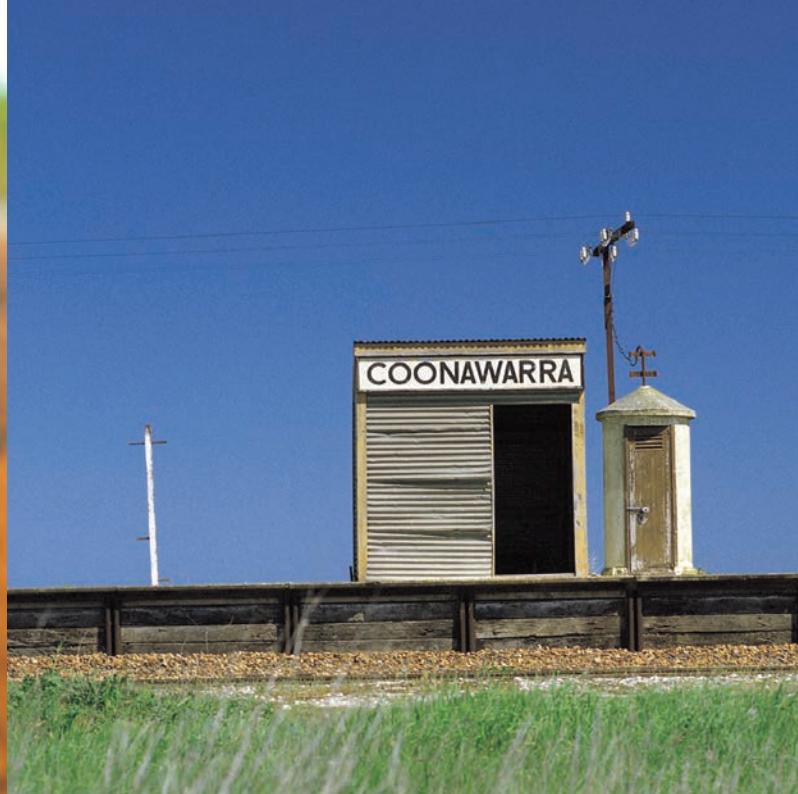




COONAWARRA

库 纳 瓦 拉

澳大利亚 红 葡萄酒 中 心

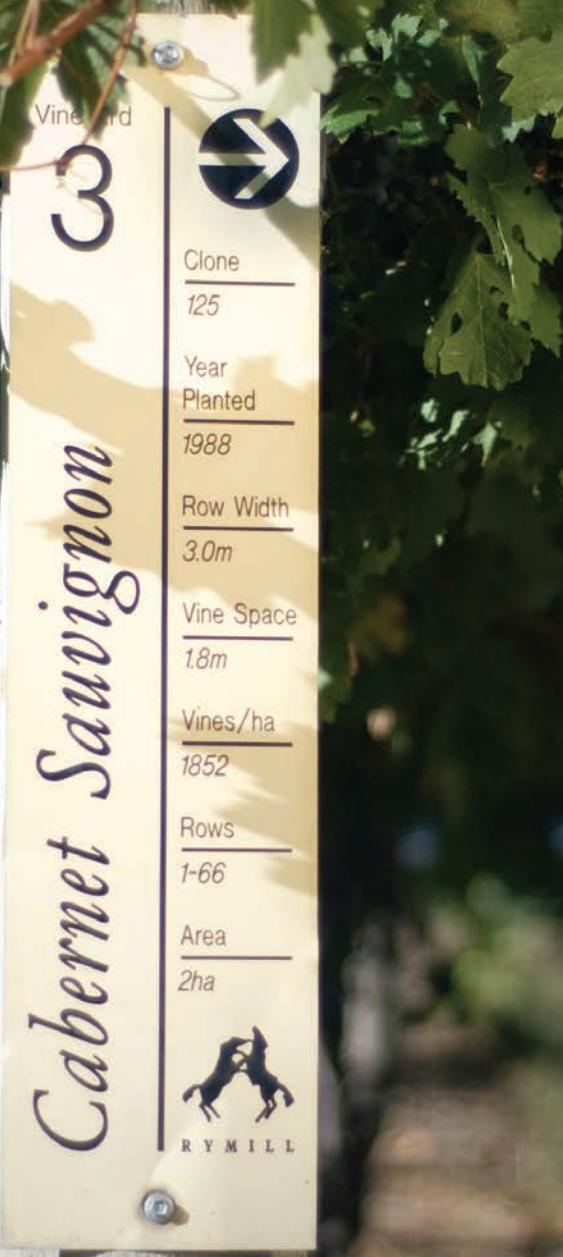




库纳瓦拉产区(*Coonawarra*)是澳大利亚首屈一指的红葡萄酒产区，这点得到了葡萄酒鉴赏家、访客和当地人民的广泛认可。

说到库纳瓦拉，就会让人联想到华丽的红色。因为这里的红土(*terra rossa*)呈现出铁锈般的颜色，也正是得益于这种独特的土质，令这个产区出产的红葡萄酒屡获殊荣，享誉全球。在库纳瓦拉，无际的天空与绯红的落日交接在地平线，酒农和酿酒师则凭着一腔热血，挥洒激情。

这是来自库纳瓦拉的故事，讲述着我们所熟知的世界知名的精品葡萄酒，这里的自然景观、风土、充满活力的社会文化，以及我们致力于不断进取和创新的葡萄酒产业，以期创造出一个可持续发展的未来。



我们的精品葡萄酒——虽然库纳瓦拉的风土条件适宜于种植很多葡萄品种，但是毋庸置疑，库纳瓦拉最著名的葡萄酒是赤霞珠(*Cabernet Sauvignon*)。

目前这里拥有5600公顷的葡萄园，其中赤霞珠占62%，而整个库纳瓦拉的赤霞珠种植面积占到了澳洲全境的13%。