

AUSTRALIAN WINE
MADE OUR WAY

澳洲葡萄酒
唯澳原创

巴罗萨

讲师指南



探索澳大利亚葡萄酒

请准备

您的课程

所需材料

作为一名讲师，您可以接触到一系列的教学资源，讲义，以及包括这本讲师指南：

讲师指南

本指南为您提供详细的主题信息，以及关于如何更好的促进课堂效果和进行品鉴的一些小贴士。这只是一个指南——您可以根据您的受众和时间来分配调整您所教的内容。为了给您更多的灵活性，本指南中标记了以下可选部分：

+ 进阶知识

可选的教学部分，涵盖更复杂的内容。

★ 拓展阅读

可选度的小故事，为主题增添背景知识和丰富色彩。

→ 建议讨论

为了鼓励互动，我们提供了一些您可能希望在课堂上能够提出的“建议讨论”点。可以让他们分组回答问题，然后向全班分享。如果您想在课堂上有更多的活动，可以让他们把小组的回答写在便签上（每个便签一个话题），然后贴在墙上或白板上。

小视频

您可以在Wine Australia Assets Gallery中找到每个课程的拓展小视频。

我们建议在活动前将这些视频下载到您的计算机。查看视频图标以了解建议的观看时长。

循环视频

这些视频是为在后台播放而设计的，可以在入场、课间休息或活动期间播放。没有解说，只有背景音乐。音乐可以大声播放，也可以转为静音。循环视频应在“循环”或“重复”模式下播放，这意味着在按下“停止”之前，视频将一直播放。在您选择的媒体播放器中，这通常是一个容易调整的设置。

专题视频

这些视频提供了澳大利亚酿酒师、专家和其他人的专题见解。专题视频应在课堂就座时播放，声音应打开并清晰可听。

幻灯片

幻灯片遵循以下内容：

您的指南是为您的受众专门设计的，使用视觉和摄影来传达要点。我们建议将其投影到大屏幕上，以便所有与会者都能清楚地看到。

幻灯片有一个单独的版本，作为学生的笔记。您可以在在此之前为每个参与者打印提供此副本。

如有要求，可以提供演示文稿的可编辑PowerPoint版本。

补充讲义

您可以在Wine Australia Assets Gallery找到并下载讲义。可以打印并发给您的学生。

品鉴酒单

可编辑的品鉴酒单模板可在Wine Australia Assets Gallery中找到。我们强烈建议为了您的学生而填写这张表格，这样他们就有了一份记录，例如品鉴了什么酒，以及在哪里可以买到。

证书

参与证书可在Wine Australia Assets Gallery下载获得。在颁发给学生之前，您可以添加您公司的徽标并填写相关的课程详细信息。

本指南及其他补充材料由澳大利亚葡萄酒管理局于2018年制作。信息和统计在出版时是正确的，但您在使用时可能有更多的最新信息。

*请注意，这些文件以及其中包含的任何信息、图表或图像不得被提取、复制或分发，除非已获得澳大利亚葡萄酒管理局的明确授权。

建议 时长

这个课程设计一到两个小时的授课时长。您花在每个主题上的时间——或者是否涉及这个主题——将取决于您的受众以及时间分配。下面是两个不同的例子，展示给您如何分配时间。

一小时课程

主题	时长 (分钟)
欢迎和介绍	5 分钟
巴罗萨的历史	5 分钟
地形、气候和土壤	5 分钟
葡萄栽培和酿造	5 分钟
老藤	5 分钟
主要品种 (包括品鉴)	30 分钟
课程总结结束	5 分钟

两小时课程

主题	时长 (分钟)
欢迎和介绍	5 分钟
巴罗萨的历史	10 分钟
地形、气候和土壤	10 分钟
葡萄栽培和酿造	10 分钟
老藤	10 分钟
休息	10 分钟
主要品种 (包括品鉴)	45 分钟
通过数字了解巴罗萨	10 分钟
课程总结结束	10 分钟

准备您的 课程

3 星期前

- 确定课程时间和预定地点
- 确认设备的可用性(酒杯、投影仪、酒杯垫等)
- 邀请人员(建议在活动前1周设置一个预约期限)。

1 星期前

- 再次确认场地的可用性-检查桌椅(如果由场地提供)
- 确定参加人数
- 审阅课程内容并对幻灯片文稿进行必要的编辑
- 选择葡萄酒(每16名人员一瓶)。详情见下面建议
- 按照展示顺序起草并打印品鉴酒单(有空白模板可供下载)。

1 天前

- 打印人员名单
- 填写并打印相关课堂讲义,包括品鉴酒单和参与证书
- 清洗准备酒杯等酒具
- 如果需要,把葡萄酒放在冰箱里过夜冷藏。
- 再次检查您是否备齐了课程所需的所有物料。

3 小时前

- 检查冰箱里的葡萄酒的温度是否合适,例如白葡萄酒和起泡葡萄酒
- 布置课程房间
- 布置并检测投影/电脑/iPad
- 确保场地负责人了解课程的开始时间和地点,并在必要时对于参加人员予以指引。

30 分钟前

- 收集整理品鉴用酒,用装有50:50冰水混合的冰桶放置白葡萄酒和起泡葡萄酒。

您将需要

每人

- 每款品鉴酒1个酒杯
- 600mL 瓶装水
- 1个吐酒桶
(或合适的塑料杯)
- 调节味蕾的小食, 例如饼干
- 品酒酒杯垫、品鉴酒单、和其他相关讲义
- 笔。

布置您的课堂

- 供全部人员就坐的桌椅
- 在前方展示品鉴用酒的桌子或橡木桶
- 冰以及盛放葡萄酒的冰桶
- 酒刀
- 擦布或纸巾以防溅洒
- 投影仪和屏幕/墙壁
- 有些课程可能需要麦克风和音响。

合理安排桌椅以鼓励讨论。圆桌式的U形布置是理想的。

请注意:

- 每16人分一个标准瓶的葡萄酒。
- 对于任何用软木塞瓶塞的葡萄酒, 准备第二瓶, 以防软木塞污染。
- 如果时间有限, 您可以提前倒红葡萄酒-葡萄酒应在15°C (60°F)。避免提前倒白葡萄酒或起泡葡萄酒, 这样可以保证较低的侍酒温度。

推荐品鉴酒单

- Spinifex Eden Valley Riesling
- Yalumba 'The Virgilius' Viognier
- Peter Lehmann 'Margaret' Semillon
- Hewitson 'Old Garden' Mourvèdre
- Cirillo 1850s Old Vine Grenache
- Turkey Flat Vineyards Grenache
- Charles Melton 'Nine Popes' GSM
- Henschke Keyneton Euphonium
- Langmeil 'Orphan Bank' Shiraz
- Rockford 'Basket Press' Shiraz
- St Hallett 'Blackwell' Shiraz
- Seppeltsfield NV Para Rare Tawny

如果您想丰富品尝酒款,
还推荐以下葡萄酒:

- Sons of Eden 'Cirrus' High Eden Valley Riesling
- Elderton Barossa Semillon
- Ruggabellus 'Efferus'
- Agathist Alchemy First Wine Grenache
- Sami-Odi Little Wine #6 Syrah
- Head Wines 'The Brunette' Shiraz
- Kaesler 'Old Bastard' Shiraz

澳大利亚 葡萄酒 探索课程

讲师指南

全面、免费的教育培训课程, 提供信息、
工具和资源来探索澳大利亚葡萄酒。

咨询, 请发电子邮件
discovered@wineaustralia.com

如下载课程演示、视频和品鉴工具
以及其他程序, 请访问

www.australianwinediscovered.com



澳大利亚葡萄酒管理局支持理性饮
酒侍酒



课程信息

和演示幻灯片

AUSTRALIAN WINE 澳洲葡萄酒
MADE OUR WAY 唯澳原创

巴罗萨



探索澳大利亚葡萄酒
AUSTRALIAN WINE DISCOVERED

Ben Radford, winemaker, Rockford Wines

AUSTRALIAN WINE
MADE OUR WAY

澳洲葡萄酒
唯澳原创



澳大利亚独特的气候和地理环境，造就了全球独一无二的葡萄酒产业，也是充满活力的葡萄种植者、酿酒师、栽培师和酒农群体的家园。我们有65个各具特色的葡萄酒产区，种植了100多个葡萄品种。以原创的精神，自由的来酿造非凡的葡萄酒。我们不会被传统所束缚，而是不断突破，不断创新，不断追求以酿造出这个世界上最具多样性、最令人振奋的葡萄酒。这就是唯澳原创。

