AM[redacted]WINE

美国葡萄酒地图

[英] 杰西斯·罗宾逊（Jancis Robinson）
[美] 琳达·墨菲（Linda Murphy） 著

严轶韵 戴鸿靖 程 奕 译

CITIC

AMERICAN WINE

美国葡萄酒地图

[英] 杰西斯·罗宾逊（Jancis Robinson）
[美] 琳达·墨菲（Linda Murphy） 著

严轶韵　戴鸿靖　程　奕 译

中信出版社 · CHINACITICPRESS · 北京 ·

图书在版编目（CIP）数据

美国葡萄酒地图 /（英）罗宾逊，（美）墨菲著；严轶韵，戴鸿靖，程奕译．——北京 ：中信出版社，2014.3
书名原文：American Wine
ISBN 978-7-5086-4317-5

Ⅰ．①美… Ⅱ．①罗… ②墨… ③严… ④戴… ⑤程… Ⅲ．①葡萄酒－介绍－美国 Ⅳ．①TS262.6

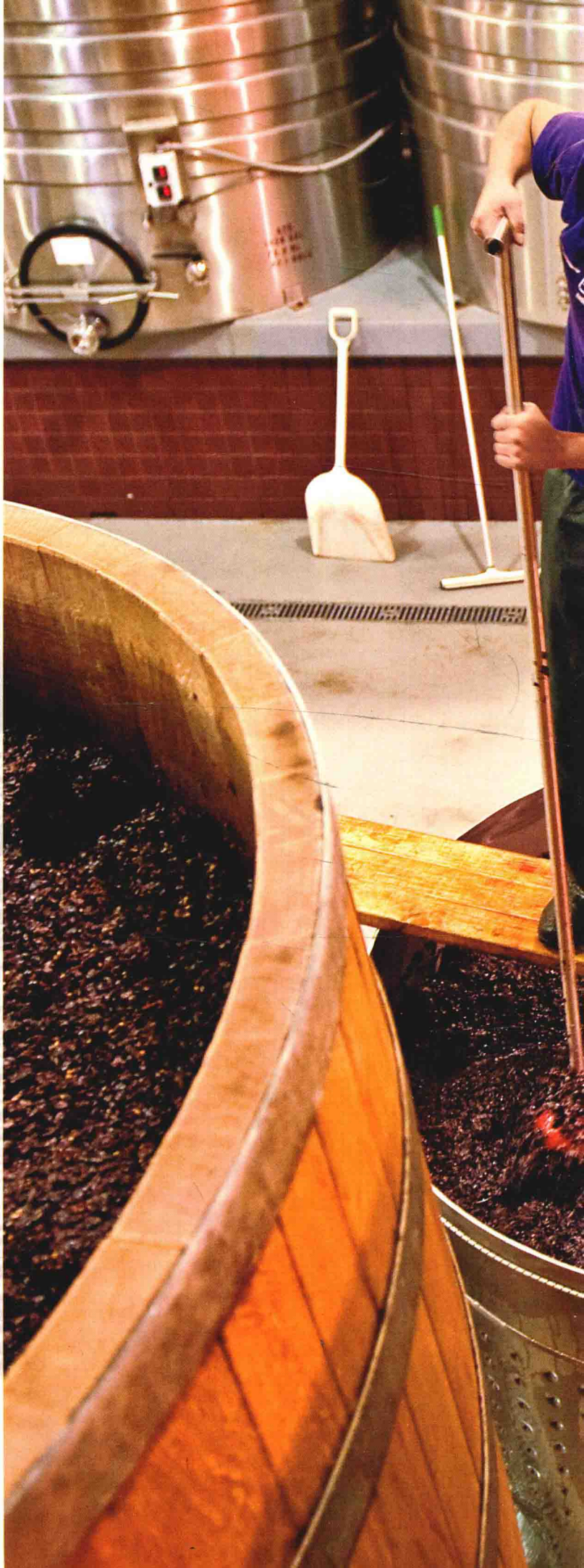
中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第258125号

First published in 2013 under the title American Wine by Mitchell Beazley an imprint of Octopus Publishing Group Ltd.
Endeavour House, 189 Shaftesbury Avenue, London WC2H 8JY
Copyright © Octopus Publishing Group Ltd 2013
Text copyright © Jancis Robinson & Linda Murphy 2013
Simplified Chinese edition copyright © 2014 by CITIC PRESS
Published by arrangement through Shuyi Publishing.
ALL RIGHTS RESERVED

美国葡萄酒地图

著　　者：[英]杰西斯·罗宾逊　[美]琳达·墨菲
译　　者：严轶韵　戴鸿靖　程　奕
策划推广：中信出版社（China CITIC Press）
出版发行：中信出版集团股份有限公司
（北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座　邮编　100029）
（CITIC Publishing Group）
承 印 者：
开　　本：965mm × 1194mm　1/16
印　　张：17.5
字　　数：225 千字
版　　次：2014 年 3 月第 1 版
印　　次：2014 年 3 月第 1 次印刷
京权图字：01-2013-8126
广告经营许可证：京朝工商广字第 8087 号
书　　号：ISBN 978-7-5086-4317-5/G · 1056
定　　价：328.00 元

版权所有 · 侵权必究
凡购本社图书，如有缺页、倒页、脱页，由发行公司负责退换。
服务热线：010-84849555
服务传真：010-84849000
投稿邮箱：author@citicpub.com



