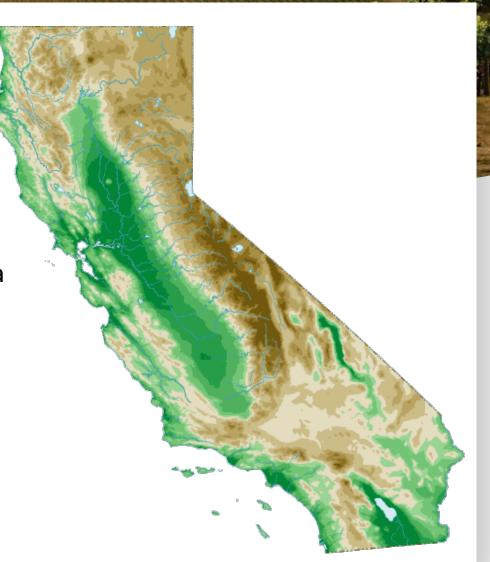


世界第四大葡萄酒产地

- •美国酒产量的81%来自加州,出口酒中 95%来自己加州;
- •目前加州是全世界第四大葡萄酒产地,仅次于意大利,西班牙和法国;
- 截至2019年,加州葡萄产量256万吨,超过4,200加酒庄,拥有110多个不同葡萄品种,除了常见国际品种外,不乏稀有的小众品种。

影响加州酒风格质量的因素

- 风土因素:
- 纬度及海拔影响
- 海洋影响(大型水体,洋流)
- 内陆影响(内华达州东侧大沙漠,北加州大恶魔风 Diablo Wind,焚风;南加州"圣安娜风 Santa Ana Winds)
- 品种因素:葡萄品种的选择
- 种植因素:有机/生物动力/可持续, 采收方式
- 酿造因素:酵母,容器,萃取,控温





加州地区的"冷热"交锋

- 长达800英里(1,300公里)的海 岸线;
- 凉爽的海洋气团被吸入内陆更暖的山谷,形成了加州著名的滨海雾;
- 海洋的微风和雾气在加州的葡萄园内创造了白天温暖和夜晚凉爽的理想组合。



