将这段差距赶超上来。5月份的气候与2009相比同样的干燥，但略为阴冷。第一朵葡萄花开放于5月底，而梅鹿辄与赤霞珠和品丽珠的中花期要待到6月4日至7日之间。其它红、白葡萄品种的开花均获得了令人满意的结果率，美中不足的是梅鹿辄葡萄存在落果和果实僵化的现象，这极有可能是因为受到了6月7日夜间的低温，以及8日和6月中旬的两次较大规模降雨所导致（参见图1）。株龄较长的梅鹿辄植株大多感染了病毒病，它们也因此遭受了最严重的减产损失。梅鹿辄开花期的这段插曲可谓是2010年葡萄酒中唯一的遗憾。

表 I: 2009、2010年三月至6月降雨量测定（毫米）
（法国气象局，波尔多Mérignac地区）

	2010	2009	1971-2000 平均值
三月	68	31	70
四月	27	116	80
5月	41	78	83
6月	102	75	63

表 II: 2009、2010年三月至6月日照时间（小时）
（法国气象局，波尔多Mérignac地区）

	2010	2009	1971-2000 平均值
三月	187	221	180
X四月	250	160	177
5月	193	235	222
6月	102	293	225

**表 III：2009、2010年三月至6月平均最低、最高气温
(法国气象局，波尔多Mérignac地区)**

	平均最低气温			平均最高气温		
	2010	2009	平均值*	2010	2009	平均值*
三月	4,3	4,9	4,6	14,4	15,3	14,5
四月	8,3	7,4	6,6	19,8	13,4	16,5
5月	10,4	12,3	10,3	19,9	22,2	20,5
6月	14,3	15	13	24,5	25,6	23,5

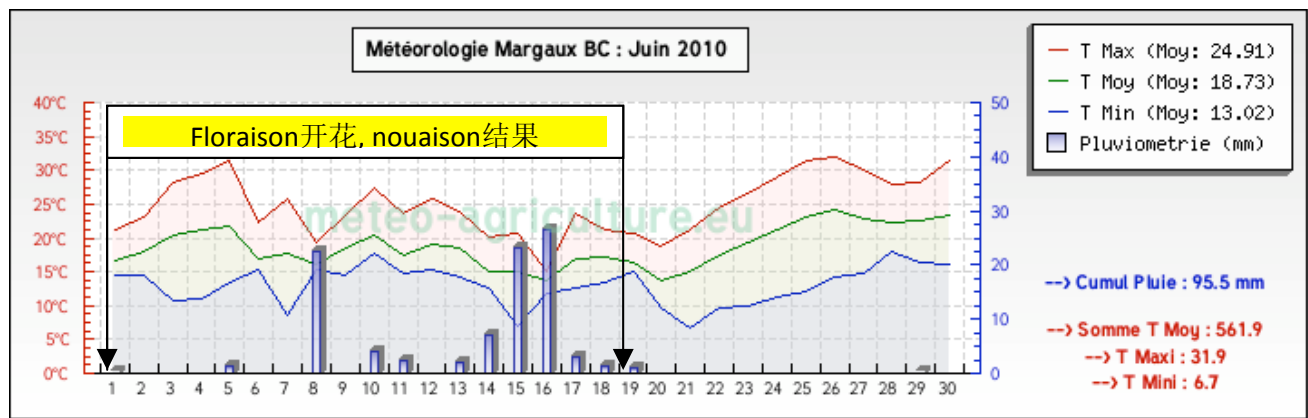
*1971-2000 平均值

从六月20日起，气温开始上升。自此，一个特别干燥但并不十分炎热的夏季便开始了，它成就了2010年葡萄酒独特魅力。

在果实开始成熟时，7月份的炎热干燥且阳光普照的气候延缓甚至抑制了葡萄植株的生长。

2010年的7月较2005年与2009年同期的气温更高，但却并不算一个真正意义上的酷暑，因为最高气温超过30°的日子仅有三、四天（参见表IV与图2）。该月的日照时间也较平均水平更长，气候也尤为的干燥（图3、4）。该月的降雨量（少于20毫米）仅为2009年同期的三分之一，甚至低于2005年的水平。在这样的条件下，一个缺水干旱的环境逐步于7月底形成，而此时恰值葡萄果实的成熟初期与中期，干旱最终导致了葡萄植株生长的延缓甚至完全中止。这样的条件对于酿造优质波尔多红葡萄酒是必不可少，而2009年，正是由于过度的降雨导致了只有那些蓄水能力低的土壤（主要由砂砾石与一定量的黏土构成）才能达到这样的要求，这样的土层结构也仅在波尔多最优良的葡萄种植园才能找到。因此，2010年葡萄植株于最恰当的时期停止生长的现象较2009年更为普遍。