其他葡萄品种还包括设拉子(Shiraz)20%、梅洛(Merlot)7%、霞多丽(Chardonnay)5%、长相思(Sauvignon Blanc)2%、雷司令(Riesling)1%，此外还有品丽珠(Cabernet Franc)、马尔贝克(Malbec)、小维铎(Petit Verdot)、黑比诺(Pinot Noir)、赛美蓉(Semillon)和维欧尼(Viognier)。

库纳瓦拉产区的葡萄年产量为31,000吨(根据近五年的平均值计算)，酿造了将近2,000万升葡萄酒。23%的葡萄酒(466万升)出口到海外，其中包含了420万升的红葡萄酒。在2012/13财年(2012年7月1日至2013年6月30日)和2013/14财年(2013年7月1日至2014年6月30日)，每年平均有64.5万升库纳瓦拉原瓶葡萄酒出口到中国。

对于这里的酿酒师而言，库纳瓦拉最显著的一个特点是这里的每一个葡萄园或每一片地块都是极其不同的，这种不同在于最终酿造出的葡萄酒体现出了各地的风味和风格，或者说风土。酒农和酿酒师的密切合作造就出了精致、优雅、与众不同的葡萄酒——无论是红葡萄酒、白葡萄酒、起泡酒或是甜酒，均是如此。



无论是酿造红葡萄酒还是白葡萄酒，对于酿酒师而言，最重要的是决定采收时葡萄的风味是否与想酿造的葡萄酒风格相符。尽管葡萄的含糖量关系到葡萄酒的酒精度，但是葡萄的单宁、风味物质的成熟度、果皮及葡萄籽才是影响葡萄酒质量的关键。不同类型的葡萄酒，酿造工艺也会有所区别。对于白葡萄酒来说，通常在葡萄一抵达酿酒厂后就需要立刻进行压榨，并且压榨结束后尽快进行皮渣分离；对于红葡萄酒来说，发酵过程中需要一段时间的浸皮，以提取其中优质的色素、单宁和风味物质。

