
暖夏湿冬，葡萄酒品质更好

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/24568.html>

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

暖夏湿冬，葡萄酒品质更好。葡萄酒的质量会每年不同，但什么造就了好年份呢？

现在，英国科学家研究认为，天气在决定葡萄酒品质方面起着重要作用。相关结果10月11日发表于《交叉科学》。

研究人员选择了法国西南部波尔多葡萄酒产区，通过分析葡萄酒评分与当年天气的关系，研究人员发现，高质量的葡萄酒是在气温较高、冬季降雨量较高、生长季节较早且较短的年份酿造的，而气候变化预计会使这样的年份更频现。

天气决定了葡萄酒的品质和口感。论文第一作者、牛津大学Andrew Wood说，我们发现，温度和降水的影响贯穿全年——从葡萄生长到成熟再到收获期，甚至是植物越冬休眠期。

同一个葡萄园在不同年份可以生产出不同品质的葡萄酒，即便这些葡萄酒来自同一棵葡萄藤。每年的天气波动如何影响葡萄酒的品质一直成谜。一个问题是气候变化如何影响葡萄酒的质量。人们预计天气和气候会影响农作物，但气候变化与农产品质量之间的联系尚未得到广泛探讨。

为了研究天气和气候如何影响葡萄酒质量，研究人员将高分辨率气候数据与1950年至2020年波尔多葡萄酒产区的葡萄酒评论家评分进行了匹配，分析了整个区域内葡萄酒的质量（例如，波尔多葡萄酒的质量每年总体上是如何变化的？）和局部范围内的葡萄酒质量（重点关注特定葡萄种植和葡萄酒生产方法）。然后，他们使用模型来测试葡萄酒的质量是否受到天气因素的影响，比如季节的长度，以及温度和降水的变化。

与以往研究只关注生长季节的天气不同，这项研究还调查了冬季非生长季节天气的影响，此时葡萄藤通常处于休眠状态。像葡萄这样的多年生作物一直都在那里，所以生长季节之外发生的事情也会影响葡萄酒。Wood说。

之所以选择波尔多作为研究对象，是因为它是一个完全依赖降雨灌溉的葡萄酒产区，而且波尔多拥有超长的葡萄酒评分记录，研究人员能够利用1950年至2020年整个地区的商人葡萄酒评分，以及2014年至2020年各个法定产区酒的葡萄酒评论家评分。虽然葡萄酒评论家知道他们品尝的葡萄酒的来源，不过，由于大多数评论家对什么是好酒和什么是坏酒的想法是一致的，因此这一指标可以用来监测目标的长期变化。

研究人员发现，波尔多葡萄酒评分在1950年至2020年间趋于提高。虽然这可能是因为这段时间波尔多的气候变暖，也可能是因为葡萄酒酿造技术越来越多，或者是因为葡萄酒制造商越来越多地

将他们的技术与消费者的偏好相匹配。

无论这是由葡萄酒评论家还是普通大众的喜好所驱动的，人们通常更喜欢年份更久、味道更浓郁、甜味更高、酸度更低的烈性葡萄酒。Wood说，总的来说，随着气候变化，我们在全球范围内看到了一种趋势，即随着气候变暖，葡萄酒越来越烈。

研究小组发现，天气会在全年都影响葡萄酒质量，而不仅仅是在生长季节。一般来说，高品质的葡萄酒与更寒冷潮湿的冬天，更温暖湿润的春天，更炎热干燥的夏季，以及更凉爽干燥的秋天有关。

考虑到气候变化导致了波尔多的这些天气模式，研究人员表示，随着气候变化，该地区的葡萄酒质量可能会继续提高。Wood说：根据对未来气候的预测，我们更有可能看到天气变暖、夏季降雨少、冬季降雨多的情况，葡萄酒在未来可能会继续变得更好。

然而，只是在水资源变得有限之前如此。在非常热的情况下，如果植物没有足够的水，最终会死亡，这时你就失去了一切。Wood说，但总体而言，葡萄酒将继续变得更好，直到死亡的那一刻。

虽然这项研究的重点是波尔多葡萄酒，但研究人员认为这些结果也适用于其他葡萄酒产区。另外，如果有长期的质量记录，该方法也可以扩展到检测天气变化和气候变化对其他多年生作物的影响，比如可可和咖啡。（来源：中国科学报 晋楠）



?

相关论文信息：<http://doi.org/10.1016/j.isci.2023.107954>

作者：Andrew Wood 来源：《交叉科学》

更多科学进展 请访问 <https://www.iikx.com/news/progress/>

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，[爱科学iikx.com](https://www.iikx.com)转发