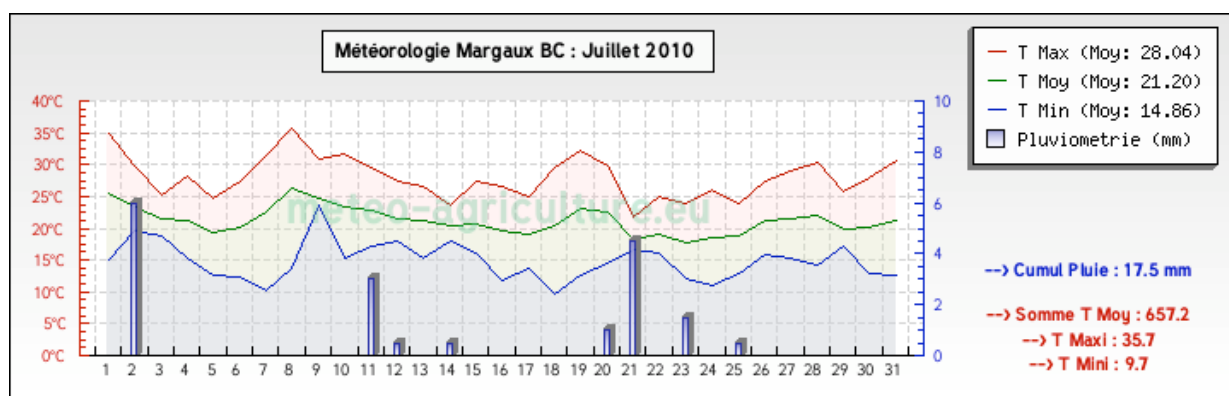
梅鹿辄葡萄在8月6日达到其成熟中期，赤霞珠葡萄则是在11日前后，这相对于2005年与2009年要迟了3至4日，而又比2004年与2008年早了4日。



T Max 日最高温度， T Moy日平均温度， T Min日最低温度， Pluviometrie降雨量。

Cumul Pluie降雨总量， Somme T Moy 平均气温总和， T Maxi 日最高气温峰值， T Mini 日最低气温谷值

图 1： 2010年6月， 开花与结果期内温度与降雨量（毫米）（Margaux地区气象站）



T Max 日最高温度， T Moy日平均温度， T Min日最低温度， Pluviometrie降雨量。

Cumul Pluie降雨总量， Somme T Moy 日平均气温之和， T Maxi 日最高气温峰值， T Mini 日最低气温谷值

图 2： 2010年7月Margaux地区气温与降雨量（毫米）

表 IV： 2009年7月至10月平均最低、最高气温
（法国气象局， 波尔多Mérignac地区）

	平均最低气温				平均最高气温			
	2010	2009	2005	平均值*	2010	2009	2005	平均值*
7月	16,6	15,9	16,8	15,1	28,2	27,1	27	26,4
8月	14,9	16,2	15,1	15,2	26,8	28,5	27,3	26,6
9月	12,3	13,2	13	12,5	24,4	25,7	24,1	23,7
10月	9,2	10,9	12,6	9,5	18,7	20,8	21,5	18,8