对于我们著名的赤霞珠葡萄酒而言，当葡萄果实达到理想的成熟度时，就可以开始采收了。在发酵开始之前，会在压碎的果实(被称为“葡萄醪”或“葡萄汁”)中加入特定的酵母以开始发酵过程。每日会进行数次喷淋，以加强对果皮中单宁、色素和风味物质的萃取效果。约5、6天后，大部分糖分都被转化为酒精。随着发酵的结束，下一步就是对含有酒汁的果皮进行压榨了。最后阶段是将葡萄酒转移到橡木桶中熟化，这个过程会持续6个月到3年不等，熟化过程结束后，将进行调配及装瓶。

库纳瓦拉一词在当地土著语中代表“金银花”，现在“库纳瓦拉”已经成为澳大利亚的地理标识系统的一部分，受到原产地名称(GI)的保护。







品味我们的美酒——在很多情况下，饮用我们的赤霞珠都是一种纯粹的愉悦体验。

库纳瓦拉的赤霞珠葡萄酒是世界上对于这种葡萄最为纯粹的表达。它们生长在珍贵而独特的红色土壤上，尽享完美的凉爽气候，地下蓄水层是它们的天然供水库。大自然为这里的葡萄提供了壮美、令人赞叹的生长环境。

从葡萄藤被种下的那一刻起，他们在其各个生长及结果的阶段都受到精心照料。每年的采收季，采收工人、酒窖员工及酿酒师都尽全力照料每一片葡萄园，并力求将美味的果实酿造成精致且独特的葡萄酒。库纳瓦拉出产的赤霞珠葡萄酒融合了高超的技术与细致的呵护。





品饮一杯精美的库纳瓦拉赤霞珠葡萄酒的过程，便是一次愉悦的感官体验。满口丝般顺滑的感受，伴随着黑醋栗、巧克力和薄荷等复杂的香气，都源自于丰富的风味物质含量以及当地凉爽而漫长的生长季。别忘了它的颜色：浓郁，深邃而泛光的黑樱桃红色。当您在享用一口迷人的库纳瓦拉赤霞珠时，可以试着联想起当地迷人的风景：蔚蓝迷人的天空下，一片片绿色的葡萄园中，葡萄藤在红色的土壤里茁壮成长。

深色的葡萄果实中含有更多对人体有益的抗氧化剂，因此，饮用库纳瓦拉产区出产的葡萄酒对健康也是有一定益处的。

我们的赤霞珠葡萄酒不仅适合在年轻时期饮用，陈年潜力也非常出色，这使得它成为世界顶尖的葡萄酒，也是它区别于其它葡萄酒的特别之处。而这种说法是有充分依据的：在世界各地不同年代的葡萄酒收藏家中，甚至有将库纳瓦拉赤霞珠窖藏60年再享用的人士。

库纳瓦拉赤霞珠的侍酒温度保持在室温即可。如果是特殊场合，提前醒酒会帮助库纳瓦拉葡萄酒展现出其最真实的风味、独特的香气以及顶尖的水准，然后摇杯会使葡萄酒的风味更好的释放。

纯美享受，
醇美库纳瓦拉。







我们的故事——作为澳大利亚精品红葡萄酒的中心，库纳瓦拉的葡萄种植历史可以追溯至1890年以前，苏格兰移民约翰·里多克(*John Riddoch*)的到来，为这里奠定了成为未来世界顶级葡萄酒产区的基础。

里多克在1852年来到澳大利亚，最初的是出于追随淘金热潮，很快他决定在维多利亚州(Victoria)的比曲尔斯地区(Beechworth)开一家商店，为矿工提供供给品。1860年，里多克已经积累了足够的资金，并购买了南澳靠近佩诺拉地区(Penola)的一座畜牧园，名字叫做雅路(Yallum)，也就是现在的雅路公园。在这里可以看到无尽的绵羊群在红色胶树旁吃草，面积之大，足以称其无边无际。