前　言

很难相信，仅仅在20年前，美国的酿酒商们还时常感觉四面楚歌。谈论的话题都是新禁酒运动者、警告标示和20世纪20年代被称为“高尚实验”的全国禁酒令之后更为严苛的管制。然而如今，无论何时，当身在美国任何一个城市时，我都感觉葡萄酒作为一个研究和享受的话题是炙手可热的。这里的人们对体验葡萄酒所带来的愉悦和不同葡萄酒之间的差别有着充沛的热情，同时对于其酿造和种植的复杂度怀有真正的好奇，这是我在世界其他地方所察觉不到的（中国一些发展迅猛的城市可能是例外）。因而美国葡萄酒图标似乎都在向着同一个方向发展也变得不那么令人吃惊。这种发展如此显而易见，以至于美国已经超过了一些疲软的包括法国和意大利在内的欧洲（在那里，葡萄酒与土豆一样司空见惯）主要葡萄酒酿造商，成为世界最大的葡萄酒市场。

都市对葡萄酒的钟爱引发了席卷美国乡村的葡萄酒运动浪潮。葡萄藤曾经只被种植在小部分州——主要是拥有理想种植气候的加州；纽约州北部、靠近主要卫星城市的地区；中西部部分地区（特别是俄亥俄和密苏里），在那里历史上就有着扎根于美国土壤上的葡萄藤。到了20世纪后半叶，新一批葡萄酒酿造地区开始浮现出来：包括华盛顿州、俄勒冈、弗吉尼亚、宾夕法尼亚和新泽西，酿酒业的发展风生水起。如今，没有一个州是没有葡萄酒厂的，即使是像夏威夷和阿拉斯加这种不太可能成为葡萄藤种植基地的地区也不例外。官方颁发许可的葡萄酒酿造商也从2000年的不到2 000家急速飙升到如今的超过7 000家。

不可否认，其中一些酒厂的位置并不适合种植葡萄藤——尤其是欧洲品种的葡萄藤——因此他们通常不得不从其他更适合葡萄藤生长的州采购葡萄（有时是

葡萄酒）。不过，无论身处何处，美国人喜欢葡萄酒的热情是毋庸置疑的。

写作本书是为了庆祝这种可喜可贺的现象，庆祝美国人已经攻克了许多曾经被视为是欧洲人专属的技术。我们听说过不少来自加州最著名产区所取得的惊人成绩，那只是如今令人振奋的美国葡萄酒故事中的一小部分而已。

这里列举一些美国经典或应该被视为经典的酒款：来自加州、华盛顿州、弗吉尼亚和长岛地区的顶级加本力和波尔多混调酒；来自加州靠近太平洋的凉爽地区和俄勒冈的最优质黑皮诺；来自全美各区的丰饶的霞多丽，华盛顿西部的精致西拉和其他隆河谷的葡萄品种；纽约五指湖和密歇根州的令人赞叹的雷司令。还有得克萨斯和俄勒冈南部的带有诱人水果风味的添普兰尼洛以及中西部地区的个性独特的诺顿（Norton）酒。此外，还有许多其他的能够适应各自所在州的纯美国葡萄品种，尤其是新生代耐寒的杂交品种：例如用来酿制白葡萄酒的布里亚娜（Brianna）、拉奎珊（La Crescent）和塔明内（Traminette），以及芳堤娜（Frontenac）、马奎特（Marquette）和圣克洛伊（St. Croix）等红葡萄品种。不夸张地说，这些就已经给予了美国人感到自豪的上千条理由，因为他们已经建立了自己的丰富多样的葡萄酒风格来满足如今的美国葡萄酒爱好者们的不同需求。

杰西斯·罗宾逊

2013

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

SAN LUIS OBISPO
COASTAL
WINE TRAIL
BAILEYANA
CLAIBORNE & CHURCHILL
EDNA VALLEY VINEYARD
KELSEY SEE CANYON VINEYARDS
KYNSI WINERY
ORTMAN
PERBACCO
PIEDRA CREEK
RANCHO ARROYO GRANDE
SALISBURY
SAUCELITO CANYON
TANGENT
TASTE
TOLOSA WINERY
WILD WOOD
WINDEMERE
WOLFF VINEYARDS

目 录 CONTENTS

前言 viii

美国葡萄酒酿造的日趋成熟 1

西 部

加 州 18

- 门多西诺郡 22
- 莱克郡 26
- 索诺玛郡 28
- 卡内罗斯AVA 50
- 纳帕谷AVA 54
- 湾 区 90
- 蒙特利郡 102
- 圣贝尼托和哈伦山AVAs 108
- 圣路易斯奥比斯波郡 110
- 圣巴巴拉郡 119
- 谢拉山麓 130
- 中央山谷 136
- 南海岸 140

俄勒冈州 146

- 威拉梅特谷AVA 149
- 俄勒冈南部 154

华盛顿州 160

- 哥伦比亚山谷AVA 164
- 普吉特湾AVA和西雅图 178

爱达荷州 182

科罗拉多州 185

其他山区各州 190

- 南达科他州、北达科他州、蒙大拿州、犹他州、内华达州、怀俄明州

夏威夷和阿拉斯加 194

西南部

亚利桑那州 198

新墨西哥州 202

得克萨斯州 204

俄克拉荷马州 210

中西部

密苏里州 214

其他中西部各州 219

堪萨斯州、爱荷华州、明尼苏达州、内布拉斯加州

密歇根州 222

其他中东部各州 226

伊利诺伊州、印第安纳州、俄亥俄州、威斯康星州

东南部

弗吉尼亚州 232

阿巴拉契亚中部 240

肯塔基州、北卡罗来纳州、南卡罗来纳州、田纳西州、西弗吉尼亚州

下南部 244

佐治亚州、佛罗里达州、亚拉巴马州、密西西比州、路易斯安那州、阿肯色州

东北部

新英格兰 248

康涅狄格州、新罕布什尔州、罗德岛、佛蒙特州、马萨诸塞州、缅因州

纽约州 250

长岛AVA 252

哈得孙河AVA 256

五指湖AVA 258

尼亚加拉断崖AVA 264

伊利湖AVA 265

宾夕法尼亚州 266

大西洋中部各州 268

新泽西州、特拉华州、马里兰州

索　引 270

致　谢 278

美国葡萄酒酿造的日趋成熟

在过去的30年间，一场葡萄酒革命正席卷美国，越来越多的美国人开始在用餐和去“葡萄酒产国”度假时饮用葡萄酒并对自己国家的葡萄园和酒庄感到无比自豪。目前在美国有超过7 000家的葡萄酒酿造商——1970年的时候还只有440家，这样的急速增长已令世界开始瞩目。美国的顶尖葡萄酒也已可以与欧洲最优质的葡萄酒相媲美。