* 1971-2000平均值

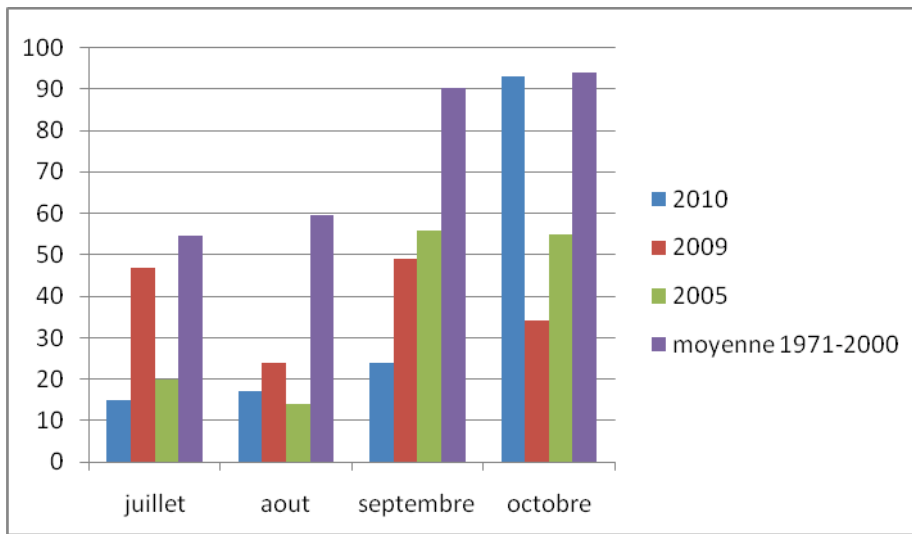


图3：2005、2009、2010年7月至10月降雨量
(法国气象局, 波尔多Mérignac地区)