相传里多克非常喜欢潘诺拉当地一位名人的花园及果园，因此他萌生了在库纳瓦拉地区发展一个“库纳瓦拉水果集中地”的念头，这在当时是一种推动经济的好方法，不但增加了就业率也可以为当地人民提供食物。库纳瓦拉的红土地也因此被细分为10-30英亩(4-12公顷)的田块，以吸引更多人前来定居，并开拓这里的土地，种植葡萄及其它水果。

1895年，库纳瓦拉出产了第一个年份的葡萄酒，这1,800加仑(8,100升)葡萄酒是在培育棚里酿造的。第二个年份的葡萄酒则是在佳诺(Katnook)羊毛厂里酿造的，1898年，库纳瓦拉地区发生了一件具有历史意义的事情，即当地修建了铁路，从而得以将当地优质的葡萄酒运送到英国和欧洲。1897年，里多克用当地的石头建造了一座大型的山形墙酒庄及酒窖，为第三年的葡萄酒酿造做准备。

虽然里多克于1901年逝世了，但雷德曼家族(Redman family)仍用心经营，逐渐成为当地种植大户，到了20世纪40年代末，当时的族长比尔·雷德曼(Bill Redman)已经开始酿造一些餐酒，相比当时其他都仍在将各种水果蒸馏成白兰地的人而言，比尔无疑是一位先驱。



1951年库纳瓦拉掀起复兴的浪潮，当时里多克的酒庄被收购并重新命名为酝思酒庄(Wynns)。新的酒庄庄主致力于酿造优质的葡萄酒，也正是由于这份坚持，酝思酒庄令库纳瓦拉产区声名鹊起。通过一些知名的品牌，例如：奔富(Penfolds)、夏迪(Hardys)和米达拉(Mildara)等，库纳瓦拉产区逐渐声名远扬。

库纳瓦拉产区在20世纪70年代迎来了葡萄种植的高峰期。进入90年代后，依托各类收购与合并，当地的牧场主逐渐认识到，多元化经营更有益于葡萄酒产业的发展。

现在，库纳瓦拉产区已经拥有越来越多世界级的酒庄和葡萄园，成为全球著名的酒乡。



我们的风貌——库纳瓦拉产区的风貌见证了过去百万年来大自然的进化史。当时充满各种生物的海水淹没了卡纳文卡(*Kanawinka*)悬崖脚下的古老土地，之后随着冰河时代的到来，海水冻结成极地冰帽，造成了海岸线的后退。

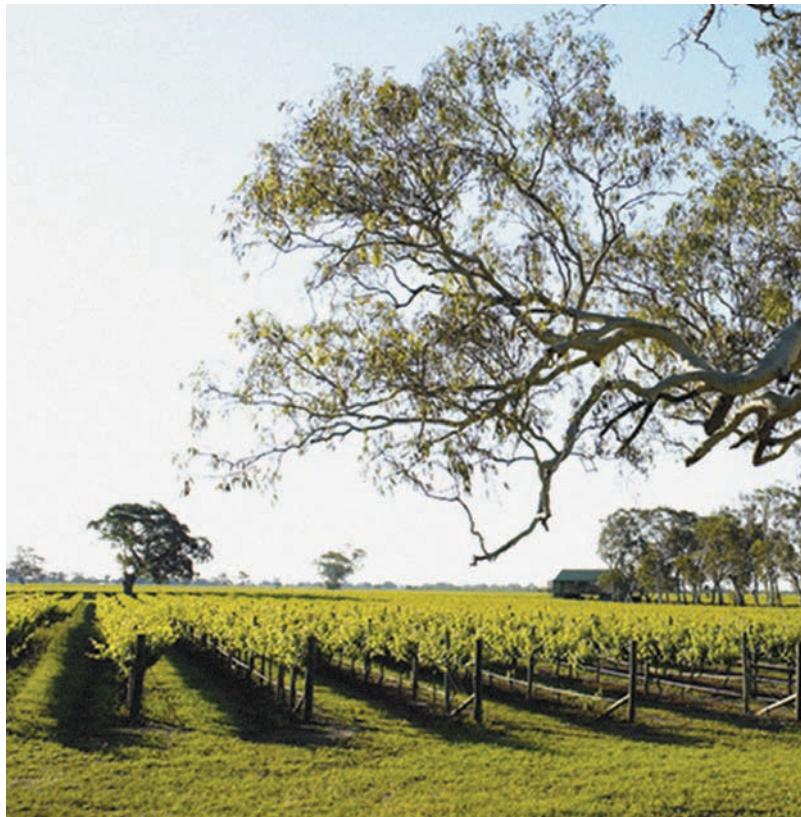
随着陆地高度自海平线不断上升，白色的石灰石层暴露于空气中形成平原。海风将淤泥吹离平原，形成了轻质粘土土壤，富含铁、硅及其他养分。而随着氧化作用，这种土壤最终就成为了今天库纳瓦拉产区著名的红土。