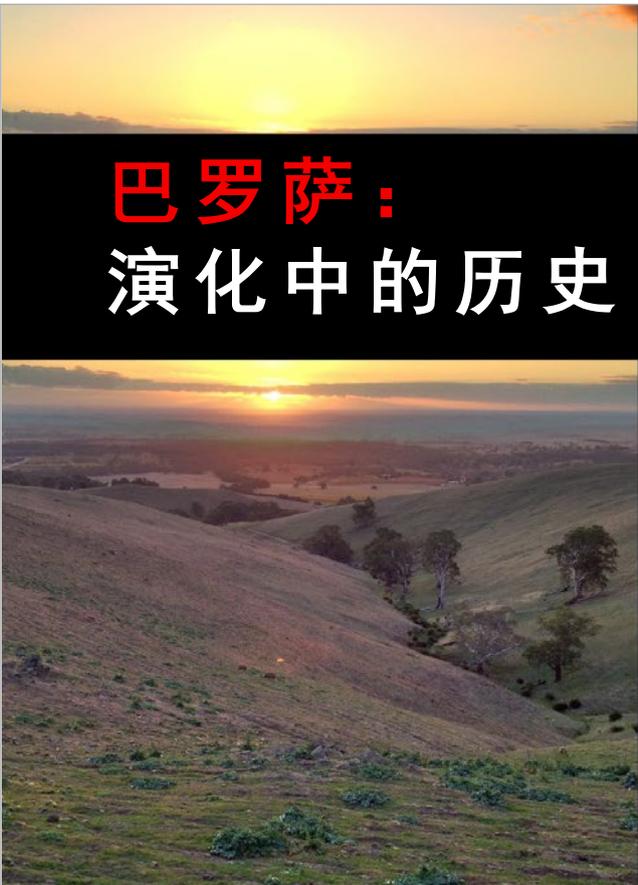


澳大利亚



南澳州





巴罗萨： 演化中的历史

巴罗萨产区包括巴罗萨谷和伊顿谷，是澳大利亚历史最悠久、最著名的葡萄酒产区之一。

- 丰富的历史可以追溯到19世纪40年代
- 其中包括久负盛名的家族酒庄和近期建立的艺术酒庄和精品酒庄
- 多样化的土壤、气候和地形
- 一些世界上最古老的葡萄藤
- 浓厚的烹饪文化和当地美食产品

小视频

当人们步入教室的时候，请播放巴罗萨循环视频作为背景。

初次品尝

现在可以给人们提供一款经典的巴罗萨葡萄酒，进行品鉴。随着课程的进行，会有一系列的品鉴机会。

巴罗萨：演化中的历史

地形起伏的巴罗萨地区是澳大利亚历史最悠久的葡萄酒产区之一。它位于南澳大利亚首府阿德莱德东北约70公里处，也是澳大利亚最杰出和最著名的产区之一，其展示了澳大利亚葡萄酒的历史、演变和革新。其包含了巴罗萨谷和伊顿谷两个产区，葡萄种植面积接近14000公顷。

丰富的历史文化遗产

巴罗萨有着丰富的葡萄酒种植和酿造历史，可以追溯到19世纪40年代早期，这里也是第五代和第六代葡萄种植家族们的家园。19世纪90年代，西里西亚的农民们定居于此，以寻求新的发展，在此期间，许多酒庄被建立起来，其中包括奥斯卡·泽佩尔特(Oscar Seppelt)的沙普酒庄(Seppeltsfield)、约翰·格兰姆(Johann Gramp)的奥兰多酒庄(Orlando)、塞缪尔·史密斯(Samuel Smith)的御兰堡酒庄(Yalumba)、威廉·索尔特(William Salter)的索莱酒庄(Saltram)以及约翰·翰斯科(Johann Henschke)的翰斯科酒庄(Henschke)。

传统与创新并存

超过170家酒庄遍布于巴罗萨起伏的丘陵和山谷之中。该产区以其充满活力的葡萄酒社区而闻名,其中包括久负盛名的家族酒庄,和近期建立的艺术酒庄和精品酒庄。巴罗萨葡萄酒和当地浓厚的餐饮文化/精品美食相得益彰,很好的反映出了该产区的欧洲传统。

葡萄酒风格的多样性

巴罗萨既拥有温暖气候的种植条件,也拥有凉爽气候的种植条件,以及多样的土壤。这使其成为可生产各式葡萄酒的理想产区,从强劲、酒体饱满的红葡萄酒到口感丰富的加强型葡萄酒,以及最精致的白葡萄酒。设拉子、赤霞珠、歌海娜、马塔罗、雷司令和赛美蓉,都是巴罗萨拥有悠久历史的最受欢迎的品种。

老藤

许多人都会认为巴罗萨谷的设拉子和伊顿谷的雷司令是产区的明星。巴罗萨拥有世界上一些最古老的、持续出产的葡萄老藤,其中包括设拉子、赤霞珠、马塔罗、歌海娜以及雷司令,这些葡萄藤可以追溯到19世纪40年代。



你知道吗?

巴罗萨也以其美食文化和美食景点而闻名。美食爱好者们可以在巴罗萨当地的农夫市场、美食小径、巴罗萨谷农场商店和澳大利亚美食名人餐厅,以及当地最引以为豪的麦基·比尔农场商店(Maggie Beer's Farm Shop)品尝当地美食。

今天

我们将会

跟大家讲述...

- 巴罗萨的历史
- 地形、气候和土壤
- 葡萄栽培和酿造
- 老藤
- 主要品种
- 通过数字了解巴罗萨

巴罗萨的历史： 充满活力的过去 和前景光明的未来

1840年代 —1850年代

英国移民首先开发了巴罗萨地区。不久之后，西里西亚的路德教派移民来到了这里，赋予了这个地区的德国风情。在这期间，设拉子、赤霞珠、歌海娜、马塔罗、赛美蓉和雷司令的葡萄藤被种植下来。

1830年代 晚期

在南澳州成立后不久，巴罗萨被发现是一个适合农业和葡萄栽培的肥沃产区。



19世纪末 —1960年代

巴罗萨稳步发展，成为了一个专业的出产加强型葡萄酒的产区，用以满足消费者的口味。

1970年代 —1980年代

巴罗萨的葡萄酒随着消费者口味的变化而更具多样性。其很快就获得了全球性的声誉，这也预示着产区的发展进入了一个黄金时代。

2009

巴罗萨老藤宪章的建立，标志着对稀缺老藤的认可和保护。



1990年代末 — 2000年代早期

浓郁集中、橡木风味丰富的葡萄酒成为新风尚，此时的巴罗萨设拉子、歌海娜以及各种混酿红葡萄酒的需求量巨大。

2010年代 —今天

产区除了传统的巴罗萨品种之外，也增加了新一波的地中海品种，同时新一代的葡萄种植者们和酿酒师们也在探索着各种创新的技术。

巴罗萨的历史：充满活力的过去和前景光明的未来

1830年代之前

巴罗萨的守护者是帕拉芒克人、恩加杜里人和库尔纳人(Peramangk、Ngadjuri and Kurna people)。在欧洲人定居之前,土著人在这片土地上生活了数千年。

1830年代晚期

1836年,在南澳殖民地(现在的州)建立不久之后,德国矿物学家约翰内斯·蒙格(Johannes Menge)就把巴罗萨确定为一个适合农业和葡萄栽培的肥沃产区,并将这一情况报告给了他在伦敦的雇主南澳大利亚公司(South Australian Company)。

1840到1850年代

英国人在巴罗萨建立欧洲移民定居点后,该地因农业和葡萄栽培而被开发。不久之后,逃离普鲁士宗教迫害的西里西亚的路德教派移民给这个地区带来了明显的德国风情。

这一发展的核心是两个人:巴罗萨谷最大的土地所有者、南澳大利亚公司主席乔治·菲费·安格斯(George Fife Angas)和路德教会牧师奥古斯特·卡维尔(August Kavel),卡维尔在鼓励许多西里西亚农民和商人来巴罗萨定居方面发挥了关键作用。设拉子、赤霞珠、马塔罗、歌海娜、赛美蓉和雷司令都是在这期间种植的,其中许多品种到现在仍在生产果实。

19世纪40年代和19世纪50年代,澳大利亚一些最古老的酒庄在在巴罗萨谷和伊顿谷建立起来。英国酿酒师塞缪尔·史密斯(Samuel Smith)带着妻子和孩子,于1847年来到澳大利亚,为乔治·菲夫·安格斯工作了一段时间后,从他那里购买了一片土地,并于1849年种植了御兰堡酒庄(Yalumba)的第一个葡萄园。

同样,来自巴伐利亚的农民约翰·格兰姆(Johann Gramp)于1847年来到巴罗萨谷,定居在杰卡斯溪的岸边。他,像塞缪尔·史密斯和其他许多定居者一样,意识到巴罗萨谷非常适合葡萄藤的生长,之后他寄信回德国,要求从德国寄来雷司令的插条。1847年,英国人约瑟夫·吉尔伯特(Joseph Gilbert)在他位于伊顿谷的普西河谷酒庄(Pewsey Vale)种植了雷司令葡萄,这是该产区种植的第一批葡萄藤。

19世纪末到1960年代

巴罗萨持续的稳步增长和发展,沙普酒庄(Seppeltsfield)成为当时南半球最大的酒庄。尽管该地区的优质葡萄酒在澳大利亚享有盛名,但它们尚未在世界舞台上崭露头角。由于澳大利亚人主要喝加强型葡萄酒,巴罗萨,像许多其他产区一样,成为生产这些风格的专业产区。经过严格的检疫制度和1899年州政府正式颁布的葡萄根瘤蚜法案,这种害虫从未进入南澳州。

1970到1980年代

随着澳大利亚和世界各地的人们对葡萄酒口味不断变化,巴罗萨生产的葡萄酒风格也在不断改变。最初,消费者转向的是像雷司令和霞多丽这样风格的白葡萄酒,但随着时间的推移,人们也开始喜欢像设拉子和赤霞珠这样风格的红葡萄酒。

当科林·格拉普(Colin Gramp)(约翰的儿子)造访纳帕谷,他目睹了现代化的酿酒技术,红葡萄酒的普及出现了转机。回到巴罗萨后,他受到了激励,这使他酿造出了自19世纪60年代以来巴罗萨第一瓶干红佐餐葡萄酒。

没过多久,巴罗萨就开始以其充满活力、果味浓郁的优质葡萄酒而享誉全球。这预示着该产区和优质澳大利亚葡萄酒进入黄金时代。

1990年代末到2000年代初

强烈的、有集中度的、橡木风味浓郁的葡萄酒成为时尚,巴罗萨的设拉子、歌海娜和红葡萄酒混酿很快就受到了青睐。

2009

巴罗萨老藤宪章的推出,旨在承认和保护葡萄老藤。

2010年代到现代

近年来,除传统风格外,适合巴罗萨土壤和气候的新一波地中海品种也加入其中。新一代的葡萄种植者们和酿酒师们也在努力突破自我,尝试各种新旧酿造工艺,保持着对巴罗萨传统和文化的固有热爱和尊重。

建议讨论

- 哪些地区因素最初吸引了外国葡萄种植者到该地区?
- 巴罗萨的历史如何塑造了今天的酿酒实践?