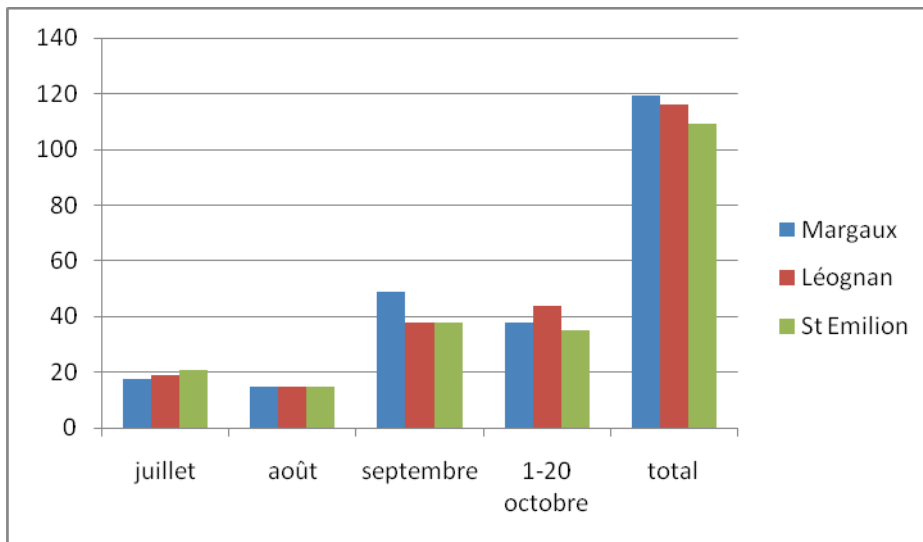


图4：2009年7月、8月及9月降雨量分县统计

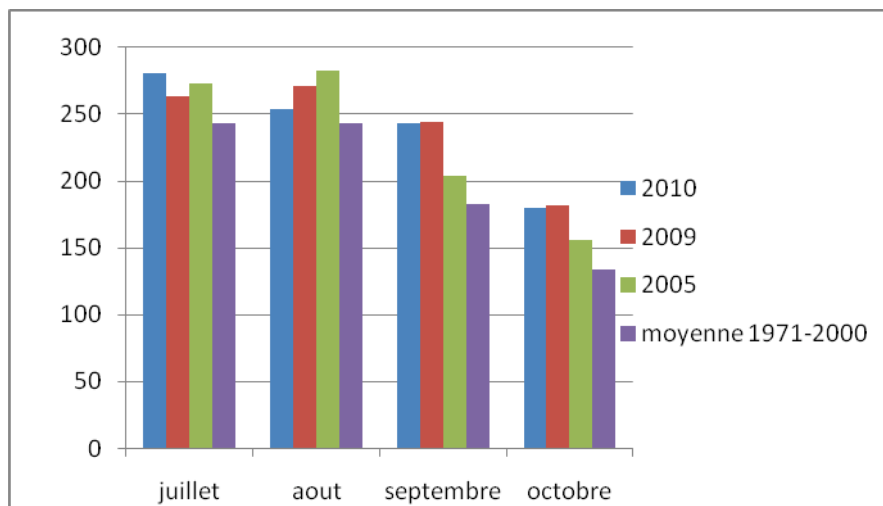


图5：2005、2009及2010年7月至10月日照时间（小时）
（法国气象局，波尔多Mérignac地区）

8月与9月的极为干燥但并不特别炎热的气候条件，使得所有葡萄品种的整体成熟状况都很理想。

2009年，只有梅多克（Médoc）产区幸免于8月的暴风雨，而之后整个Libourne地区的葡萄庄园均受到了9月20日前后大规模降雨的冲击。2010年，波尔多地区所有的产区在8、9月间的气候都十分干燥（图 3、4）。8月间的降水量不到近十年同期平均降水量的三分之一，而9月份的降水量则接近同期平均水平的四分之一。因此，7月至9月间仅有大约50毫米的降雨，2010年是近十年以来最为干燥的年份（图6），即使是2005，其同期的降雨量几乎是2010年的两倍。

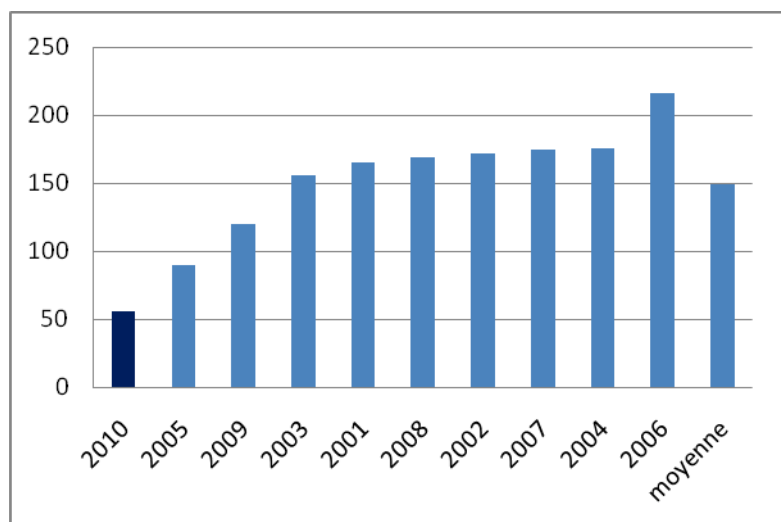


图 6： 2001-2010历年7月至9月间降雨量递增排列
数据由法国气象局测录，波尔多Mérignac地区

2010年8月的气温较低于2005与2009年同期水平，与近三十年的平均值持平。根据Margaux地区观测的数据，2010年8月日平均气温之和为605°C，2005年与2009年的该数值分别为625°C、650°C；2010年8月有6天的高温天气，而2005年与2009年分别为7天与8天。2010年8月有21天夜间气温跌至15°C以下，相同的情况在2005年与2009年分别为22天与18天（表V）。

表V： 2005、2009与2010年8月间，日平均气温之和、高温天数与夜间低温天数

	日平均气温之和(°C)	高温天数 (最高温度超过30°C)	夜间低温天数 (最低温度低于15°C)
2005	625	7	22
2009	650	8	18
2010	605	6	21

2010年9月较2009年同期气温偏低，同2005年相比，2010年9月白天气温与之相仿，但夜间则明显的更加凉爽（表IV）。

2010年8月的日照时间趋近于该时节的正常值。不过，与2009年相似，2010年9月与10月的日照时间则要比平均值高出很多（图5）。

葡萄植株拥有惊人的抗旱能力，特别是在经人工改造过的土壤里。除了吉伦特河左岸透水能力超强的土地上种植的年轻的葡萄植株，仅在极少数的葡萄园内，葡萄果实的成熟受到些许阻滞。