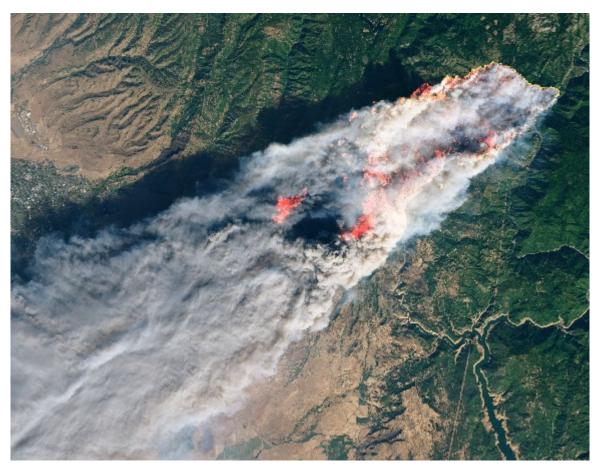


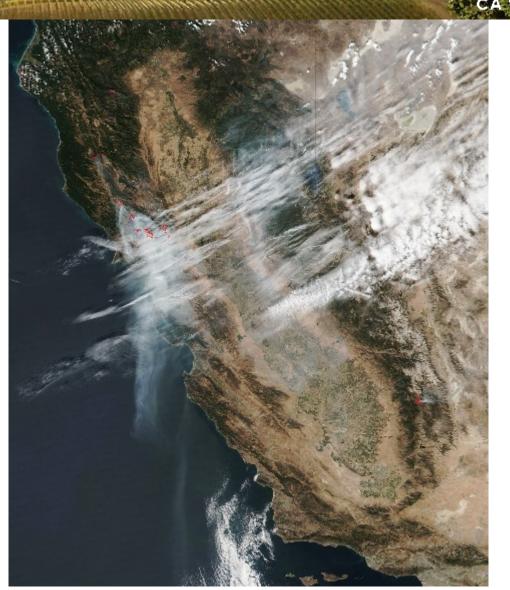
内华达山脉两侧

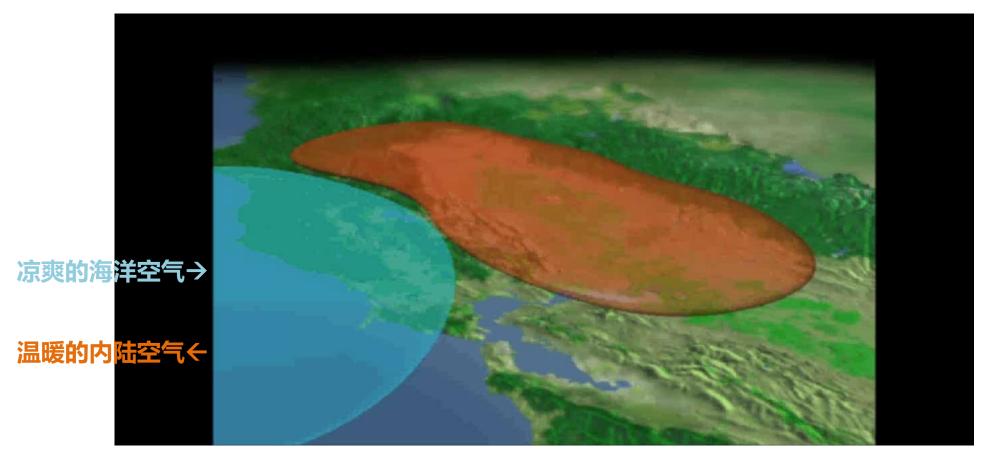


CAWINE

大恶魔风过境







加州漫长蜿蜒的海岸线与多样的地势:

充足的日照+海洋性气候影响

冷暖空气交汇形成雾气



- 以 "日度差" (Degree Day Classification)进行计量。
- 按照1~5区(Zone 1-5)区分,其中1区最凉爽, 5区最炎热。
- 加州北海岸的晨雾可以帮助葡萄园保持凉爽,

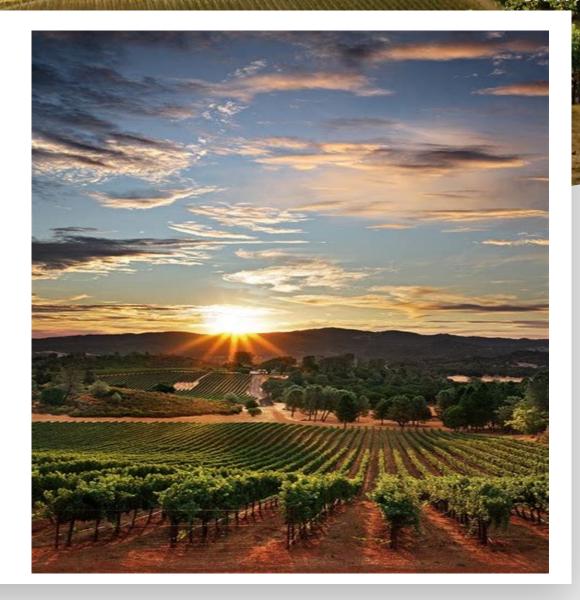
1区:黑皮诺,雷司令为主

2区: 霞多丽, 黑皮诺为主

3区:赤霞珠,梅乐为主

4区:金粉黛为主

5区:鲜食葡萄为主





君纳帕庄园起泡酒 嘉丽卡阿尔巴利诺白葡萄酒 亚历山大谷酒庄桑娇维塞桃红葡萄酒 杰罗酒庄红瓦得奇葡萄酒



GRAND NAPA



君纳帕庄园起泡酒

Grand Napa Vineyards Sparkling Brut Cuvee

年份:2010

品种: 52% Chardonnay, 48% Pinot Noir

产区: Los Carneros, Napa Valley

酒精度: 12% vol

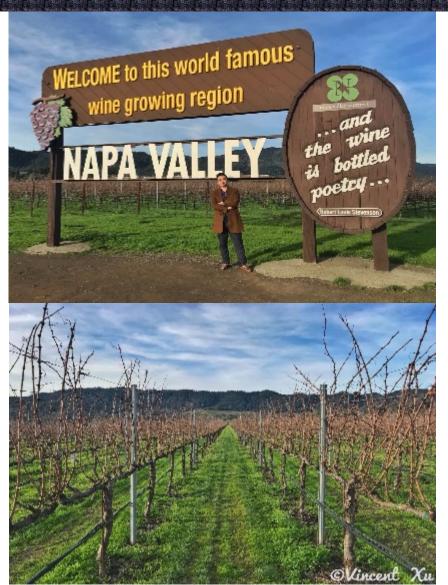
品酒辞:

柠檬黄色,诱人的柠檬,酸橙,白桃,蜜瓜,甜瓜香气,混合着烤榛子,面包的味道。入口充满了柠檬,香梨,和一丝姜汁蜜饯气息,起泡细腻,口感圆润,回味悠长。



纳帕 Napa

- 两山之间,雾线以下,全美最贵的葡萄园
- 95%的酒庄家族式经营
- 会员制——硅谷精英的后花园
- 1976巴黎审判一举成名
- 2000年以后气候加剧变暖,风格转变
- 占据4%的产量,20%的产值







嘉丽卡阿尔巴利诺白葡萄酒

Gallica Albariño

年份:2018

品种:100% Albariño

产区: Rorick Heritage Vineyard, Calaveras, Sierra Foothills

酒精度:13.8% vol



品酒辞:

酒庄唯一的白葡萄酒,来自高海拔(652米)石灰石地区的有机葡萄园,不锈钢桶和大橡木桶混合发酵,低干预酿酒以保持品种本色,充满白玫瑰,柠檬皮,咸鲜的矿物感风味,交织着热带水果和白色花朵的气息。



塞拉丘陵 Sierra Foothills

- · 美国最大的AVA之一
- · 从南部的Mariposa County一直延伸至 北部的Yuba County
- 靠近内陆地区,气候受海拔,山谷走向,朝向影响
- 土壤结构多样,整体贫瘠
- 仙粉黛,西拉是当地的主要品种







阿尔巴利诺 Albariño

- 源自于伊比利亚半岛西北部的白色品种
- 传统产区包括西班牙下海湾,葡萄园绿酒
- · 半芳香品种,一度被认为是阿尔萨斯雷司令的克隆钟,香气接近维欧尼,但是酸度更高
- 果串小,皮较厚,抗风,抗寒,抗潮,抗病
- 容易受到风土和酿造工艺的影响





亚历山大谷酒庄桑娇维塞桃红葡萄酒

AVV dry Rosé of Sangiovese

年份:2018

品种:100% Sangiovese

产区: Alexander Valley, Sonoma

酒精度:13% vol

品酒辞:

酒庄第十三个年份的桃红,被认为是美国最好的桃红之一。冷浸渍4小时后皮汁分离,4℃下沉淀2天,10℃左右控温缓慢发酵,带来充满活力的淡粉色,番石榴,草莓,西瓜,覆盆子,薄荷香气,入口清新,带着明显的矿物感。



索诺玛 Sonoma

- · Sonoma在印第安传说中意为"Many Moon",又称月亮谷
- 拥有19个AVA
- · 黑皮诺产量超过其他任何County,占据 当地20%,美乐20年间从18%降到9%
- · 面积是Napa的两倍,相对不商业
- · 开阔多变的地形,比Napa更凉爽







桑**娇维塞** Sangiovese

- 意大利原生葡萄品种,意为"丘比特之血"
- 在托斯卡纳地区的"三剑客"最为有名
- · 充满红色水果风味,花香,酸度较高,单宁 中等
- 质量随温度,产量相关,容易高产,喜欢较为温和的气候





杰罗酒庄红瓦得奇葡萄酒

J. Lohr Estates Wildflower Valdiguié

年份:2019

品种:100% Valdiguié

产区: Arroyo Seco, Monterey

酒精度:13% vol



品酒辞:

最早生长在Arroyo Seco壤土上的瓦德奇葡萄被认为是佳美,而后才被UC Davis识别,整体风格让人想到薄若莱的Cru级别葡萄酒。使用17%的整串葡萄酒做二氧化碳浸渍(15天),剩下部分去梗正常发酵(5天),6个月瓶中陈年。明亮而年轻的红色调,丰富的果香,黑胡椒的味道突出,在口感上,石榴和蓝莓的清脆,新鲜的水果和淡淡的香料味道令人兴奋。



蒙特雷Monterey

- "雾" "Blue Grand Canyon"
- · 全加州最冷凉的海湾 "Monterey Bay"
- 北凉南暖,从勃艮第品种到隆河品种
- 霞多丽是第一大品种,占据40%
- · 拥有10个AVA
- 沙丁鱼+鲸鱼