趣味小知识

“巴罗萨”的拼写来源于一个拼写错误。南澳大利亚勘测总长威廉·莱特上校(COLONEL WILLIAM LIGHT)曾决定阿德莱德城址的位置,他以西班牙巴罗萨山脊(BARROSA RIDGE)命名该地区,他在半岛战争期间曾在那里作战。一个行政上的错误使它的拼写变成了“BAROSSA”,直到今天成为人们熟知的拼写。

地形、气候和土壤： 多样性的驱动下



巴罗萨在地理上被划分为一个大区，其包括：

- 巴罗萨谷产区
- 伊顿谷产区
- 上伊顿子产区

地形、气候和土壤： 多样性的驱动下

巴罗萨位于南澳州阿德莱德东北约70公里处。根据澳大利亚地理标志 (GI) 系统，巴罗萨在1997年被正式列为“区”。它有将近14000公顷的葡萄园，包括两个产区和一个子产区：

巴罗萨谷产区：

闻名世界的巴罗萨谷有着平缓起伏的丘陵和山谷，是一个风景如画的温暖气候的产区，葡萄园面积超过11000公顷。

伊顿谷产区：

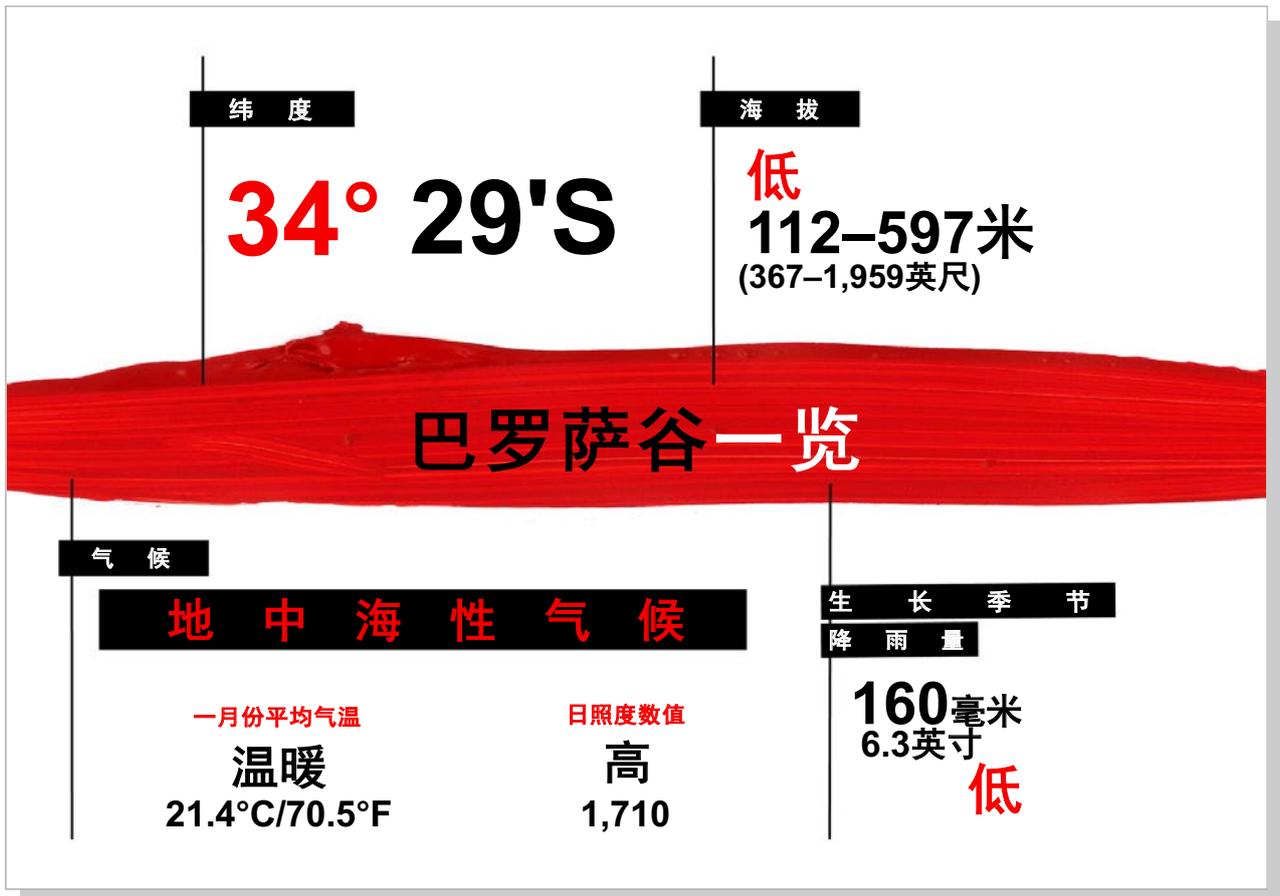
伊顿谷是一个优质的凉爽气候产区，其特点是其崎岖、美丽和多样的地形。它比巴罗萨谷面积小，通常被称为巴罗萨的“高地”，有超过2000公顷的葡萄园。

上伊顿子产区：

上伊顿位于伊顿谷，是一个小的子区域，丘陵地形，气温凉爽。采收比其他伊顿谷葡萄园晚一个月。

你知道吗？

在澳大利亚，和很多葡萄酒产酒国一样，地理标志 (GI) 定义了指定的法定葡萄酒产区，例如巴罗萨。在澳大利亚，有85%含量的规定，意味着被称为巴罗萨的葡萄酒必须含有至少85%的产自巴罗萨的葡萄。这维护了酒标的真实性并保护了消费者的权益。



巴罗萨谷

纬度

葡萄藤适合种植于所谓的“温带”气候，这些气候大多位于南北纬30°和50°。巴罗萨谷也不例外。

海拔

巴罗萨谷是海拔较低的产区，海拔高度112到597米（367—1959英尺），高于海平面，其中53%的区域海拔低于280米。

气候

- 冬季凉爽湿润，夏季温暖干燥，最高气温较高，日照好，湿度低，雨量少。干燥、晴朗的白天和凉爽的夜晚相结合，确保了果实能够持续和按时成熟。
- 谷底较为温暖，周围较高海拔的山丘则气候凉爽。

- 有助于酿造酒体饱满的红葡萄酒、优质的加强型葡萄酒和通常较为强劲的白葡萄酒。
- 对于巴罗萨葡萄种植最大的风险是干旱。

一月份平均气温 (MJT)

一月份平均温度是指最热月份的平均温度。在巴罗萨谷，为21.4°C (70.5°F)。

日照度数值(HDD)

日照度数值是葡萄生长期气候温暖程度的一个指标。巴罗萨谷有较高的日照度数值，为1710。

生长季节降雨量

在澳大利亚，从10月到次年4月计算，生长季节的降雨量能够很好的说明了葡萄藤能获得的水分。在巴罗萨谷，这个数值较低，为160毫米（6.3英寸）。

A close-up photograph of soil, showing a mix of brown and reddish tones with visible cracks and textures. A bright red brushstroke is visible on the left side of the image, partially overlapping the soil. The title '土壤' is overlaid on a black horizontal band across the middle of the image.