由于梅鹿辄葡萄经受了落果的影响，葡萄园内疏叶和疏果的工作要比以往进行的更为细致。这些措施是为了将那些果实僵化的梅鹿辄、品丽珠（Cabernet franc）葡萄串提早剪去。事实上，如不提前剪去这些发育不全的葡萄，等到葡萄成熟的时节，这些葡萄要比正常的葡萄含糖量低、酸味更重、色素含量少，口感上也更加青涩。而且，这些部分果实僵化的葡萄串其果实内蕴藏的潜质也要比正常葡萄差了许多。这种除赘果从来都不是令人愉悦的，尤其是当我们想到落果会造成葡萄园产量的严重下跌；但是，我们必须得这样做，因为这样才能确保该年份葡萄酒的最佳品质。

总体而言，除了7月以外，2010年的夏季与初秋要比2005、2009年同期更加干燥、凉爽。2010年7月至10月中旬降雨的稀缺成为了这一年能够出产优质红葡萄酒的关键，因为在像波尔多地区这样的冬季潮湿的海洋性气候环境里，干燥的夏季是出产极品佳酿的坚实保证；这条定律从来没有遇到过例外。但是该定律的对立面却不一定为真；

只要7月份天气足够的干旱能导致进入果实成熟期的葡萄植株停止生长，那么在8月与9月间适中的降雨量依然能够允许人们酿出不错的葡萄酒；2008年就是一个例子。2010年在葡萄果实成熟的这段时期里，天气相对凉爽、日照充足，这样的气候给葡萄的果味与酸度的保存提供了一个绝佳的环境；它不仅能够提升白葡萄酒的品质，也能够给红葡萄酒增添新的韵味。

葡萄采摘期内整体的理想天气，这能够让我们根据葡萄品种的不同、葡萄田的差异，按照葡萄酿造工艺学的标准在葡萄达到其最佳的成熟状态时进行采摘。

白葡萄的采摘最先开始，9月2日最为早熟的长相思葡萄被第一批采摘下来；大规模的采摘开始于6日，直至15日结束。Graves 与Pessac Léognan产区的赛美蓉葡萄的采摘于9月15至20日间完成。正是由于在最恰当的时节采摘，2010年白葡萄的含糖量与2005年及2009年类似，其酸度要略微地偏高，趋近于2008年水平。根据对葡萄果实的品尝，尤其是对于那些生长于石灰岩质或黏土质土壤的长相思与赛美蓉葡萄来说，它们的芳香潜力要比2009年的高。然而，需要非常注意的是在压榨过程中对葡萄汁进行严格的筛选，因为葡萄表皮的钾含量过高。为了保留酿酒罐内葡萄酒的酸度，我们需要将榨出的葡萄汁更早的分离出来，尽量缩短它与葡萄皮的接触。

大约在9月21日人们开始摘收梅鹿辄葡萄中最先成熟的葡萄；赤霞珠和品丽珠葡萄的采摘于10月份的上半月完成，与2009年的日期接近。总体而言，2010年的红葡萄在其质量上拥有两大优势；它们的果实颗粒非常娇小并且色泽十分浓重，与2005、2009年的葡萄相比，它们的重量更轻但花青素的含量则更高（图7、8）。

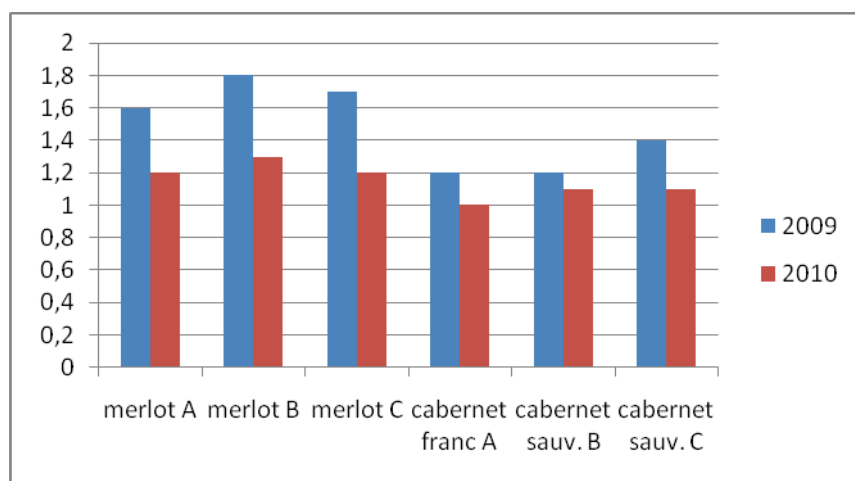


图7：2009、2010年Saint Emilion (A), Léognan (B) 和 Pauillac (C)产区列级酒庄葡萄园内梅鹿辄、品丽珠和赤霞珠葡萄粒的重量