瓦德奇 Valdiguié

- 即"大欧塞瓦Gros Auxerrois",源自法国
- 目前在法国几乎绝迹,在美国仍有种植
- · 曾在美国流行,被称作"Napa Gamay"
- 充满新鲜的花香果香,丹宁较低



吉维克酒庄维欧尼白葡萄酒 赛琳酒庄老藤佳丽酿干红葡萄酒 迈克尔大卫小西拉味儿多混酿红葡萄酒 迈克尔大卫协奏曲白葡萄酒



I. Wilkes



吉维克酒庄维欧尼白葡萄酒

J. Wilkes Viognier

年份:2018

品种:100% Viognier

产区: Paso Robles Highlands District

酒精度:15.2% vol

品酒辞:

100%不锈钢罐发酵,不做苹乳,充满白色花朵,桃子,伯爵茶,柠檬草香气,中等酒体,酸度柔和,柑橘,油桃风味,口感圆润,回味长。



帕索罗布斯 Paso Robles

- 位于旧金山和洛杉矶中间,全城遍布品酒屋
- · Paso Robles意为 穿过橡树林
- 美国西部的隆河产区,80%为红色品种
- 加州最大最多样化的产区,气候波动最大
- · 每年一次的Hospice du Rhône, 世界上 最活跃的罗纳河葡萄酒生产商聚会
- 最后的牛仔城镇,目前都被葡萄园所取代





CLINE



赛琳酒庄老藤佳丽酿干红葡萄酒

Cline Family Cellars Ancient Vines Carignane

年份:2018

品种:100% Carignane

产区: Contra Costa

酒精度:14.5% vol

品酒辞:

使用来自Oakley西北部San Joaquin河附近四个独立葡萄园的百年老藤,完全去梗发酵,11个月法国橡木桶陈年,其中35%为新桶。深宝石红色,充满浆果,香料,胡椒和李子的香气,中等酒体,酸度明亮,平衡良好。



康特拉科斯塔县 Contra Costa County

- 位于旧金山以西地区,属于中央山谷的一部分
- · 曾经是一个重要的种植区,受到禁酒令影响逐渐没落,但仍保留了部分老藤金粉黛,慕和怀特,佳丽酿
- 整体炎热,但受到海湾的调节,昼夜温差明显







佳丽酿Carignane

- · 源于班牙东北部Aragon地区的红色品种
- 果串大而紧,果皮厚,多汁
- 颜色深,高酸高丹宁,略有些粗糙,带苦味
- 成熟晚,耐旱抗病,但易受真菌影响
- · 在加州有大量老藤,但不控产会显得过于寡淡, 很少做单酿





迈克尔大卫小西拉味儿多混酿红葡萄酒

Michael David Petite Petie

年份:2017

品种: 85% Petite Sirah, 15% Petit Verdot

产区: Lodi

酒精度:14.5% vol



品酒辞:

16个月法国橡木桶陈年,60%为新桶,大量成熟的深色水果,烤棉花糖,橡木桶,咖啡香气,酒体丰满厚重,充满无花果,香草,黑樱桃风味。



洛迪 Lodi

- 属于中央山谷的一部分,金粉黛之都
- · 受到海湾,河流的影响,比中央山谷的其他地区 更凉爽一些,少有的未被山脉阻隔海岸的地区
- 整体炎热,砂质粘土,以浓郁风格的红色品种主导







小西拉 Petite Sirah

- · 即法国Durif,和西拉没有关系(有一未经证实 的猜测,其亲本之一为西拉)
- · Linda Vista Winery首次引入加州,为方便销售, 改名为小西拉
- · 晚熟厚皮红色品种,风格上和西拉确实存在一定 的相似度,结构更强,颜色更深





迈克尔大卫协奏曲白葡萄酒

Michael David Symphony

年份:2019

品种:100% Symphony

产区: Lodi

酒精度: 11% vol



品酒辞:

如夏天一般甜美的芬芳,散发着菠萝,杏子,牡丹花香气,入口有明显的黄桃,蜜瓜,蜜露,干净而甜蜜。





协奏曲 Symphony

- · 由UC DAVIS的Dr H.P. Olmo于20世纪40 年代培育杂交品质
- 双亲为Grenache Gris和Muscat of Alexandria
- · 芳香型品种,在20世纪90年代的微甜白葡萄酒,起泡酒流行一时