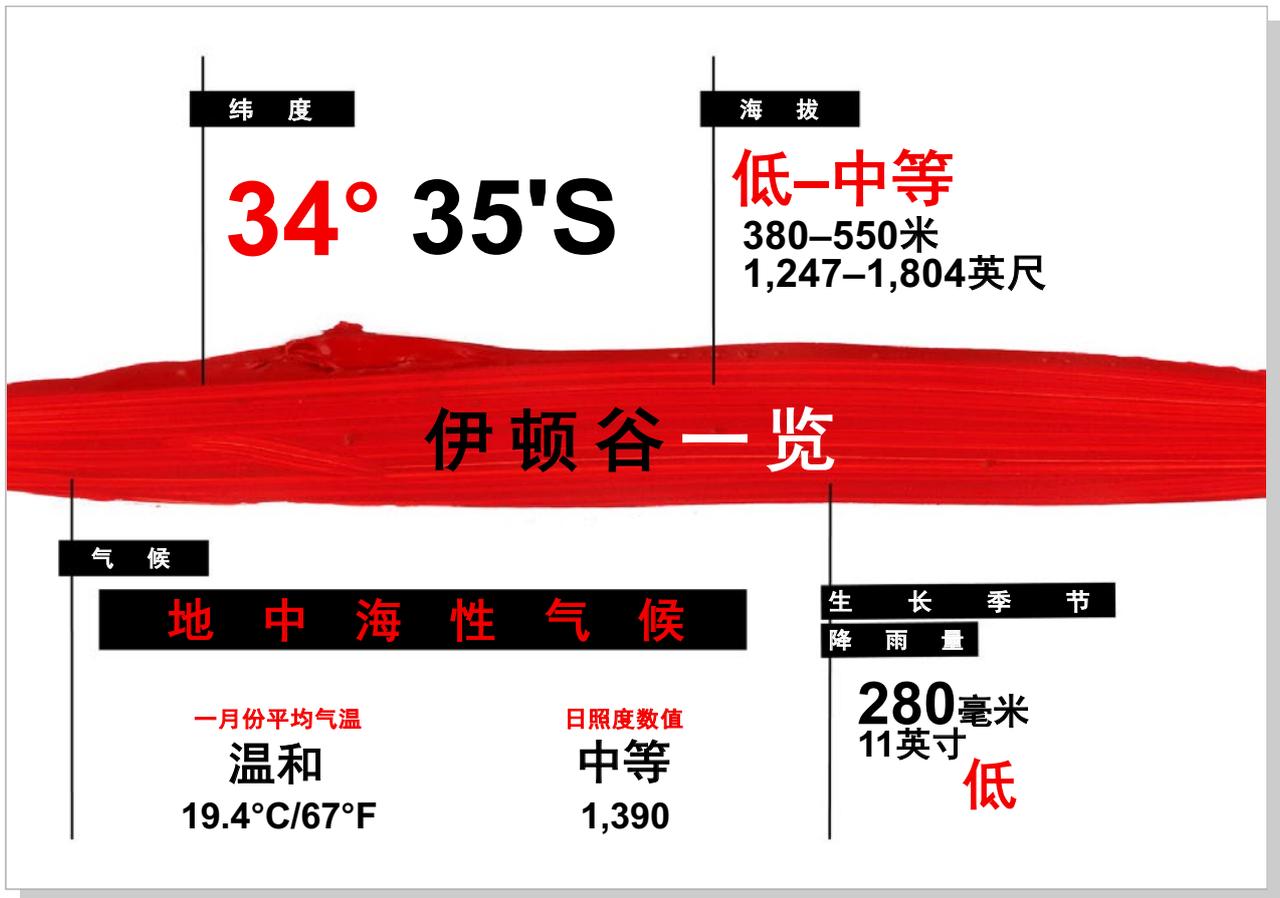
土壤

巴罗萨谷的土壤类型非常多样，土壤通常是深厚的，属于肥力相对较低的粘壤土和沙质土壤，颜色呈灰色、棕色到红色。

土壤

该产区复杂的山谷和扭曲的山丘形成了各种各样的斜坡、朝向和地块。虽然巴罗萨谷的土壤差异很大，但它们通常都是肥沃而深厚的，都属于肥力相对较低的粘土、壤土和沙土体系，颜色从灰色、棕色到红色不等。

与澳大利亚东南部的大部分地区一样，地下土壤的酸度增加，限制了根系的生长和活力。



伊顿谷

海拔

海拔是决定中气候的关键因素。伊顿谷海拔约500米(1640英尺),山谷南端的葡萄园,包括上伊顿,比凯恩顿镇(Keyneton)周围海拔380-400米(1247-1312英尺)的靠北的葡萄园要冷得多。

气候

- 气候凉爽,生长季节的温度明显低于巴罗萨谷。
- 由于不同的海拔、朝向和坡度而形成了多样的中气候。
- 以温暖的白天和非常凉爽的夜晚为典型,生长季节日照时间长。
- 比巴罗萨谷更湿润、更凉爽的气候。

土壤

伊顿谷地形多变，这意味着有许多不同的土壤类型。最常见的土壤类型为较浅的、伴有岩石的壤砂土和粘壤土，颜色呈现灰色到棕色。



土壤

伊顿谷地形多样，土壤类型多样。最常见的是颜色呈灰色到棕色的壤砂土到粘壤土。地表层和次表层也有铁矿砾石、石英砾石和岩石碎片。这些较浅、岩石类型的土壤非常适合旱地葡萄栽培，但斜坡上也有一些较弱的砂质土壤地块，其下是风化的云母片岩，这降低了持水能力。

建议讨论

- 巴罗萨的地理、气候和土壤如何使其成为如此成功的葡萄酒产区？
- 你认为伊顿谷的雷司令和巴罗萨谷的雷司令会有什么不同？
- 巴罗萨谷以生产世界上最强劲、最具风味的设拉子葡萄酒而闻名。风土在这方面扮演了什么角色？
- 为什么海拔因素对于伊顿谷如此重要？

巴罗萨地区项目 (THE BAROSSA GROUNDS PROJECT)

巴罗萨独特的气候、土壤类型、种植和酿造技术是如何塑造其葡萄酒风格的?为什么巴罗萨的设拉子和其他地区的设拉子风味如此不同?巴罗萨地区项目 (Barossa Grounds Project) 成立于2008年,旨在探索不同的因素如何影响巴罗萨不同的“地区”(即一个地方或葡萄园),以及这些因素如何反向影响其设拉子不同的风格。

这是一项由巴罗萨葡萄与葡萄酒协会领导牵头,州政府、土壤学家、葡萄栽培学家、葡萄酒评论家和经验丰富的酿酒师共同参与的合作项目。该项目根据每个地区设拉子的出产风格,在巴罗萨指定了三块不同的地区。

北部地区

- 北部地区海拔为280至450米(919-1476英尺),包括西山脊北部的葡萄园,以及格林诺克(Greenock)和斯托克韦尔(Stockwell)镇,包括 Seppeltsfield、Marananga、Stone well、Greenock、Moppa、Ebenezer、Stockwell和Kalinma等葡萄园。
- 土壤主要是覆盖在红粘土上的红黄褐色壤土。
- 葡萄酒酒体饱满、浓郁,颜色呈深邃的紫红色。

中心地区

- 中心地区海拔180至280米(591-919英尺),包括西山脊南部的葡萄园,以及塔努达(Tanunda)和努尔奥巴(Nuriootpa)镇,包括 Krondorf、Bethany、Tanunda、Gomersal、Vine Vale、Dorrien和Light Pass等葡萄园。
- 土壤类型有很大的差异,如砂质棕色壤土。
- 这种变化导致葡萄酒有中度到丰满的酒体,充满活力,颜色呈深紫红色。

南部地区

- 南部地区海拔112至220米(367-722英尺),包括林多奇(Lyndoch)、罗兰平原(Rowland Flat)、罗斯代尔(Rosedale)和威廉斯敦(Williamstown)镇周围的葡萄园。
- 土壤类型从黑色裂化的粘土到覆盖在粘土之上的砂质壤土。
- 中度至丰满的酒体,优雅、清新,颜色呈深红色至紫红色。

两个较小的地区,西部山脊和东部边缘,其出产的葡萄酒也有一贯、独特的风味特点。



巴罗萨的 葡萄栽培和酿造

葡萄种植: 传统与创新的融汇

- 500多的葡萄种植户
- 第五代和第六代的种植者
- 关注于可持续发展的葡萄栽培实践

采收

巴罗萨谷:
二月中旬到四月下旬

伊顿谷:
三月中旬到四月/五月上旬

上伊顿:
最多在伊顿谷采收之后的一个月



巴罗萨的葡萄种植

巴罗萨约有14000公顷的葡萄园,占澳大利亚葡萄园总面积的8.8%。该产区酿造葡萄酒的历史悠久,有500多个葡萄种植户,其中包括一些第五代和第六代的种植者。

多年的尝试和试错总结,使种植者对每一个单独地块都有着深刻的了解。海拔、坡度、土壤和其他因素的变化,影响着每个地块的种植品种和管理方式。该产区存活的老藤表明,某一区域适合某一特定品种。

尽管历史和传统是巴罗萨成功的关键,但当地的葡萄酒社区却在不断的尝试不同的葡萄品种和新旧葡萄栽培方法。

品系

酿酒师继续尝试种植不同的葡萄品系,以找出在每个地块不同的环境条件下,表现最佳的品种。传统品系发挥着重要的作用:该产区的老藤葡萄园,继承了许多代欧洲品系选择的基因优势。为了保护这一资源,并不断开发新的品系,巴罗萨葡萄藤改良计划(Barossa Vine Improvement initiative)孕育而生,包括从老藤当中精选品系(“传统”品系),尤其是设拉子和雷司令。

葡萄园管理

葡萄藤和冠层管理技术每年都会有所不同,这取决于每个地块独特的中气候,有助于葡萄栽培者优化葡萄的产量和质量。修剪可以通过手工和机器来完成的。常见的冠层管理方法包括冬夏剪枝、定芽位、去芽、活力控制和绿色采收。