2010年采摘的红葡萄含糖量较高，总体上均超过2005年与2009年的水平，特别是品丽珠和赤霞珠葡萄。不同品种的葡萄其酸度也在总体上较高于2005年与2009年的水平。需要

补充的是，在那些适当采取了疏果措施的葡萄园里，葡萄果实没有那种青涩的口感，拥有非常鲜明的果味。

与2009相似，生长于相似土质上的同种葡萄其采摘的日期也会根据酒庄的不同有明显的差异；部分酒庄偏爱于因已成熟但仍留在藤枝上自然风干而造成的过熟状态的葡萄；而其它的酒庄则倾向于避免这种的效果。所酿造出葡萄酒也会因这种取向的不同而风格各异。

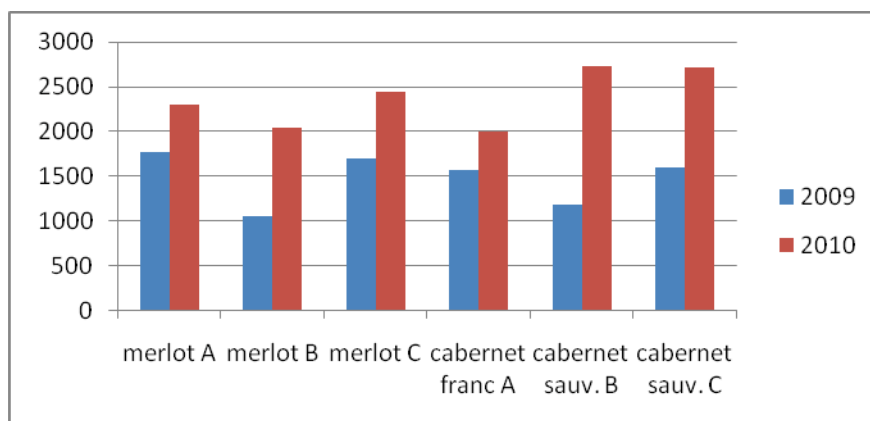


图8：2009和2010年Saint Emilion (A), Léognan (B) 和 Pauillac (C)产区列级酒庄葡萄园内梅鹿辄、品丽珠和赤霞珠葡萄的花青素含量（毫克/升）

在苏玳产区，因为需要等待葡萄孢子菌的生长，葡萄的采摘直到9月底才开始，这段生长过程不仅较为缓慢，而且因环境与酒庄的不同其进度也有所不同（图9）。在10月3、4日和9、10日的雨后，贵腐菌开始大面积的繁殖。得益于雨后两个星期的无降雨天气，葡萄果实的浓缩过程进行的令人非常满意（潜在酒精含量在20-22度之间），但仍旧没有能达到2009年那种巅峰状态。由于葡萄孢子菌生长较早，浓缩的过程能够在10月份的上半月内完成，所以在气温下降之前，葡萄汁内丰富的含糖量已经达到足够高的程度。

品质卓越的白葡萄酒与堪称极品的红葡萄酒

自此，我们可以对2010年干白葡萄酒做一个总评。它们富含果味，甘美芳香；较2007年和2008年更为复杂，比2009年更富变幻。

2010年苏玳与巴尔萨克产区的贵腐葡萄酒芳香宜人，浓郁，口感丰富，没有厚重感。与琼浆玉露般的2009年相比，它们在强劲度上略微的逊色，但或许更易入口。

2010年吉伦特河两岸所产的红葡萄酒，不论是由梅鹿辄还是赤霞珠或是品丽珠葡萄所酿造，都可以享有波尔多极品红酒的盛名。目前对它进行详细描述恐怕为时尚早，但是从它深邃的色泽、浓郁复杂的果味、清爽的口感和单宁浓度已经可以让我们憧憬它那令人惊叹的潜力。2010葡萄酒实可谓佳作天成！

