

宁夏贺兰山东麓葡萄与葡萄酒联合会

简 报

第 4 期

宁夏贺兰山东麓葡萄与葡萄酒联合会秘书处

2023 年 9 月 7 日

2023 年宁夏贺兰山东麓酿酒葡萄年份特点 及酿造工艺指南

一、天气特点及采收建议

2022 年—2023 年冬季气温偏高，未发生明显的越冬冻害；春季回暖快，出土期与往年接近，春季多阴雨霜冻天气，大风天气较少；4 月以来气温整体偏低且冷暖变幅大，尤其 4 月下旬

整体较常年同期偏低 5.1℃，产区 4 月 20 日开始出现重度“倒春寒”，期间出现了 3 次较大的霜冻天气过程，局部区域有晚霜冻害；5 月份气温较往年偏低，较低的积温导致酿酒葡萄开花期推迟了一周左右，给开花、授粉带来了不利影响，导致局地晚熟品种、特别是赤霞珠的成熟度不够一致；6 月份气温较常年略高；7 月以来各产区平均气温为 24.7—26.3℃，与 2022 年同期偏高 1.0—1.3℃，但由于 4—5 月份的低温，转色期仍然推迟了 6—8 天；8 月份温度较往年偏高，对于白葡萄和早熟红葡萄品种成熟期没有太大影响。2023 年 1—8 月产区整体降水次数和降水量偏少，且大都为无效降水。

总体来讲，2023 年酿酒葡萄是一个正常的年份。葡萄生长前期积温（ $\geq 10^{\circ}\text{C}$ ）较低，开花期和转色期都有一定的推迟，气候干旱，病虫害少，白粉病有少量发生，霜霉病在全区鲜有发生。目前白葡萄和早熟红葡萄品种采收的健康度较好。从后期的天气趋势来看，主要以晴朗的天气为主，气温较为温和。

由于前期气温较低，开花期推迟，果实生长期可能缩短，致使局地晚熟品种、特别是赤霞珠成熟度不一致、预计产量有所下降，不利于风味物质的累积。建议中晚熟葡萄品种适当推迟采收。

二、2023 年葡萄生长后期田间管理措施

（一）提高葡萄通风及果际光照条件。

1. 清理葡萄树一道丝以下的枝条、叶片，并适当清除内堂枝，

减少郁闭度，保证树体的通风，同时也保证地面放射光对光照的补给。

2.8月中旬应及时对葡萄进行摘叶。

（二）为保证果实生长，控制营养生长，促进枝条的老化成熟，提高抗寒性，应控制副梢的生长，对8月底长出的副梢进行疏除或者强摘心。

（三）保障灌溉。为保证葡萄特别是一些晚熟品种的正常成熟，应根据土壤（深层）的墒情及时灌水；采收前应根据天气的情况适当补充灌溉，避免缩果的产生。

（四）后期病害的预防。果实采摘后要对病害进行及时防控，保证采收后的叶片质量和树体养分回流。

三、酿造工艺建议

（一）产品风格的考虑

鉴于2023年的年份特点，给酿酒师酿造不同风格葡萄酒以充分的选择。

白葡萄品种适当早采收，使白葡萄酒的风格会更加清新（糖度低，酸度高）。也可以适当晚采，酿造香气浓郁、口感醇厚风格的白葡萄酒；红葡萄酒适当早采，以酿造果香更加突出、更加柔顺风格的产品。通过晚采，提高葡萄的酚类物质，以酿造陈酿型产品。

（二）白葡萄酒发酵工艺要点

1. 澄清。由于葡萄原料的健康度较高，可以适当提高葡萄汁的浊度。
2. 酒精发酵。较低温度发酵，并充分利用酒泥，增加葡萄酒的圆润度。
3. 避免葡萄汁在各个发酵环节中的氧化。可添加干白单宁来提高抗氧化能力。

（三）红葡萄酒发酵工艺要点

1. 由于7、8月份温度较高，昼夜温差较大，可能导致红葡萄原料的酸低、pH较高，增酸幅度可能较高，建议尝试使用增酸（非酿酒）酵母；
2. 冷浸渍。可适当的延长前期冷浸渍时间，并降低冷浸渍温度；
3. 酒精发酵。可以适当降低发酵温度，如25—27℃，在整个发酵过程要缓慢平稳；
4. 循环工艺。适当增加“D+R”工艺，即将葡萄汁（酒）从罐内抽出，间隔一定时间在酒中进行淋汁打回；
5. 去籽工艺。在发酵的后期结合开放式循环，去掉部分的籽；

6. 如果果实酚类物质不完全成熟，建议提高单宁的用量，或者添加橡木制品增加葡萄酒风味；

7. 苹果酸—乳酸发酵。建议果香型葡萄酒使用平行发酵，陈酿型葡萄酒在酒精发酵后进行。

抄报：宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业园区管理委员会

2023年9月7日印发