整枝方式

许多巴罗萨的老藤都是干涸法种植的(无灌溉),因为扎根于深厚的土壤中。同时,较新的葡萄园通常使用双主蔓平行方式的单线整形由一条承接线连接(最常见的整形方式),以及新枝垂直分布型和短枝修剪方式。

灌溉

巴罗萨是一个降雨量很低的地区,这意味着种植在较浅土层之上的葡萄园通常需要灌溉。因此,近几十年来,许多葡萄园开始安装滴灌系统来补充水分,以帮助培育需要更多水分的年轻葡萄藤。

采收

最佳的采收时间由葡萄种植者和酿酒师共同决定。除了品种本身的特性,其他因素,如降雨和平均温度等因素也决定何时采收。

采收一般在2月至5月。在巴罗萨谷,通常在2月中旬到4月下旬,而在伊顿谷,采收开始的时间稍晚——通常在3月中旬,持续到4月或5月初。在上伊顿子产区,由于气候凉爽,其采收可以比其他伊顿谷的葡萄园晚一个月。巴罗萨的葡萄可以手工采收和机械采收。

趣味小知识

对于葡萄种植者和酿酒师来说,收获是一个激动人心的时刻。自1947年以来,巴罗莎社区每两年都会举办巴罗莎葡萄酒节来庆祝这一盛事。为期数天的葡萄酒节是南澳大利亚最大的地区性节日,也是澳大利亚规模最大、持续时间最长的葡萄酒旅游活动。

可持续发展

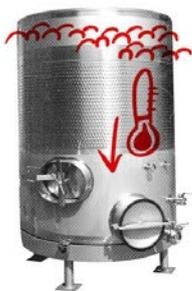
近年来,可持续发展已成为一个主要焦点。除了种植者在实施有机和生物动力农业实践方面的个人努力外,巴罗萨葡萄和葡萄酒协会还帮助了一系列环保项目的引入。这包括“创建巴罗萨弹性景观”的倡议,旨在向种植者展示现代葡萄园技术的好处,重点是改善生物多样性、改善土壤健康、以及水土渗透和降低葡萄园温度。

于2011年在麦克拉仑谷启动的“澳大利亚可持续葡萄种植和葡萄酒酿造项目”取得了巨大成功,2015年引入巴罗萨。这个线上项目评估葡萄园的环境、经济和社会的可持续发展性,以推动种植户和整个产区的持续改进。

无葡萄根瘤蚜虫病

通过严格的检疫限制和巴罗萨葡萄酒社区采取的积极措施,南澳州的葡萄藤至今没有受到根瘤蚜虫病的侵扰。因此,巴罗萨谷拥有世界上面积最大的葡萄根瘤蚜虫病爆发前的葡萄藤。

葡萄酒酿造： 传统工艺和 创新实践并存



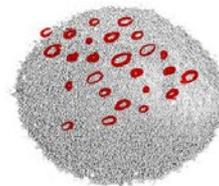
冷浸渍法



发酵后浸渍



整串发酵



不同的酵母种类

葡萄酒酿造： 传统工艺和 创新实践并存



法国或美国橡木桶、开放
式水泥池、大型不锈钢罐、
蛋型发酵器



添加酒石酸
在一些产自较热气候的葡
萄酒中



螺旋盖

巴罗萨葡萄酒的酿造

正如巴罗萨的葡萄种植者一样，其酿酒师们在继承一个多世纪酿酒传统的同时，也目光坚定的展望着未来。小批量的精品酒庄数量正在增加。酿酒师正在同时探索着创新和古老的技术，包括整串发酵，延长浸皮时间和使用罐形发酵器。新一代的酿酒师们不断磨练着他们的技艺，并保持对传统酿酒方法的真实性和开拓性。

发酵

历史上，当地酿酒师使用相对较短的浸渍时间来控制酒汁与果皮接触的时间。然而，近来酿酒师正在试验一系列的技术，包括冷浸渍和发酵后浸渍，以及整串发酵和不同的酵母类型。他们还在试验不同大小和类型的容器，从法国或美国橡木桶到开放式水泥池、大型不锈钢罐和蛋型发酵器。

酸度

来自伊顿谷和上伊顿较冷产区的葡萄通常具有较高的天然酸度，这是该产区的一种特色，因为很少有葡萄酒在不加酸的情况下生产。这使葡萄酒有一种新鲜、清爽的风味。然而，来自巴罗萨较温暖产区的葡萄，其糖含量较高，酸度较低。在这种情况下，酿酒师可能会添加酒石酸，以出产更均衡的葡萄酒。

熟化和装瓶

巴罗萨的白葡萄酒通常在不锈钢罐中熟化，但有些风格的葡萄酒，如霞多丽和赛美蓉，可能在老橡木桶中熟化数月。红葡萄酒通常在装瓶前在法国或美国橡木桶中熟化至少一年。

与今天大多数澳大利亚葡萄酒一样，巴罗萨葡萄酒通常都是使用螺旋盖进行装瓶的。

建议讨论

- 为什么可持续发展在近年来成为葡萄种植者更关注的焦点？这一关注将如何影响酿酒趋势和葡萄酒风格？
- 坚持传统酿酒技术有哪些优点和缺点？为什么创新很重要？
- 最小人工干预的酿酒技术包括什么？它们如何影响葡萄酒的特性？



亚伯·吉布森 (ABEL GIBSON)：巴罗萨转型的代表

正是有了巴罗萨谷的亚伯吉布森 (Abel Gibson) 等令人激动人心的新一代酿酒师, 澳大利亚葡萄酒及其充满活力的葡萄酒社区才能不断发展。他对葡萄品种的创新选择, 对橡木桶的严格使用 (从不使用新橡木), 以及让自己的葡萄酒展现独特风土的热情信仰, 都表明了澳大利亚葡萄酒正走向更高的高度。

但在他小批产量的背后, 有着深厚的历史和声望基础。亚伯从小成长在巴罗萨谷, 父亲在奔富做了多年的集体葡萄栽培师。在游历葡萄酒知识世界的旅程中, 亚伯为巴罗萨几个最伟大、最著名的酒庄工作, 包括洛克福德酒庄 (Rockford), 查尔斯·莫顿酒庄 (Charlie Melton) 和思宾悦酒庄 (Spinifex), 最终在2009年与妻子艾玛建立了自己的鲁加贝卢斯酒庄 (Ruggabellus)。

他们一起尝试酿造了小批量的歌海娜、马塔罗、设拉子和神索, 以及近来尝试的老藤雷司令、赛美蓉和麝香。他们的葡萄酒从10%到100%不等均采用整串发酵, 以及不带葡萄籽的自然发酵。

2012年, 亚伯获得了久负盛名的“青年精英奖项” (Young Gun Award), 该奖项是青年精英葡萄酒奖 (Young Guns of Wine Awards) 的一部分, 旨在倡导澳大利亚葡萄酒的新工艺、新时代。如今, 他的葡萄酒受到了来自澳大利亚全国各地酒评家的好评。

“我真的对巴罗萨这片土地充满兴趣,” 亚伯说, “它是如此的饱经风霜, 经历了如此多的季节……这绝对是我们葡萄酒灵感的主要来源。我也很幸运能够喝到一些1960、1970年代的、黄金时代来临之前的巴罗萨陈年佳酿。这些酒给我极大的启发。”

“这里太暖和了, 所以提早采收葡萄, 酿造多汁、新鲜的葡萄酒似乎顺理成章。这些酒体更轻盈, 更芳香的葡萄酒更适合出现在晚餐的餐桌上。我认为这些葡萄酒应该在澳大利亚和世界各个角落饮用, 与朋友和美食一起享用。”



- 巴罗萨拥有一些世界上最古老的葡萄藤
- 设拉子、歌海娜、赤霞珠、赛美蓉、雷司令，以及马塔罗
- 老藤可以出产更加复杂的葡萄酒

不断成长的历史：

老藤

不断成长的历史：老藤

巴罗萨是世界上一些最古老的，持续出产的老藤的家园。其中包括设拉子、歌海娜、赤霞珠、赛美蓉、雷司令和马塔罗葡萄藤，其中一些可以追溯到19世纪40年代早期、首批开拓者到来时候。这些古老葡萄藤的成功证明了这些品种是多么适宜被种植在巴罗萨及其各个地块。这也是南澳州保持无根瘤蚜虫侵袭的结果。

