

科学、选择与传统：普列文葡萄种植与酿酒研究所揭开麝香葡萄品种的奥秘

Растителна Защита

日期 31.08.2026 | 期号 8/2026 | ISSN 2815-522X | 语言 ZH

www.plant-protection.com/article/2457?lang=zh



葡萄种植与酿酒研究所（IVE）在普列文以一场包含70个葡萄品种的大型展览，拉开了第四届“葡萄酒与农夫美食节——‘葡萄酒时光’”的序幕。本次活动汇聚了科学界、生产者和政府官员，聚焦保加利亚育种工作者的长期努力，以及科学研究对葡萄种植和葡萄酒产业发展的重要基础性作用。

科学贡献与保加利亚育种的发展

在以麝香葡萄品种为主题的开放日期间，IVE共展示了49个展品——其中27个为鲜食葡萄品种，17个为酿酒葡萄品种，5个来自新育种项目。该品种收集还得到了来自丘斯滕迪尔农业研究所和奥布拉佐夫奇夫利克农业与种子科学研究所提供的品种的重要补充。

一个令人印象深刻的科学事实是，在所有展出的70个品种中，仅有约十个并非保加利亚育种成果。正如普列文研究所的伊利扬·西梅奥诺夫副教授所指出的，这次展览提供了一个独特的机会，可以按完整的时间顺序追溯本土育种的历史——从最早培育的品种到最现代的科学成就。

展览中对麝香葡萄品种给予了特别关注。据西梅奥诺夫副教授介绍，麝香葡萄属于世界上最古老、最早被人工栽培和选育的葡萄品种之一。在保加利亚，这一组群中最古老的代表是塔米扬卡，而在国际上，最著名的则是麝香奥托奈。麝香葡萄的“密码”与其DNA图谱有关，该图谱决定了葡萄藤在葡萄浆果皮中合成特定芳香化合物的能力。

由这些品种酿造的葡萄酒以其独特且非常突出的香气而著称，这使它们广为人知，并深受鉴赏家的青睐。

为了深入探究葡萄酒的化学以及葡萄本身的生化过程，我们需要确切地了解什么是萜烯（更具体地说，是单萜烯，如芳樟醇、香叶醇和橙花醇），正是它们从物理上构成了麝香葡萄的香气。萜烯是有机化合物，赋予葡萄酒以玫瑰、柑橘、橙花和异国香料的香气。它们以两种形式存在于葡萄中——游离态（我们能够立即感知到的）和结合态（在发酵过程中被“解锁”之前没有香气）。除了创造令人难以置信的香气外，萜烯还具有重要的生物学功能。对葡萄藤本身而言，它们作为抵御真菌病害和害虫的防御机制，同时也是吸引授粉者的引诱剂。对人类而言，萜烯以其抗氧化和抗菌特性而闻名，这提供了额外的生物学益处。

IVE开放日的两场讲座为麝香葡萄描绘了一幅完整的科学画像：

“麝香葡萄品种之谜：香气的密码”，由伊利扬·西梅奥诺夫副教授主讲。

“萜烯的芳香潜力与生物学效应”，由迪米塔尔·迪米特罗夫副教授主讲。

开放日的参观者不仅有机会了解科学报告，还能品尝来自不同品种的葡萄，以及由保加利亚酒庄提供的精选麝香葡萄品种葡萄酒。农业部副部长亚尼斯拉夫·扬切夫也出席了此次活动，他高度评价了该研究所在保护宝贵遗传资源方面的作用。

经济挑战与行业的应对

尽管今年取得了较高的科学成就和良好的收成，但生产者正面临严峻的市场考验。保加利亚葡萄种植者全国协会（NABV）已发出警告，葡萄采收已经开始，但葡萄市场实际上并不存在。酿酒商的兴趣低迷以及前几个产季积累的库存量引发了人们的担忧，即收购价格将低于生产成本。

该行业向农业和食品部（MAF）提出的主要诉求包括：明确将葡萄种植从总额为4260万欧元的“最低限度”紧急援助中排除的标准，以及根据更新的技术图谱提供充足的危机援助。葡萄种植者还坚持要求对葡萄进口进行严格控制，以保护国内市场。

国家措施与支持前景

针对该行业的紧张局势，副部长亚尼斯拉夫·扬切夫向媒体介绍了国家正在采取的具体措施：

财政支持：计划在所谓的“伊朗援助”项下以及流动性干预项下拨付资金，预计申请期将在2027年初，旨在使包含国家共同融资在内的总资源达到3500万欧元。

进口管控：正在与海关署和国家税务局对车辆、货运单据、发票以及申报的生产价值进行联合检查。

扩大气候补偿范围：对农民的支持范围正在扩大，除了完全损毁的面积（100%）外，今年产量损失超过30%的农场也将获得补偿。

副部长扬切夫强调，需要实现一个能够覆盖生产成本的市场价格，并呼吁生产者积极联合与合作，以实现更大的可持续性。