虽然作为一个葡萄酒酿造和消费国家，美国还处于相对的起步阶段，直到20世纪中叶才开始大步前进，而当时的欧洲国家已经拥有了几百年的历史。这段相对较短的葡萄酒酿造发展史的时间表却惊人的复杂，50个州联合在一起是一个国家，不过要说到葡萄酒酿造的历史、文化和葡萄栽培法，每个州都可以被视为一个独立的国家。

早在美国还未成立前的很长一段时间，人们就开始在这里酿造葡萄酒了。在16世纪中叶，法国人Huguenots在佛罗里达建立了基地，开始采用本土的斯卡帕农（Scuppernong）葡萄酿酒（直至今日仍是一种很多人熟悉的口味）。1607年左右，为了寻求宗教自由的英国移民者在后来的美国东海岸着陆。这些习惯了用葡萄酒配餐的清教徒们非常惊喜地发现了本土葡萄品种：Vitis labrusca和Vitis roundifolia，并在他们的新土地上开始了种植。不过他们沮丧地发现经过发酵后，这些葡萄酿制出的酒带有麝香味且难以入口——而法国的红酒却不是这样。

于是，这些移居者请人从欧洲带入了酿酒葡萄的藤枝——传统的赤霞珠和雷司令品种，并将它们种植在了他们的新家。这些高贵葡萄藤显然不能适应弗吉尼亚、马里兰州、纽约州和马萨诸塞以及其他早期殖民地的气候和土壤，在几年之后就几乎全部死亡了。

同时，西班牙的传教士们开始北移，从墨西哥来到了新墨西哥之后又进入了现在我们所知的加州境内。在1769至1824年，圣芳济会的传教士们在该领域建立了21家教会，种植从西班牙带来的传教（Mission）葡萄并出于礼仪

“教会皇后”

圣巴巴拉是西班牙传教士在加州建立的21个教会中的第10个，已有超过200年的历史，包含了一片葡萄园，传教士们用来酿制圣典所用的葡萄酒。

拥挤的葡萄酒之路

一些产区的酒庄数量太多，分布过于密集以至于游客即使在某个地区待上一周也还是没有足够的时间拜访所有的品酒室（见下页）。

密苏里州葡萄酒酿造

Stone Hill是密苏里州最古老的酒厂，由德国移民于1847年建立，这些移民每年酿制125万加仑的葡萄酒，直至1900年。该酒厂在禁酒令期间被废弃，随后在1965年由Held家族进行了重建（图片里的是Betty Held和Jim Held）。如今，他已经成为了该州最重要的酿酒商之一。

需要开始酿制葡萄酒。加州的类地中海气候被证实十分适合传教葡萄的种植和酿造。

不过东海岸的酿酒商们仍深陷失败的泥潭。美国的第一任国务卿、第三任总统托马斯·杰斐逊（Thomas Jefferson）是波尔多葡萄酒的狂热追随者和收藏家。在18世纪中后期，他尝试在位于弗吉尼亚蒙蒂塞洛的自家酒庄里种植欧洲葡萄品种。虽然他和其他东部的政治家们都期望能够酿制出法国红酒，但却无法成功种植栽培赤霞珠、梅洛和品丽珠。因为这些品种并不适合东海岸的气候和土壤。在宾夕法尼亚，德国的移民者经历了同样的失败：雷司令和琼瑶浆的种植非常不理想。在那里，James Alexander在18世纪30年代开始转向本土Vitis labrusca品种。其他人开始纷纷效仿，酿制出的葡萄酒都带有糖分，为了减弱葡萄本身所带有的麝香味和其他风味。

美国第一家成功的商业化酒庄出现在俄亥俄州的辛辛那提。于19世纪中期由银行家Nicholas Longworth建立。由本土葡萄品种卡托巴（Catawba）葡萄酿制而成的起泡酒是它的特色产品，此外，该酒厂葡萄酒的品质十分出色，甚至开始在英格兰也变得流行起来。不过在19世纪60年代，病害毁掉了它的葡萄藤，俄亥俄州的酿酒商开始前往纽约州和密苏里州重振旗鼓。

真正的转折点在1849年，当时意大利和法国的移民者为了淘金开始如潮水般涌入加州北部。同时，他们也开始在雅拉丘陵种植葡萄，包括金芬黛（Zinfandel）和佳丽酿（Carignane）来满足他们喝酒的渴望。

19世纪50和60年代，欧洲的酒商们面临着严重的危机：来自美国的藤条使得根瘤蚜这种会逐渐损耗葡萄藤活力的虫害袭击了整个欧洲，美国本土的葡萄藤可以承受虫害，而种植在圣乔治的根茎——主要是金芬黛、小西拉和佳丽酿的葡萄藤也都具备抵御虫害的能力。当美国的葡萄藤开始在法国这个原本是根瘤蚜虫害最难攻克的国家繁殖时，根瘤蚜害开始爆发式地传染，并以令人震惊的速度摧毁着葡萄藤。

同时，美国人使用欧洲进口的藤枝进行种植的情况不断增加。但这些品种无法抵御根瘤蚜虫害，因此也开始死亡。治疗方法则是将欧洲品种嫁接在能够抵抗病害的美国根上，慢慢地使葡萄园开始恢复生机（在20世纪70至80年代，人们相信某一种根茎能够抵御根瘤蚜，并进行大面积的种植，旨在能够持续获得高品质的葡萄。但事实上，它被证明同样容易感染根瘤蚜虫害，因此加州的种植者不得不拔除他们的葡萄藤并重新种植其他种类的葡萄藤）。

