

加州葡萄酒



一、葡萄酒界的奇葩

首先感謝美國加州餐酒協會在台代表陳麗瓊小姐提供的資料，使得這次加州葡萄酒的介紹更加充實。

說到美國葡萄酒倒不如直接說是加州葡萄酒，因為美國外銷的酒類中，有90%來自加州產地。它在世界的舞台如何呢？加州葡萄酒產區在全世界排行第4名，僅次於法國、義大利及西班牙。它在台灣的市場情形又是怎樣呢？根據外貿協會的統計，加州葡萄酒在台灣進口酒類的市場佔有率為排名第2，次於法國。1997年在台的市場佔有率為20%，進口量達453萬公升。台灣為美國酒類出口的第4大地區，同時也是加州葡萄酒在亞洲的第2大出口國之一，次於日本。由以上的數據看來，我們要花點時間瞭解一下加州葡萄酒的特點有那些。萬一有機會美酒當前，才能好好的品嚐一番。



■品嚐加州葡萄酒要遵守看、嗅、嚐三步驟。

19世紀末的葡萄蚜蟲對葡萄園無情地肆虐，及1919年至1933年禁酒令的實施，對於葡萄的發展產生了很大的阻力。

禁酒令一頒，大部份的酒廠只好關門大吉，活下來的酒廠，僅生產供宗教用的葡萄酒。

幸好加州大學的葡萄栽培、釀造研究所，一直進行研究才得以加強及保留技術。在禁令期間，一旦酒癮犯了怎麼辦呢？沒關係！上有政策，下有對策，一定有辦法的。人們買到加州濃縮葡萄汁，在封箱上印著粗而大的字體，寫道注意：請勿加糖和酵母，否則會發酵。真是此地無銀三百兩，這不是暗喻而是明示。記得筆者在葡萄酒基本認識的文章中已介紹過葡萄汁加酵母，發酵後產生了酒精及二氧化碳就成了葡萄酒。這不是明示又是什麼呢？到了50年代栽種葡萄和釀製

二、加州葡萄酒的發展史

和歐洲一樣，葡萄酒也是離不開宗教的影響。在1769年到美國傳教的艾尼沛羅·賽羅神父開始釀製葡萄酒，而加州直到1824年才出現了商業葡萄園。



■加州葡萄酒主要的分佈地區，在加州58個縣中有45個縣栽植葡萄。



葡萄酒的技術都成熟了，一切就比較上軌道了。更重要的突破就是在不鏽鋼的外側裝上冷卻設備，以便在釀酒過程中掌握溫度，使品質提升。

三、加州葡萄酒的特點

1. 天然的空調

太平洋的水溫及上空氣溫的交互作用，以及南比縱向的內陸山谷給予葡萄理想的生態環境，是一個天然空調系統。加州位於美國西海岸，臨太平洋，由太平洋帶來的水氣受到海岸山脈的阻擋，大部份降雨皆在山脈的西半



■適量飲用葡萄酒，能減低心臟病發率。

部，因此到達山谷時氣候型態變得十分乾燥，所以造成大部份的葡萄生產季節十分乾燥，白天溫暖的日照充分，而且海岸山脈使得氣壓降低，早晚的涼爽及多霧，趨散了白天的炎熱。

2. 純潔的雪冰

當冬季的風雪吹到 SIERRA NEVADA 山脈時，大量的濕氣被阻擋，降下了積雪，積雪溶化流入河川，一大半流入蓄水池，做

為灌溉用水，一大半被土壤吸收成為地下水。這些水都十分純淨，且礦物質鹽份含量低，是種植葡萄的上選用水。這點就和歐洲的葡萄產區有所不同。滴水式的灌溉法為加州各葡萄園所沿用，對於生產者而言，較有效率。

3. 多樣的土壤

加州處於一個活躍的地震帶上。自史前地質時代，已經歷數次的地質變動。有些地區土壤是火山活動的產物，有些是地層滑動導致地震的結果，因而擁有各式不同的土壤，及適宜耕作的地表地形。