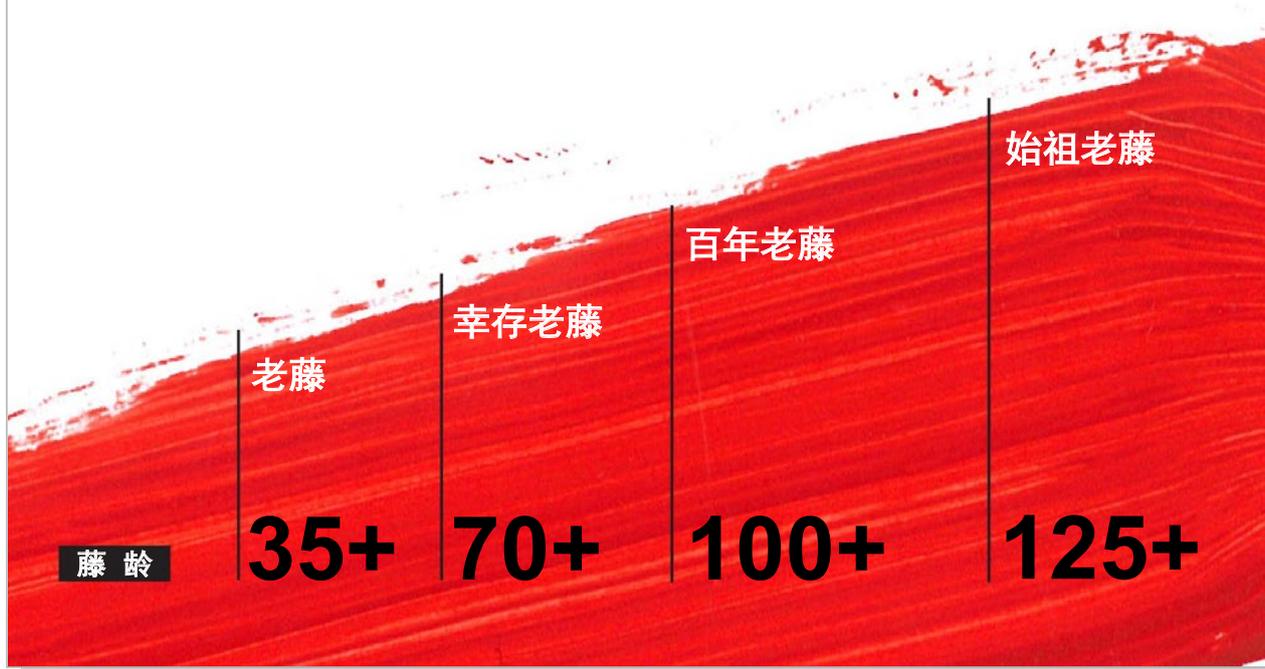
老藤可以酿造出不同于年轻葡萄藤的葡萄酒。虽然证据大多是轶事，但来自老藤的葡萄通常具有较高的酸度和较低的pH，可以酿造出口感深邃的葡萄酒。低产老藤在成熟过程中更加均匀一致，生产出的葡萄具有浓郁的风味强度和口感，并有助于更好的的复杂感、结构感和平衡感。

虽然老藤比年轻的葡萄藤更具生命力，但也面临不少挑战，例如通常产量极低。虽然葡萄藤龄通常被视为一个质量指标，但它肯定不是一个先决条件。然而，这些历史悠久的葡萄藤在巴罗萨和澳大利亚葡萄酒的质量和多样性中起着至关重要的作用。

巴罗萨老藤宪章

老藤是巴罗萨历史的中心，并将继续为未来书写新的篇章。通过引入巴罗萨老藤宪章，正式确定了其重要性，该宪章旨在承认、守护和保护老藤。宪章由御兰堡(Yalumba Wine Company)倡议，该公司于2007年创建了自己的版本，之后于2009年正式确立并在该地区推广。

巴罗萨老藤宪章

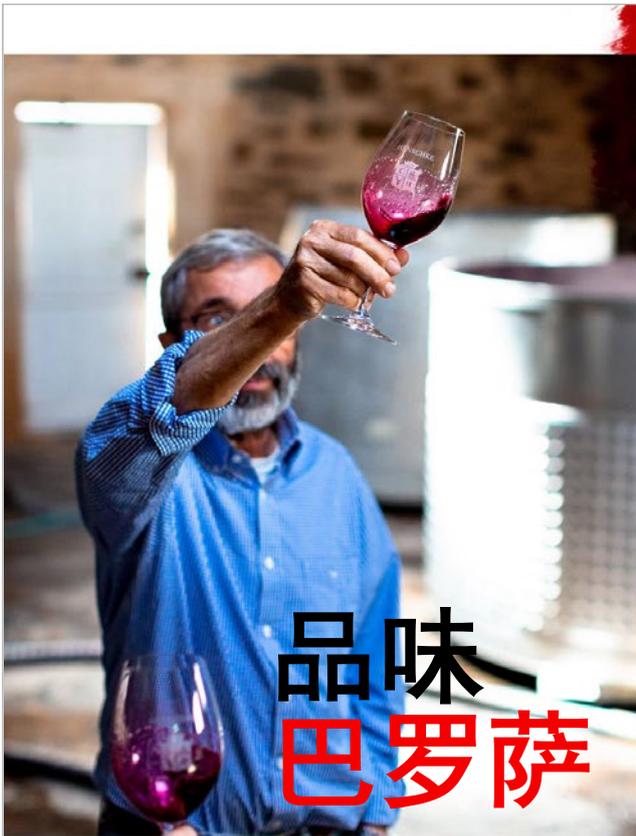


巴罗萨老藤宪章按藤龄将老藤分为四类：

- 老藤是指完全成熟的35年或以上的葡萄藤
- 幸存老藤藤龄在70年以上。
- 百年老藤是指在根瘤蚜虫爆发之前超过100年以上的葡萄藤。
- 始祖老藤的藤龄有125年或更老,被认为是世界上最古老的葡萄藤之一。

建议讨论

- 为什么老藤产量低?这对葡萄酒有什么影响?
- 澳大利亚还有什么产区能找到老藤?



主要品种

巴罗萨种植了40多种不同的葡萄品种

巴罗萨谷:

- 设拉子
- 赤霞珠
- 歌海娜
- 赛美蓉
- 霞多丽

伊顿谷:

- 设拉子
- 雷司令
- 赤霞珠
- 霞多丽
- 灰比诺

品味巴罗萨

主要品种

巴罗萨以其高品质的葡萄而闻名,在巴罗萨谷和伊顿谷种植了40多种不同的葡萄品种。

在巴罗萨,主要种植的品种有:

- 设拉子 (66%).
- 赤霞珠 (12%).
- 歌海娜 (5%).
- 赛美蓉 (3%).
- 霞多丽 (3%).

在伊顿谷,主要种植的品种有:

- 设拉子 (30%).
- 雷司令 (26%).
- 赤霞珠 (12%).
- 霞多丽 (12%).
- 灰比诺 (4%).

品鉴时间

现在请品鉴为您精心挑选的葡萄酒款。

伊顿谷

雷司令

占伊顿谷年压榨总量的26%；是最重要的白葡萄品种

浓郁的柠檬-青柠香气
带有浓郁的风味

适宜生长在凉爽的高海拔葡萄园



一类香气

二类香气

- 柠檬汁
- 青柠汁
- 青苹果
- 姜花

- 烤面包
- 杏仁
- 蜂蜜
- 橘子酱

伊顿谷的雷司令

- 雷司令占伊顿谷年压榨总量的26%。它是该产区压榨量仅次于设拉子的第二大葡萄品种和最重要的白葡萄品种。
- 这里有世界上一些最古老的葡萄藤，其中包括1847年英国人约瑟夫·吉尔伯特(Joseph Gilbert)在普西河谷酒庄(Pewsey Vale)种植的葡萄藤。
- 适合生长在凉爽、海拔较高的葡萄园，这有助于伊顿谷一贯出产高质量和陈年能力强的雷司令葡萄酒的声誉。
- 葡萄酒通常具有浓郁的柠檬-青柠香气，口感丰富。虽然与克莱尔谷雷司令相似，但伊顿谷风格展现出独特的矿物质风味。

著名的雷司令生产商包括：

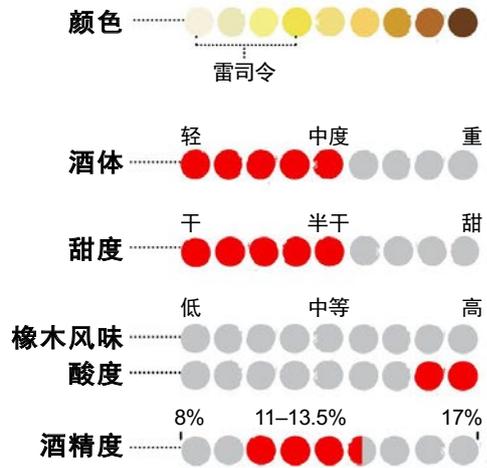
- 查菲兄弟葡萄酒(Chaffey Bros Wine Co)。
- Rieslingfreak。
- 翰斯科酒庄(Henschke)。
- 彼得利蒙酒庄(Peter Lehmann)。
- 普西河谷酒庄(Pewsey Vale)。
- 小玩偶酒庄(Smallfry Wines)。
- 伊顿之子酒庄(Sons of Eden)。
- 蒂姆史密斯酒庄(Tim Smith)。

? 你知道吗？

2011年，伊顿谷的酿酒师合作生产了一种伊顿谷雷司令专有的酒瓶。以伊顿谷的名字为特色，在传统古朴的绿色瓶子周围，缠绕着一排轮廓分明的葡萄藤，它的设计是为了表示产区雷司令的品质和出处。