在加州和欧洲地区苦苦挣扎的同时，东部种植labrusca葡萄的葡萄园则是一派欣欣向荣的光景。研究者们发现通过将法国的酿酒葡萄藤嫁接至本土的labrusca根上，葡萄农们获得的是既能够抵御病害，同时又能酿制出更具欧洲风格的可口葡萄酒的葡萄藤。这些嫁接的葡萄藤成为了东海岸和南部地区的常见品种，在欧洲也被广泛地种植——一种介于容易感染病害的酿酒葡萄品种和由labrusca品种酿制而成、带霉臭味的葡萄酒之间的讨喜的酒款。

当19世纪50年代金子被挖尽的时候，淘金者们开始搬至旧金山、索诺玛、纳帕、门多西诺、加州南部以及其他的温暖区域。他们开始选择在那些无法生长诸如番茄、胡椒、南瓜和坚果的土地上种植葡萄。这些以意大利和法国人为主的移民者创造了之后被酿造商视为神圣的酿酒用的葡萄。如今的口感浓郁且风格特殊的老藤加州红酒，可以追溯至种植这些老藤并在禁酒令期间将它们保留下来的移民者。

接下来的几十年间，美国葡萄酒产业开始大规模地本土化；美国境内对于葡萄酒的兴趣和消费十分有限，而那些葡萄酒爱好者通常又都会选择欧洲葡萄酒。禁酒令的出现也没有产生影响。

禁酒令带来了长达10年的禁酒运动，倡导者们认为醉酒会导致犯罪、沉湎酒色，甚至引发社会堕落。他们倡议合理饮用葡萄酒、啤酒和烈酒的初衷最终演变成了完全禁止“恶魔饮料”的酿制、运输和销售的要求。1919年宪法第18次修正案的批准以及1920年的禁酒法令的实施将他们的愿望变成了现实。

禁酒令的后遗症

自殖民时期开始，美国就有禁酒期，一些是国家性的，其他的则局限在某些州或各个州的某些地区。不同的政府、宗教和公共健康倡导者都表达出对酒精给民众造成的影响的担忧，并把这些饮料视为对生理和心理健康的威胁。

当1920年禁酒令开始实行时，接近一半的州其实早已有了禁止或限定酒精酿造的法律。1933年，禁令废除。其中一些州仍继续禁止饮酒——一些州甚至持续至1966年“农场酒厂法令”（Farm Winery Acts）开始实施时才停止。该法令赋予了农民采用自家种植并酿制的葡萄酒以及出售这些酒的权利。此后，不仅酒精消费在这些落后的州（大部分位于中西部和南部地区）变得不那么具有争议，农业经济也有了改善。国家官员们也意识到了葡萄酒活动、销售税以及葡萄酒旅游所带来的额外收入。

堪萨斯是第一个在1881年主动禁止酒精饮料生产的州，当时缅因州已有相关法律但很少实行。堪萨斯直到1948年才结束州禁令；俄克拉荷马和密苏里州分别于1959年和1966年结束禁令，是最后一批取消该法律并实行农场酒厂法令的州。我们可以想象一下，如果不是禁酒令在中间阻碍了发展进程，美国如今会是一个多么先进的葡萄种植和葡萄酒酿造国。

禁酒令的余波还在继续。21号修正法案保证了各州对各自境内酒精生产、分配和销售进行控制的权利。因此，一些州、郡甚至城市都开始热衷于制定属于自己的法规，而且通常都是矛盾且古板的。

一些位于“圣经地带”的郡至今都实行禁酒令，任何酒精销售都被禁止。2011年，仅在田纳西、阿肯色、密西西比河和亚拉巴马州就有近200个实行禁酒令的郡。所谓的非禁酒郡也只允许葡萄酒和啤酒的售卖，烈酒则完全禁售。在整个美国，一些地区禁止在周日销售酒精，其他的地区则限定了一天中允许出售酒精的时段。在纽约州，杂货店和酒精度更高的饮料仍然是被严格区分开的：杂货店不能出售葡萄酒或烈酒，而烈酒店不允许出售啤酒和食物。此外，任何人在从其他州搬入犹他州时如果带着他/她的葡萄酒穿越边境，那么该行为是违法的，除非他/她先为自己的葡萄酒支付相应的税。

纽约实行禁酒令

虽然宗教起了部分作用，但禁酒令更多是源自相信减少醉酒能够减少犯罪、不忠诚婚姻和健康问题而产生的观念。但事实上，禁酒令的出现令不法分子得以控制酒精的销量并导致了在纽约市约10万家非法经营的酒吧的形成。

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

巴黎盲品，美国葡萄酒的胜利

1976年，加州葡萄酒在一场盲品中惊人地战胜了法国葡萄酒，从此在世界葡萄酒版图中有了一席之地。这场盲品的组织者是从右手数起的史蒂芬·史普瑞尔和Patricia Gallagher。在他们上方可见的是评委Pierre Tari，Pierre Brejoux和银塔餐厅的Christian Vanneque。

在近14年间，虽然酒厂可以为圣典或出于医学目的灌装葡萄酒，葡萄酒和其他酒精饮料的商业酿造都是违法的。尽管如此，饮酒并没有停止，需求也在不停增长。走私猖獗，地下非法经营的酒吧爆满，如艾尔·卡彭这样的暴徒们控制着非法饮料的运输和销售。同时，美国人学会了在自家的浴缸中或使用隐蔽的蒸馏器进行发酵和酿造。