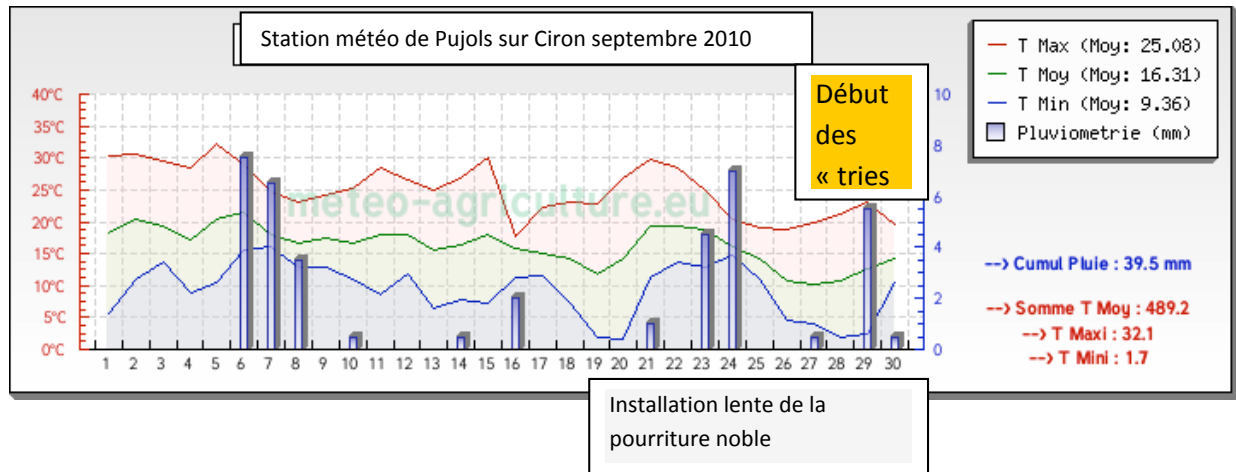


图9：苏玳产区2010年9月温度(°C)，降雨量 (mm) 以及湿度 (%)统计表；九月底开始进行有选择性的葡萄采摘

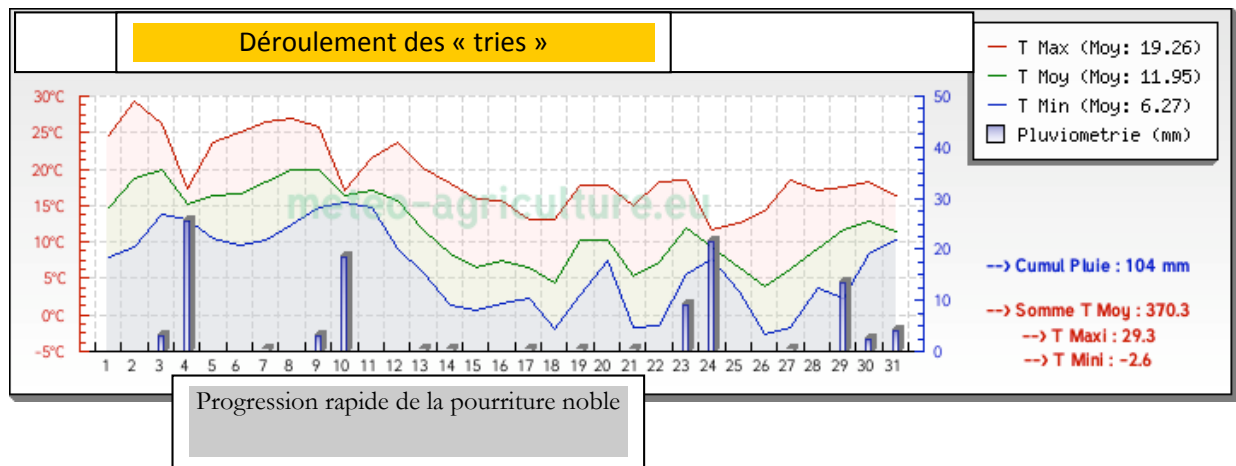


图10：苏玳产区2010年10月温度(°C)，降雨量 (mm) 以及湿度 (%)统计表，贵腐葡萄成熟及采摘周期。