伊 顿 谷

雷司令



巴 罗 萨 谷

歌海娜

多面性的葡萄品种

可以作为单一品种酿造，也可以进行混酿

第三大被广泛种植的品种

5% 年压榨量



质感丰富，带有成熟的红色水果、辛香料和胡椒的特性

- 深色覆盆子
- 草莓
- 樱桃
- 白胡椒

巴罗萨谷的歌海娜

- 歌海娜是第三大种植品种，占产区年压榨总量的5%。
- 这是一个百变的葡萄品种，可以作为单一品种酿酒，也可以混酿。它常用于桃红和加强型葡萄酒中，并与设拉子和马塔罗混酿—GSM (Grenache, Shiraz, Mataro)。
- 歌海娜适合如巴罗萨谷这样温暖干燥的气候。它通常种植于谷底深厚肥沃的黑色土壤中，这里是世界上一些最古老的，可持续出产的歌海娜葡萄园的家园，可追溯到1848年。
- 质感丰富、成熟，具有红色水果、辛香料和胡椒的特点。

著名的歌海娜生产商包括：

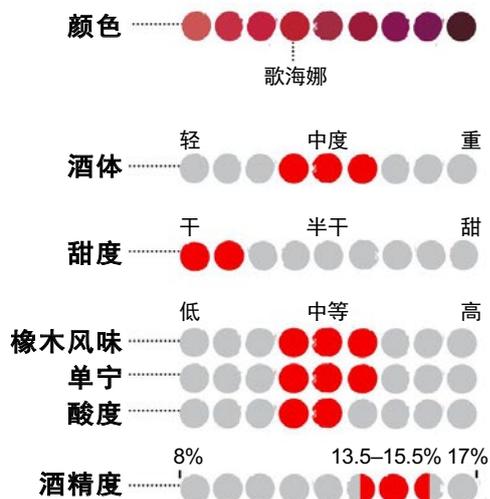
- Cirillo Estate Wines: ‘The Vincent’ 和 ‘1850s’ – 由世界最古老的歌海娜葡萄藤酿造。
- 查尔斯莫顿酒庄 (Charles Melton): ‘Nine Popes’ – 标杆式的传统混酿方式。
- 御兰堡 (Yalumba): ‘The Tri-Centenary’ 和 ‘Old Bush Vine’。
- 约翰杜瓦尔酒庄 (John Duval): ‘Annexus’。

建议讨论

- 近年来，单一品种葡萄酒的崛起的背后有何意义？
- 巴罗萨最受欢迎的混酿葡萄酒有哪些？
- 酿酒师在选择混酿葡萄酒的品种时会考虑哪些因素？

巴 罗 萨 谷

歌海娜



巴 罗 萨 谷

设拉子



小视频

现在请播放“巴罗萨设拉子”的小视频。

巴罗萨谷的设拉子

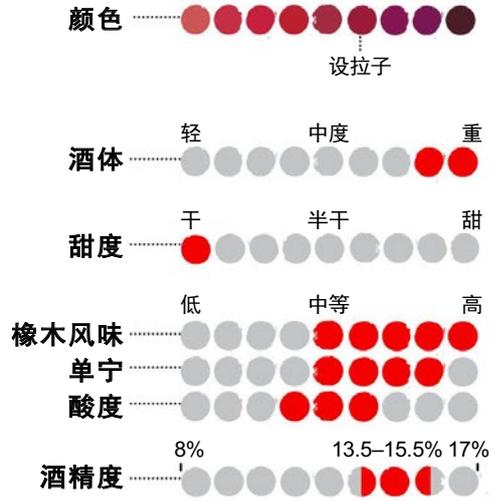
- 这是巴罗萨谷的标志性品种，该产区非常适合出产设拉子。
- 该产区是世界上一些最古老、可持续出产的葡萄藤的家园。
- 设拉子占年压榨总量的66%，是种植最多的品种。
- 风格迥异，但最典型的风格是酒体饱满，浓郁，强劲，有成熟的果味和坚实的单宁。
- 温暖干燥的气候有助于为葡萄酒带来浓郁的果味，最好的例子是用平衡的酸度和集中、纯净的果味来中和这种浓郁的口感。
- 可以与其他品种进行混酿，如赤霞珠，或用于加强型葡萄酒。

著名的设拉子生产商包括：

- 洛克福酒庄 Rockford ‘Basket Press’ Shiraz - 采用从当地种植户收购的、干涸种植法的葡萄，传统酿造方式，通常有强大而平衡的风味，陈年潜力强。
- 朗美酒庄 Langmeil ‘The Freedom’ 1843 Shiraz - 由世界上最古老的设拉子酿造。

巴 罗 萨 谷

设拉子



伊顿谷

设拉子

中度到饱满的酒体
非常顺滑，充满活力，单宁成熟，融合度和平衡感很好

种植量最大的品种

30% 年压榨量



比巴罗萨谷更凉爽的气候条件，造就了优雅而芬芳的葡萄酒

- 覆盆子
- 黑胡椒
- 桑葚
- 黑莓
- 鼠尾草
- 黑橄榄
- 辛香料

伊顿谷的设拉子

- 设拉子是该地区最著名的品种之一。和巴罗萨谷一样，伊顿谷也是世界上一些最古老的葡萄藤的家园。
- 比巴罗萨谷稍冷的气候，使葡萄酒更加优雅和芳香。
- 设拉子占年压榨总量30%，是种植最多的品种。
- 典型的风格为中度至饱满的酒体，口感柔顺，充满活力，单宁成熟，平衡感和融合度都很好。
- 与澳大利亚南部凉爽气候的设拉子不同，伊顿谷的设拉子往往带有辛香料味和胡椒味，通常有更多甜美的李子和黑莓等果味。

著名的设拉子生产商包括：

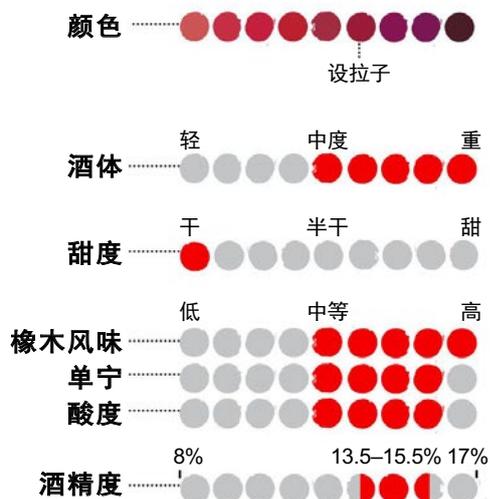
- 翰斯科酒庄Henschke 'Hill of Grace' Shiraz - 广受赞誉，葡萄来源于伊顿谷的干涸法葡萄藤，拥有超过100年的历史。
- Mountadam Vineyards High Eden 'Patriarch' Shiraz - 受人尊敬的蒙特达姆酒庄(Mountadam)的创始人，澳大利亚伟大的葡萄酒梦想家之一 - 戴维·韦恩(David Wynn)；来自上伊顿子产区最古老的设拉子葡萄园，海拔500米(1640英尺)。

建议讨论

- 巴罗萨谷的设拉子和伊顿谷的设拉子最主要区别是什么？

伊顿谷

设拉子



巴 罗 萨 谷

赤霞珠

浓郁饱满的风格，相较库纳瓦拉和玛格利特河产区，有更成熟的果味和更柔和的单宁

第二大被广泛种植的品种

12% 年压榨量



在较冷的地块和年份表现最佳

有时和其他品种进行混酿，包括设拉子

- 黑醋栗
- 黑莓
- 西梅
- 黑橄榄
- 桉树

巴罗萨谷的赤霞珠

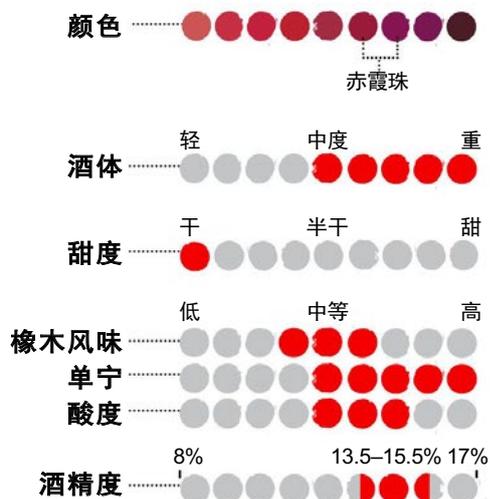
- 赤霞珠是种植面积第二大的品种，占该产区年压榨总量的12%。巴罗萨谷也是一部分老藤的故乡，奔富Kalimna Block 42葡萄园被认为拥有世界上最古老的赤霞珠葡萄藤，种植于1888年。
- 在较凉爽的地块和年份，往往表现最佳。
- 有时与其他品种混酿，包括设拉子，以使其口感和风味更佳饱满、柔和、圆润。
- 巴罗萨谷出产丰富、饱满风格的葡萄酒，相较库纳瓦拉和玛格利特河，有更成熟的果味和柔软的单宁。

著名的赤霞珠生产商包括：

- 奔富酒庄 (Penfolds) .
- 洛克福酒庄 (Rockford Wines) .
- 荣颂酒庄 (Thorn-Clarke) .
- 彼德利蒙酒庄 (Peter Lehmann) .
- 格兰特伯爵酒庄 (Grant Burge) .