我们很难知道禁酒令究竟多大程度地影响了美国的酒精消费。因为没有了酒精销售的征税，政府很难追踪到酿制和消费的酒精量。有一点可以肯定的是：在当时禁酒令几乎中止了葡萄酒的酿制。直到1933年，当总统富兰克林·罗斯福通过议会引入废止禁酒的21号修正法案时，只有少数的农民还保留着他们的葡萄园，其他的一些农民则迫切地想重新开始种植。一些州在国家禁令结束之后的很长一段时间内仍继续禁止酒精饮料的酿造（参见上一页的专题）。

自20世纪30年代起，例如Paul Masson，Almaden和Gallo这样的加州酿酒商开始大肆营销以大瓶出售的佐餐酒——1加仑容量、瓶装的微甜廉价酒，由不同的葡萄品种混调而成，瓶身标注如“夏布利”或“勃艮第”这样的通用名称。这些酒被分销至全国的烈酒店和杂货店并且在全国开始流行起来。另一方面，其他的酿酒商：如Beringer Vineyards，Inglenook和Beaulieu Vineyard则开始酿制高档葡萄酒，获得了巨大的成功。到20世纪70年代，包括Stag's Leap Wine Cellars的Warren Winiarski和Chateau Montelena的Jim Barrett（两个酒庄均位于纳帕谷）在内的一拨新生代通过酿制法国风格的葡萄酒也取得了骄人的成绩。问题在于，国际上很少有人关注他们——直到他们在1976年巴黎举行的顶级葡萄酒盲品中出乎意料地获得了胜利。这场由英国的葡萄酒商人史蒂芬·史普瑞尔和他的美国同事Patricia Gallagher组织的“巴黎盲品”邀请了英国和法国的葡萄酒评论家为一系列法国的勃艮第白葡萄酒和波尔多红酒以及与之对垒的加州霞多丽和赤霞珠酒打分。美国酒在红白两个类别所获得的压倒性胜利震惊了欧洲葡萄酒界，也增加了美国酒商对自己的能力和潜力的信心。

20世纪70年代还出现了一些由加州中央山谷葡萄酿制而成的廉价甜葡萄酒，有时甚至会加入额外的香料加重香味。这些简单的果味型酒更像是成人汽水，主要的品牌有Annie Green Springs、Boone's Farm和Spañada，同时成为了许多美国消费者通往葡萄酒的路径。中央山谷的酿造巨头们如E.& J.Gallo和United Vintners大量炮制了这种易饮的葡萄酒并使用营销手段诱使美国人购买，从而在美国人的生活中加入一些葡萄酒文化。

至今仍没有一种酒可以像白金芬黛那样拥有如此众多的美国葡萄酒爱好者，该酒于1973年由加州纳帕谷Sutter Home Winery的Bob Trinchero创造而来。酿酒过程中的一个“快乐的失误”酿造出了粉色的微甜金芬黛，这款酒立刻受到了不习惯饮用干型葡萄酒的美国人的欢迎，直至今日仍十分惊人。

从20世纪70年代开始，香槟酒商们意识到了加州作为一个优质葡萄酒酿造区的潜力，Moët & Chandon，G.H.Mumm和Louis Roederer出于酿造起泡酒的目的都在加州创建了葡萄园和酒厂。到20世纪90年代，加州葡萄酒受到了众多的关注，以至于那些采用杂交和落基山脉东部的本土葡萄品种酿制而成的葡萄酒不得不退居二线。

保卫葡萄藤

包括金芬黛、佳丽酿和于1895年种植在俄罗斯河谷塞通牧场（Saitone Ranch）的紫北塞（Alicante Bouschet）在内的葡萄藤均受到了来自加州历史葡萄园协会的保护。

在美国种植的葡萄品种

大多数喝美国葡萄酒的人习惯以葡萄品种来区别葡萄酒，而不是按照欧洲习惯的那样以葡萄种植区域来划分。举例来说，在法国的勃艮第，霞多丽是主要的白葡萄品种已不言自明，因此“霞多丽”这个名字并不会出现在酒标上，产区和葡萄园的名字才是重要的信息，因为这暗示着瓶中葡萄酒的风格。

与大多数的欧洲葡萄酒产区不同，美国葡萄栽培区域制度（AVA）并没有限制何种葡萄必须种植在某个特定区域，所以消费者可以在酒标上发现主要葡萄品种的名字。一些酿酒商会给其葡萄酒指定一个特别的名字，而不标示所使用的葡萄品种。

虽然欧洲系葡萄酒是许多美国酿酒商的榜样，但那些在气候条件不适合种植欧亚品种葡萄的地区，种植者们主要使用的是本土葡萄品种和杂交品种，同样获得了成功。这些葡萄藤能够适应过冷或过湿的地区，并且能够抵御欧亚系葡萄极易感染的病虫害。法国——美国和美国杂交品种加上日益精湛的本土葡萄品种的种植技术促使了美国酿酒业的迅猛发展。

欧洲葡萄（Vitis vinifera）

这些葡萄品种在欧洲培育而成，需要温暖的夏天和温和的冬天。在美国，这些品种主要种植于西海岸，虽然其他一些州：包括密歇根、纽约、得克萨斯和弗吉尼亚州在合适的土壤和气候下也能够成功种植欧洲品种。

白葡萄品种

霞多丽（Chardonnay）——加州种植最广泛的葡萄品种，同时也是华盛顿、俄勒冈、弗吉尼亚和部分纽约州的明星。霞多丽的可塑性极强，能够成功地在凉爽、温暖和炎热的气候下种植。不过，与大多数欧洲品种一样，它同样无法适应中西部的极端低温和最南部地区易引起腐烂的高湿度。霞多丽酒主要有两种风格：浓郁、有时带有黄油气息和来自橡木桶发酵和陈年的烘烤、香草和香料气息，也有更纤巧、更脆爽、几乎或完全没有橡木风味的类型。