著名的红土山脊的面积很小，长约27公里，而宽度则不到2公里。这种红土非常独特而珍贵，它属于穿透性良好的轻质粘土，以石灰石为基底，平均深度在50厘米左右，这种特点有利于排水，可提供足够空气供根部呼吸，并促进葡萄藤更深更广地扎根于土地。栽培在红土里的葡萄藤，叶子和果实得以自然平衡地生长。这个凉爽产区出产的果实色泽浓郁、果香馥郁、成熟度好，单宁精细。

库纳瓦拉的自然环境是大自然的恩赐：独特的红土、漫长而凉爽的生长季、石灰岩蓄水层中稳定供应的纯净地下水，众多条件的完美组合成就了今日库纳瓦拉产区出产最高品质“葡萄品种之王”——赤霞珠的能力，而我们独特的风土则造就了别具风味的库纳瓦拉葡萄酒。





我们的气候——库纳瓦拉温和的气候
受到南面海洋上吹来的海风影响。





来自南极洲的寒冷洋流会停留在沿海地区，在夏末的下午带来冷空气，使的当地白天温暖夜晚凉爽，而这样的天气最适宜葡萄的生长和成熟。作为一个广泛认知的凉爽气候产区，库纳瓦拉是澳大利亚最为凉爽、但同时又能令赤霞珠充分成熟的葡萄酒产区之一。也正是因为这里凉爽漫长的成熟期和较低的产量，才使得赤霞珠表现出更为复杂的风味，这也是我们的红葡萄酒广受国际赞誉的原因之一。

库纳瓦拉的四季分明，令这里的酒庄和葡萄园会根据不同时节进行相应的工作。

冬季为6-8月份，日均温为9.8℃，整季多有降雨。葡萄藤在这一季节处于休眠期，因此这是修剪枝条的最佳时机。葡萄栽培家们会细致认真地管理葡萄园，根据葡萄树的品种、年龄、行向、叶簇形状及葡萄酒的风格来确定剪枝方式。人工剪枝能够更好的平衡果叶比例，因而提高葡萄酒的质量。这种方式也为当地大部分葡萄园所使用，而剪掉的枝条会被埋回土壤中。

春天在9-11月份，此时土地的温度回升，令葡萄藤开始萌芽。对于一些白葡萄品种例如霞多丽，萌芽通常始于九月第二周，赤霞珠会更晚，大概在九月的第三或第四周。与之类似，开花期始于11月末，开花不久后，葡萄藤就开始挂果了。春季霜冻对于当地的葡萄栽培是一个威胁，所以这个时期一定要密切监控霜冻情况。

夏季在12-2月份，这个季节白天非常温暖，平均温度大概是18.8°C，有助于果实的转色和成熟，这一时期也被称为“转色期”。果实会开始积累糖分、风味物质、色素以及单宁，为最终的采收做准备。尽管有时需要进行少量灌溉，但是红土可以调节土壤中的水分，有利于确保果实粒小而风味集中，这便是红土与众不同的魔力。最后，当地凉爽的夜晚和漫长的成熟期再次增添了葡萄酒的风味和色泽。