巴 罗 萨 谷

赤霞珠



伊顿谷

赤霞珠

第二大被广泛种植的品种

12% 年压榨量



位于高海拔，气候更凉爽的葡萄园，能够生产出与伊顿谷周围其他村庄风格不同的葡萄酒

- 蓝莓
- 黑醋栗
- 李子
- 番茄叶
- 紫罗兰
- 薄荷醇

伊顿谷的赤霞珠

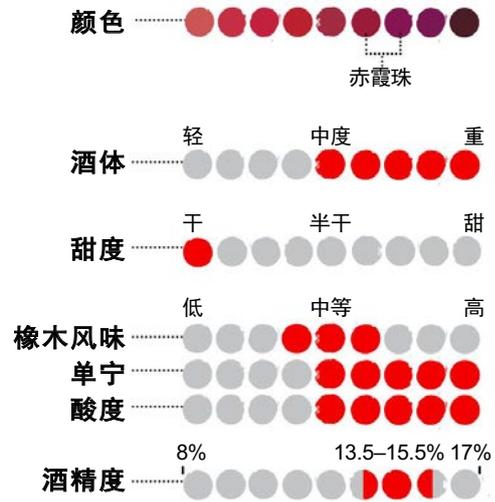
- 赤霞珠是第二大广泛种植的红葡萄品种，占该产区年压榨总量的12%。
- 伊顿谷周围村子的葡萄园，出产的葡萄酒展现出完美成熟的黑醋栗果味，而来自更高、更凉爽地块的葡萄酒则具有更优雅的绿叶和深色浆果特征。

著名的赤霞珠生产商包括：

- 翰斯科酒庄 (Henschke) .
- 蒙特达姆酒庄 (Mountadam) .
- 御兰堡酒庄 (Yalumba) .

伊 顿 谷

赤霞珠





巴罗萨： 其它优质品种



霞多丽

- 在巴罗萨第二大被广泛种植在白葡萄品种，占伊顿谷年压榨量的12%，巴罗萨谷年压榨量的3%
- 1973年，南澳州第一个商业用途的霞多丽葡萄园在伊顿谷被建立
- 浓郁而复杂的葡萄酒，带有经典的甜瓜、无花果和腰果的风味

赛美蓉

- 巴罗萨谷三大主要白葡萄品种之一
- 传统的风格为经过橡木熟化，风味浓郁的葡萄酒，而现代风格的酒体更轻盈、更清爽
- 可以和长相思一起进行混酿

巴罗萨：其他优质品种

巴罗萨其他优质葡萄品种包括：

霞多丽

- 巴罗萨被广泛种植的第二大白葡萄品种。它是一种适应性强的品种，占伊顿谷年压榨总量的12%，巴罗萨谷的3%。
- 南澳州第一个商业霞多丽葡萄园于1973年在伊顿谷的蒙特达姆葡萄园 (Mountadam vineyard) 建立。
- 巴罗萨出产丰富、复杂的霞多丽，带有其酿造工艺的特点，经典的风味包括甜瓜、无花果和腰果。

赛美蓉

- 在巴罗萨谷拥有悠久的历史，除了雷司令和霞多丽之外，是三大最著名的白葡萄品种之一。
- 传统风格是经过橡木桶陈酿，浓郁、成熟、饱满的风味口感。今天，越来越多的酿酒师选择更早采收葡萄，更少的橡木接触，以酿造更轻盈、更清爽、更精致的风格，使其更好的匹配当前的市场。
- 巴罗萨的赛美蓉可以和长相思进行混酿，尽管如今已经不常见了。



马塔罗/慕尔维德

- 巴罗萨谷占澳大利亚年压榨量的19%
- 世界上最古老的马塔罗葡萄园坐落于此，种植于1853年
- 马塔罗通常用于混酿，来提升颜色和酒体
- 风味浓郁



加强型葡萄酒

- 巴罗萨谷出产加强型葡萄酒的历史十分悠久
- 如今不那么常见，但依然是世界级的
- 澳大利亚最昂贵的葡萄酒之一是巴罗萨加强型葡萄酒——沙普酒庄（Seppeltsfield）出产的1879 帕拉茶色加强酒（Para Tawny），零售价超过9000澳元（6717美元）

马塔罗/慕尔维德

- 巴罗萨谷温暖干燥的气候非常适合马塔罗（也被称为慕尔维德），该产区占澳大利亚马塔罗葡萄品种年压榨总量的19%。
- 巴罗萨谷拥有世界上最古老的马塔罗葡萄园，由约翰·弗里德里希·科赫（Johan Friedrich Koch）于1853年种植。如今，这些古老、干涸法种植的老藤被人工精心照料，并酿造出了鹤松酒庄（Hewitson）著名、稀有的“古老花园”（Old Garden）慕尔维德。
- 通常与其他品种混酿，包括在GSM中，与歌海娜和设拉子混酿。马塔罗会带来颜色和重量感，带有浓郁的风味，包括深色水果、花卉和烟草。

加强型葡萄酒

- 巴罗萨谷有着出产加强型葡萄酒的悠久历史，因其非常适合地中海性气候。它们通常是用设拉子、马塔罗和歌海娜酿制而成的。
- 受消费者口味的驱动，早期的葡萄酒生产主要是加强型葡萄酒 - 从丰富而甘美的茶色波特风格到清淡清爽的雪莉酒风格。
- 如今，这些加强型葡萄酒在总产量中所占的比例要小得多；然而，一些酒庄仍在生产世界级的佳酿。
- 澳大利亚最昂贵的葡萄酒之一是巴罗萨加强型葡萄酒 - 沙普酒庄出产的1879帕拉茶色加强酒（Seppeltsfield 1879 Para Tawny），在迪拜的线上零售商Le Clos以每瓶9000澳元（6717美元）的价格出售。

巴罗萨的其他葡萄品种

当地酿酒师正利用巴罗萨多样的气候条件和地块特点,探索其他新的替代品种。

白葡萄品种:

阿内斯 Arneis

琼瑶浆 Gewürztraminer

玛珊 Marsanne

白麝香葡萄 Muscat Blanc à Petits Grains

灰比诺 Pinot Gris

长相思 Sauvignon Blanc

萨瓦涅 Savagnin

维欧尼 Viognier

红葡萄品种:

芭贝拉 Barbera

品丽珠 Cabernet Franc

马尔贝克 Malbec

梅洛 Merlot

小维铎 Petit Verdot

桑乔维塞 Sangiovese

添派尼罗(丹魄) Tempranillo

国产多瑞佳 Touriga Nacional

出口目的地



葡萄酒类型



通过数字了解巴罗萨

葡萄园 & 酒庄

10%

占澳大利亚总葡萄园数量

170+

酒庄

前五大品种

设拉子
 赤霞珠
 雷司令
 歌海娜
 霞多丽

压榨量

大约
 96,900 吨
 每年
 = 5% 澳大利亚
 葡萄总葡萄压榨量

来源: Wine Australia, 2017

知识要点

- 南澳州风景如画的巴罗萨是澳大利亚历史最悠久、最著名的葡萄酒产区之一。
- 巴罗萨包括巴罗萨谷和伊顿谷产区,以及上伊顿子产区,土壤、气候和地形的多样性令人印象深刻。
- 巴罗萨谷是一个气候温暖的产区,而伊顿谷气候较凉爽,这在很大程度上是由于它的高海拔。
- 巴罗萨是世界上一些最古老、可持续出产的老藤的家园,其中包括可以追溯到19世纪40年代的设拉子和雷司令。
- 其活跃的葡萄酒社区包括第五代和第六代种植者们和酿酒师们,以及近期建立的艺术酒庄和精品酒庄。
- 随着越来越多的种植者采用有机和生物动力法,可持续发展已成为近年来越来越多的关注焦点。
- 产区的风格丰富多样。它的超级明星品种包括巴罗萨谷的设拉子、赤霞珠和歌海娜,以及伊顿谷的雷司令、设拉子、赤霞珠和霞多丽。
- 酿酒师正利用巴罗萨多样的气候条件和地块特点,探索着来自于世界各地的替代品种。



巴罗萨

世界领先的葡萄酒产区，拥有丰富的葡萄种植和酿造传统以及令人期待的未来

丰富的历史和令人期待的未来

巴罗萨以其自身的故事，梳理着澳大利亚葡萄酒历史的脉络，其在开拓和塑造更广泛的葡萄酒社区方面发挥了至关重要的作用，并当之无愧的成为澳大利亚的带头产区之一。如今，新一代富有想象力的酿酒师们，正在尝试探索着地中海新的替代品种，并在酿造过程中把创新和传统技术相结合，同时保持着对巴罗萨传统和文化固有的热爱和尊重。趋势不断转变，但巴罗萨葡萄酒的高质量将始终不变，光明的未来将代代相传。

A photograph of a man and a woman in a vineyard. The man, on the left, is wearing a blue shirt, dark pants, and a wide-brimmed hat. He is holding a white bucket filled with dark grapes. The woman, on the right, is wearing a grey t-shirt, dark pants, and brown boots. She is also holding a black bucket filled with dark grapes. They are walking away from the camera on a dirt path. The background shows rows of grapevines and trees under a bright sky. A large red banner with the Chinese characters '谢谢' (Thank you) is overlaid across the middle of the image.

谢谢