灰皮诺（Pinot Gris）——黑皮诺葡萄的变种。该品种能够承受温暖和寒冷的气候，因此被广泛种植在美国各地区。它的名字来源于葡萄“浅灰色”（gris）至粉棕色的颜色，实际上其葡萄汁十分清澈。该品种早熟，因此是那些生长期较短的地区的种植者的理想之选。一些酿酒商将他们的灰皮诺以Pinot Grigio的名字进行出售，这意味着酒较清淡、更脆爽、果香不那么馥郁。

雷司令（Riesling）——这个高贵品种是为数不多的在生长期能够承受寒冷温度的欧洲品种，不过在冬天和早春一些严寒的地区它比较容易受到损伤。雷司令的风格涵盖了从极干、略显简朴到半干、半甜、晚收型甜酒和冰酒各种类型。脆爽的酸度和矿物气息是出色雷司令的标志，在纽约州的五指湖地区和密歇根的欧米申（Old Mission）以及利勒诺半岛地区，该葡萄能够在保持自然酸度的同时成熟完全。华盛顿州是产量最大的雷司令产区，气候更加温暖，该地区的雷司令果味更重，酒体会稍显浓郁。

长相思（Sauvignon Blanc）——虽然美国的长相思种植还存在一知半解的现象，但加州是该品种的起始点，种植面积超过15 000英亩。长相思是一个精力旺盛、喜欢温暖至炎热气候的品种，酿制出的酒通常带有柠檬、酸橙、柚子和草本气息。当种植在温暖的地区时，长相思会带有更多甜瓜和热带水果的特质。采用不锈钢发酵的长相思酒更纤瘦和脆爽，而那些经过橡木发酵的酒则更加浓郁且多层次。

红葡萄品种

品丽珠（Cabernet Franc）——该葡萄藤能在各种类型的土壤上茂盛地生长，寒冷或温暖的气候都能适应。它是大西洋海岸欧洲系葡萄里重要的红葡萄品种，因为它比赤霞珠更早成熟，因此能够躲过秋季的暴风雨和会迫使葡萄藤在花簇完全成熟前停止生长的降温。品丽珠可以算是弗吉尼亚和纽约州最好的红葡萄品种。在西部，酿酒商们在波尔多风格的混酿中加入品丽珠，以增加果香和新鲜度。而现在，该品种越来越多地作为单一品种葡萄酒出现。

赤霞珠（Cabernet Sauvignon）——该品种用来酿制阳刚的“葡萄酒之王”，属晚熟品种，因此种植只能局限在拥有漫长、温暖且干燥生长期的地区——加州、华盛顿州、亚利桑那和得克萨斯州、弗吉尼亚和马里兰州。如果种植在正确的区域，纽约的长岛地区也十分适合赤霞珠的生长。

梅洛（Merlot）——与赤霞珠相比，酿制出的酒更加柔和，在年轻的时候也更易饮用。梅洛通常比赤霞珠早熟几周，因而更有可能在凉爽地区成熟完全。阳光充沛的加州和华盛顿州是美国领先的梅洛产地，此外，纽约州的长岛地区也很擅长酿制高品质的梅洛酒，走的则是更纤细、更欧洲风格的路线。该品种经常与其他红葡萄品种进行混调。在亚利桑那和弗吉尼亚一些顶级红葡萄酒中也常常会发现梅洛的身影。

黑皮诺（Pinot Noir）——源自勃艮第，以精确、丝绸般的单宁和精致的特质而闻名。与赤霞珠一样，是许多酒商渴望酿制、但少数才有机会酿制的葡萄酒。黑皮诺对种植环境十分挑剔，它

赤霞珠

喜欢石灰石土壤和凉爽但不寒冷的气候——只有俄勒冈和加州的某些地区（俄罗斯河谷、索诺玛海岸、圣克鲁兹山区、圣巴巴拉郡）被证实适合种植该品种。

西拉（Syrah）——用该品种酿制出的葡萄酒涵盖了从脆爽收敛到成熟多汁到肉味和泥土味突出的各种类型。土壤和气候极大程度地决定了最终的葡萄酒风格。通常会与慕合怀特和歌海娜进行混调，不仅在加州和华盛顿这两个令其声名斐然的地区有种植，同时在其他温暖的产区（包括亚利桑那、新墨西哥、得克萨斯和弗吉尼亚）也有酿造。

金芬黛（Zinfandel）——加州几乎垄断了该品种的酿造（尽管在俄勒冈和华盛顿也有一些酿酒商）。欧洲移民在1849年淘金热之后开始在加州种植金芬黛和其他品种。由于金芬黛葡萄藤的根能够抵御根瘤蚜的侵害，因此许多都存活至今。

另：白葡萄品种——琼瑶浆、玛珊、麝香、白皮诺、胡珊、维欧尼；红葡萄品种——紫北塞、芭贝拉、佳丽酿、歌海娜、马尔白克、慕合怀特、小西拉、小维尔多、桑娇维塞、添普兰尼洛（参见第157页专题）。

美国本土品种

Vitis labrusca和Vitis rotundifolia藤是早期移民发现的沿着东海岸生长的葡萄品种，这些品种并不能酿制出特别可口的葡萄酒，如今则被用来制作果汁、果酱和果冻，不过在巧匠的精心雕琢下它们也可以转换成值得一试的葡萄酒。

康科德（Concord）——葡萄味突出，简单。最早被用来制作果汁、果酱、果冻和受欢迎的犹太典礼用酒。密歇根、宾夕法尼亚和纽约州是主要的康科德种植区，其中大量产出都变成了Welch公司的产品。

密斯卡岱（Muscadine）——这是一类麝香葡萄，包括用来酿制白葡萄酒的Carlos和斯卡帕农品种以及Noble红葡萄品种。这些品种对潮湿的南方（如佛罗里达、肯塔基、北卡罗来纳和密西西比）典型的真菌病害有着极强的抵御力。酿制出的酒甘甜黏稠，带有糖渍水果和麝香气息。