秋季在3-5月，正是收获如火如荼的时节，如果是用于酿造起泡酒的白葡萄，一般会在二月的第一个或第二个星期进行采收，如果是赤霞珠或其它红葡萄品种，则会在三月底或四月初进行采收。









我们的承诺——库纳瓦拉为大家带来高品质的葡萄酒，它们能最纯粹地表达出库纳瓦拉的自然环境。

坐拥大片新老葡萄园，我们的酒农致力于使用尽量少的干预方式种植出最高品质的葡萄，尤其是对这里的明星品种——赤霞珠。这里凉爽的生长季，排水性良好的土壤，略有一定海拔的地理位置等条件使赤霞珠葡萄酒口感集中、优雅、馥郁饱满。

目前，库纳瓦拉正在进行葡萄藤的再生及再种植工作，以保证库纳瓦拉产区及其葡萄酒产业可以在生态上，向一个可持续发展的方向发展。虽然调整种植品种是整体工作的一部分，但我们的主要目的始终是令我们最主要的品种赤霞珠变得日趋完美。当然，本着创新和带来最优葡萄酒的承诺，我们也会研究并引入一些新的克隆品种，以长期改善葡萄藤的生长水准。研究的领域包含行列朝向、砧木、果簇和叶簇管理及灌溉技巧等。

种植者也会做土壤调查，参与到当地的气象站网络项目中，并设立土壤湿度监控点，以期在整个葡萄成熟期，实时了解天气状况对于某个特定地块造成的影响。这使得种植者可以在最快的时间内作出反应应对天气的变化，以确保种植出最高品质的葡萄果实。

酿酒师同样在提高酿酒工艺方面投入了大量精力。产区独特的一景是，库纳瓦拉的酿酒师们会在每年采收工作结束后聚集在一起，品尝来自各个酒庄的葡萄酒。总体来说，这样做不仅保证了各个酒庄的葡萄酒都品质过硬，同时也确保了库纳瓦拉出产葡萄酒持续保持高品质。

库纳瓦拉葡萄酒产区的成功源自于我们对葡萄酒质量的承诺，而这一承诺将长久持续下去，这一点体现在众多库纳瓦拉酒庄的出品均收获满满地包揽了许多奖项和奖杯。同时，库纳瓦拉更是最多次摘得澳大利亚最负盛名的葡萄酒奖项——吉米·沃森奖(Jimmy Watson)桂冠的产区。



我们的社区生活丰富多采，
正如我们美妙的葡萄酒一样。

库纳瓦拉产区的发展离不开当地人民的精神与智慧，所以如同其他产区一样，我们的葡萄酒不仅仅展现了这里良好的风土，也蕴含了当地这些赋予葡萄酒特色和内涵的人民自强不息的品格与精神。

发展葡萄酒产业最初是里多克的想法，后来由雷德曼家族发扬光大，并由酝思酒庄改革复兴。现在，这些名字依然辉煌。他们的远见和传承成就了今日库纳瓦拉的众多世界级酒庄。

如今，传统酿酒家族的后代及新生代力量不断努力并把自己奉献在葡萄酒事业的道路上，继承和发扬库纳瓦拉的葡萄酒产业和精神。这是一个充满活力、激情、成熟而独特的团体，尊重传统，更欢迎创新。