尼亚加拉（Niagara）——与康科德对应的labrusca白葡萄品种，该品种有着近似“狐臭”和麝香味道，因此那些习惯欧洲风格葡萄酒的人喝该品种的酒会觉得奇怪。酿造商集中在纽约州，那里的葡萄酒的风格以半甜和甜型为主。

诺顿（Norton）——亦称辛西亚纳（Cynthiana），是本土Vitis aestivalis葡萄，酿造出的红酒酒体饱满辛辣。该品种耐湿，因此被广泛种植在密苏里州和弗吉尼亚州，中西部和得克萨斯州也有。虽然它是本土品种，但却没有其他本土品种的麝香和狐狸味，并且能够酿制出高品质的干型红酒。

另：卡托巴（Catawba，红葡萄品种）

杂交品种

欧洲—美国杂交品种是欧洲葡萄和本土美国品种的遗传杂交，由法国人培育而出。最近，明尼苏达大学和纽约州的康奈尔大学研究出了美国杂交品种，这些品种比欧洲—美国杂交品种对严酷的冬季气候有着更强的耐受力。

尼亚加拉

诺顿

白葡萄品种

布里亚娜（Brianna）——这个新引入（2001年）的耐寒品种迅速成为了中西部地区突出的白葡萄品种，特别是在爱荷华、明尼苏达和内布拉斯加州。该品种可用来酿制微甜和半甜的葡萄酒，散发出浓郁的菠萝、芒果和木瓜等热带水果的香气，酸度活跃，起到了平衡作用。随着越来越多的人了解该品种的潜力，会有更多寒冷的地区开始种植布里亚娜。

拉奎珊（La Crescent）——酿制出的酒令人想起花香馥郁的雷司令，是欧洲葡萄的杂交品种，诞生于明尼苏达大学，能够承

在美国种植的葡萄品种（续）

受零下35°F（换算：摄氏度=（华氏度-32）/1.8）的低温，深受寒冷的中西部和北美五大湖地区种植者的喜爱。

谢瓦尔（Seyval）——这个法国—美国杂交品种主要用来酿制干型和半干型、中等酒体且带有草本气息的白葡萄酒。在纽约州和密苏里州十分流行。

塔明内（Traminette）——能够抵御寒冬的白葡萄品种，带有其父母之一——琼瑶浆品种的花香和香料气息。如今已成为密歇根最好的白葡萄品种。印第安纳州的酿酒商发起了一个名为“试试塔明内”的活动，旨在向消费者推销该种葡萄酒。

白威代尔（Vidal Blanc）——耐寒的法国—美国杂交品种，酿制出的白葡萄酒酒体饱满，果香和花香馥郁，用来酿造冰酒也十分出色。纽约州的五指湖是白威代尔酿造的中心地区，密苏里州、俄亥俄州和宾夕法尼亚也有少量种植。

维诺（Vignoles）——这个耐寒的法国—美国杂交品种与白威代尔的特征及种植产区均十分相像。

红葡萄品种

香宝馨（Chambourcin）——酿制出的酒散发着突出的红色水果和草本的芳香。单宁紧实，酸度脆爽。虽然不能抵御北美五大湖地区的冬季低温，但却十分适合种植在气候没有那么严峻的伊利诺斯、印第安纳、俄亥俄州和宾夕法尼亚。

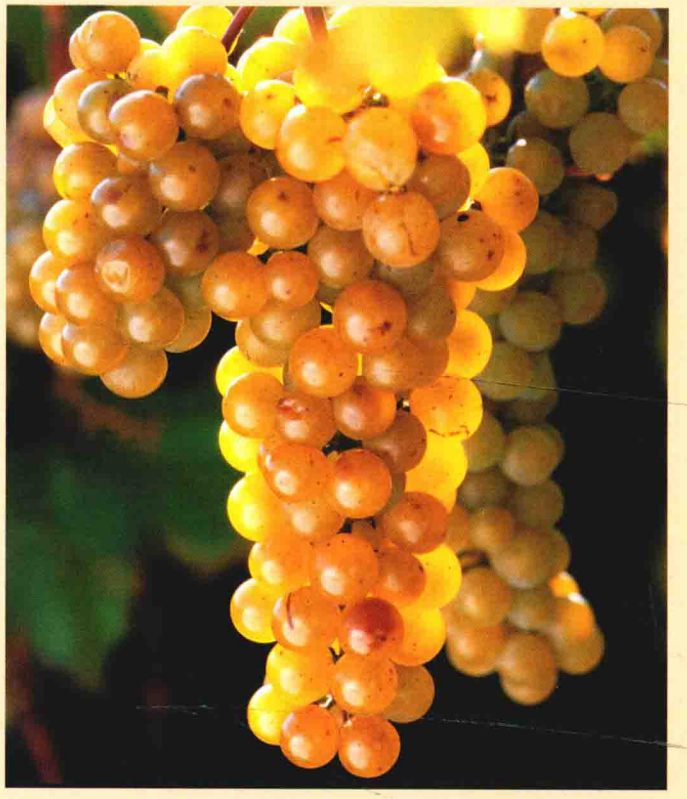
芳堤娜（Frontenac）——明尼苏达州大学研究出的杂交品种，用来酿制带有清爽酸度的强劲红葡萄酒。葡萄藤能够在冬天抵御零下30°F的低温，在春天能够很快结出带有樱桃和莓果特质的葡萄果实。迅速成为了中西部和新英格兰的明星葡萄品种。

玛丽夏芙（Marechal Foch）——深色皮法国—美国杂交品种，酿制的酒中等酒体，带有黑樱桃的芳香和诱人的玫瑰气息。在中西部地区酿酒商中十分流行，可以承受严冬，不过耐寒力不及芳堤娜和马奎特。

马奎特（Marquette）——深受中西部和新英格兰地区种植者的喜爱，这个杂交品种与芳堤娜十分类似。

另：白葡萄品种——Blanc du Bois，布里亚娜，白卡尤佳（Cayuga White），霞多内尔（Chardonel），雪绒花（Edelweiss），拉克洛（La Crosse），美乐迪（Melody），圣佩宾（St.Pepin），Stover，麝香葡萄（Valvin Muscat）；

红葡萄品种——黑巴克（Baco Noir），西班牙黑（Black Spanish，亦称Lenoir，Jacquez，Blue French），黑科洛（Corot Noir），Léon Millot，诺丽（Noiret），圣克洛伊（St. Croix）



拉奎珊

香宝馨

如今，加州是美国葡萄栽培无可争议的领导者，拥有全美大约80%的葡萄藤（其中许多用来制作葡萄干和餐酒）。紧随其后的是华盛顿、纽约、俄勒冈、得克萨斯、新泽西、弗吉尼亚、密歇根和宾夕法尼亚州。不过，如今加州的影响力已被其他州的优质葡萄酒的出现抵消了不少，消费者们开始对自家后院的葡萄酒感兴趣，无论是采用本土葡萄、法国—美国杂交或欧洲品种，甚至是像覆盆子、樱桃和苹果这样的水果酿制而成。

在其他一些产区，酒商们开始探索何种葡萄能够在他们的土地上拥有最佳表现。在弗吉尼亚，维欧尼和品丽珠的表现十分突出。诺顿是密苏里州的明星品种，纽约州五指湖地区的雷司令同样表现惊人，而在密歇根，雷司令、琼瑶浆和白皮诺则大放光彩。纽约长岛的品丽珠和梅洛也十分出色，新墨西哥的Gruet则采用香槟酿造法和葡萄（霞多丽和黑皮诺）酿造出了优质的起泡酒。一些美国和法国——美国杂交品种例如谢瓦尔、香宝馨和马奎特在十分严酷的气候条件下也能茂盛地生长。

皮尔斯病害（Pierce's Disease）

这株梅洛藤向我们展示的是皮尔斯病害的症状，这种细菌性病害由叶蝉传播至葡萄藤。感染会阻碍植株的导水功能；如果没有足够的水分，葡萄藤的叶子会干枯并脱色（俗称的灼伤），同时葡萄串会皱缩或变成葡萄干。虽然这些葡萄仍然能够酿制出优质葡萄酒，但是受到感染的葡萄藤通常在5年内就会死亡。

种植葡萄

“伟大的葡萄酒来自葡萄园”，虽然这是许多酒商坚信不疑的陈词滥调，但却是无可辩驳的真理。没有成熟完美、高品质的葡萄，酿酒商酿制出优质葡萄酒的机会为零。正因为如此，无论是欧洲葡萄、本土葡萄或杂交品种，美国的葡萄种植在相对较短的时间内取得了巨大的进步。各大学农学系的反复试验以及国际顾问的建议为美国的葡萄栽培提供了成功的快速通道。UC Davis（加州大学戴维斯分校）数十年来都是美国葡萄酒酿酒师以及许多国外酒商的训练基地，在它的带领下，其他国内的大学也陆续开设葡萄栽培和葡萄酒酿造专业来满足本地区的特殊需求并培养未来的种植家和酿造师。这个产业还被蒙上了绿色环保的光环，因为越来越多的酒农们开始采用可持续的有机或生物动力耕种法，这两种方法都能够提高葡萄酒的品质同时减少对环境的影响。

每个种植区都有自己的问题，关于气候、土壤、海拔、害虫、病害、灌溉和预防霜冻的水源的可用性以及影响葡萄种植的文化因素。举例来说，当葡萄农无法获得可靠的井水、河水、湖水或储蓄的雨水时，他不得不使用干农法进行耕种；而另外一些有水源的葡萄农选择干农法则是相信通过这种方法能够获得水果风味更加浓郁的葡萄并保护珍贵的自然资源。

在东部，亚洲彩色瓢虫会袭击葡萄和发酵器，令最终酿出的葡萄酒产生一种出奇强烈的、令人不悦的花生黄油的气味和口感。不过在西部，这种彩色瓢虫的表亲则是葡萄农的朋友，在吞噬蚜虫和其他会损害葡萄藤和葡萄的昆虫的同时又不会带来任何奇怪的风味。

全美国的种植者们持续着与两种可恶的葡萄藤毁灭者之间的斗争：根瘤蚜虫害（曾在19世纪60年代摧毁了大部分欧洲葡萄藤，并在20世纪80到90年代毁灭了许多加州葡萄园）和皮尔斯病害（一种细菌感染）。前者是一种以吞噬欧洲葡萄根茎为生、类似蚜虫的昆虫，慢慢蚕食葡萄藤直至后者死亡。而皮尔斯虫害则通过一种叫做玻璃翅叶蝉的昆虫进行传播。受到感染的葡萄藤会在1至5年内死亡，整个葡萄园都会随之摧毁殆尽。

这两种虫害都没有根治方法，只能采取预防性措施。能够抵御皮尔斯病害和根瘤蚜虫害的葡萄根已被开发出来并不断进化。为了防止皮尔斯虫害，葡萄农们将葡萄藤种植在远离叶蝉饲养与繁殖的区域，例如河岸和柑橘园。鉴于根瘤蚜虫害会寄居在农场机器和工人的靴子上，彻底的清洁成了预防其传播的强制性手段。大多数州都发展了有害生物综合治理项目，来教育和帮助农民们对付这些及其他葡萄园虫害。

越来越多的葡萄藤和克隆品种的选择对美国葡萄酒酿造的质量提升起到了主要的作用。加州的植物研究基地、法国国家葡萄品种改良中心（ENTAV）以及德国盖森海姆研究所这样的机构不断地开发出新的克隆品种。好处则是双重的：葡萄农们在选择最适合他们种植环境的克隆品种上有了更大的余地，同时酿酒商们可以微调葡萄酒的品质并增加其复杂度。

然而，毫无疑问的是，走私来的插条对美国一些最伟

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com