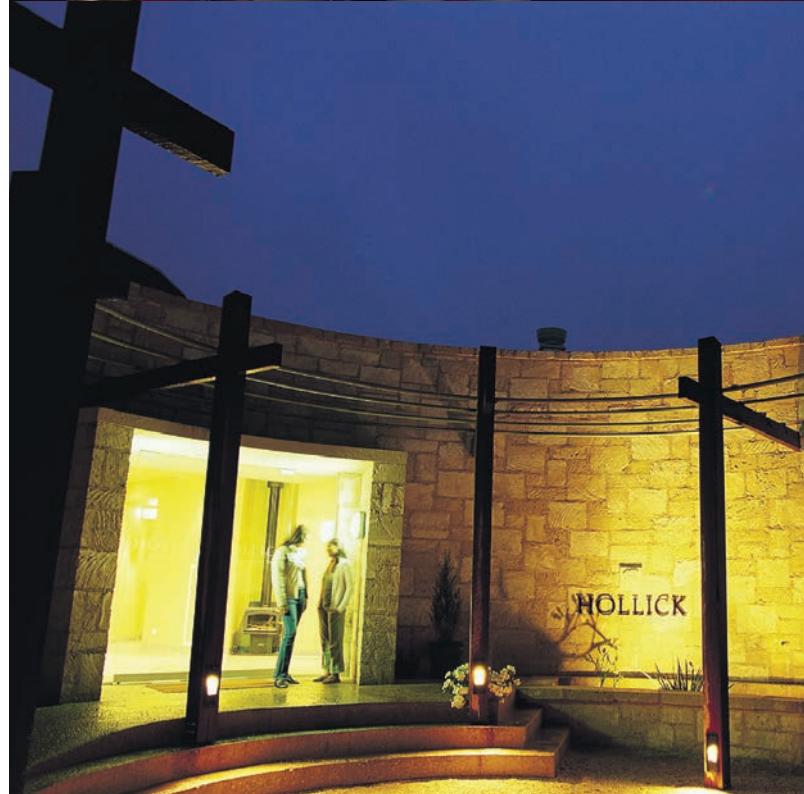
AWARRA



库纳瓦拉及邻近的佩诺拉(Penola)地区一年四季都有各种美妙和有趣的葡萄酒节日及活动，以此庆贺他们坐拥了这片全澳洲最好的红葡萄酒产区。一月份的酒农杯赛马(Vignerons Cup horse racing)是最惊险刺激的活动，会吸引很多当地人和游客前来观看；接下来是四月份的传统踩葡萄活动，这项活动被称之为“黑暗(收获)后的周末”；五月份当地艺术家、音乐家和演员共聚一堂，欢庆文字及艺术遗产的节日；整个七月都是葡萄酒的节日，很多酒庄会将一些老年份葡萄酒投放市场，供游客品尝和购买这些老酒；十月份可以参加一年一度庆祝库纳瓦拉赤霞珠葡萄酒的庆典，这个庆典为期三天。

即使用澳大利亚的标准来衡量，库纳瓦拉也只是一座小镇，除了一个杂货店，一些餐厅和社区会堂就没别的了，但它却成为产区繁荣的枢纽。特别是每个月的最后一个星期五，社区会堂里都会举办库纳瓦拉俱乐部(Coonawarra Club)的活动，这是一个在乡村轻松气氛下跟酿酒师、种植商、他们的家属及工作人员交流的最好机会。大家享受着自制美食的同时，可以轻松的交流聊天，并品鉴卓越的葡萄酒。

**这才是最棒的库纳瓦拉：
活力四射、乐趣无穷、独一无二。**





库纳瓦拉——澳大利亚最佳红葡萄酒中心

如需更多信息请登录我们的网站: www.coonawarra.org

电话: +61 8 8737 2392

传真: +61 8 8737 2433

邮件: enquiries@coonawarra.org

如需更多出访信息,

请联系库纳瓦拉产区佩诺拉游客中心:

电话: +61 8 8737 2855 或登录网站: www.penola.org



本手册由库纳瓦拉葡萄与葡萄酒协会(Coonawarra Grape and Wine)、

南澳基础产业和产区部(Primary Industries and Regions SA)、

澳大利亚葡萄酒管理局(Wine Australia)三方联合制作。



COONAWARRA

库 纳 瓦 拉

澳大利亚 **红** 葡萄酒 中 心