加州適合種植葡萄的土壤，目前的使用率低於 20%，由此可得知，加州葡萄酒的事業，潛力還很大。

4. 市場導向的農業

加州釀酒用的葡萄市場是開放性的，不是高度受控或以政府補助維生的情況，完全依照市場的供需，依自己想要的方式種植任何種類的葡萄，如果選擇正確，當然會得到應得的回饋；反



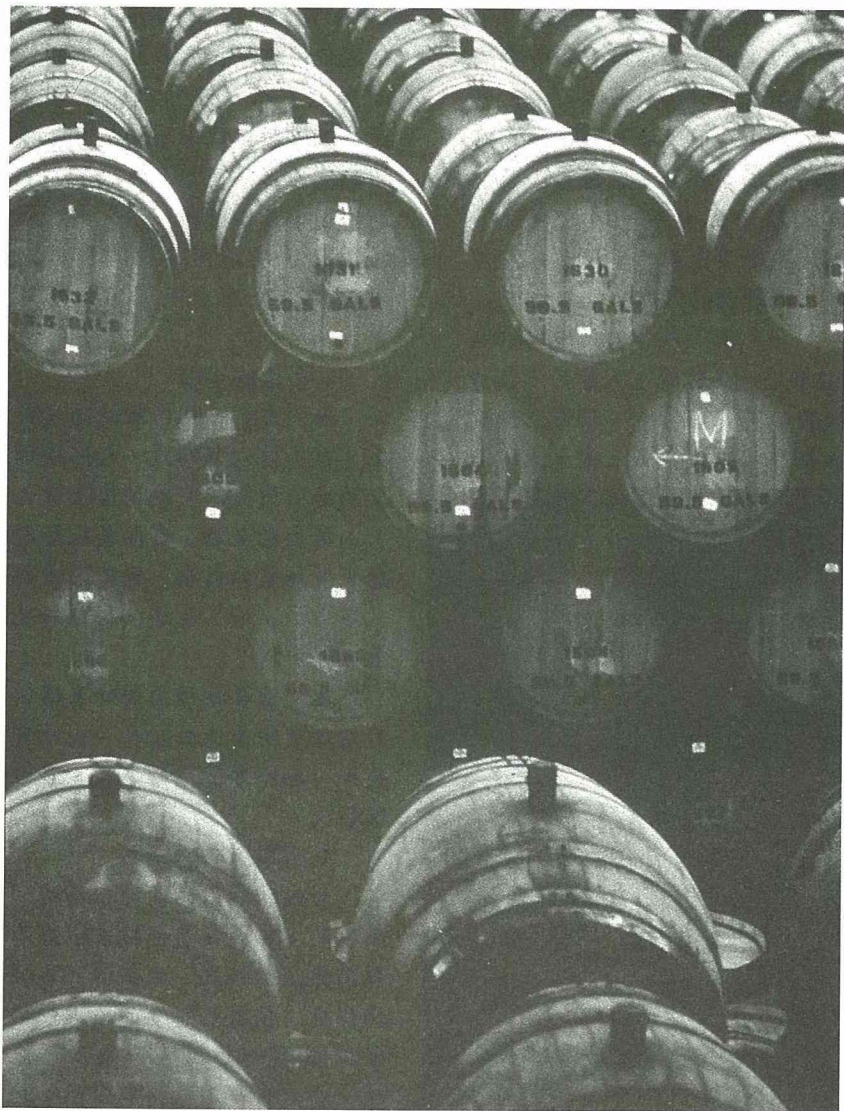
■加州葡萄酒與中國美食是非常理想的搭配。

之，政府也不會補助或來協助修正錯誤。在此一農業體系之下，加州葡萄酒以大宗方式出產，進而在可預期的市場需求下，得以維持相對價格之穩定。近年來，酒廠對於葡萄酒的要求增加。希望開發新產區以滿足這些需求，且不至市場供過於求的情況產生，近幾次的收成顯示有能力消化大量的收成，且繼續成長。

5. 旅遊勝地

如果陪小孩到加州迪斯耐去玩，可能小孩很快樂，但大人可就累壞了。既然到了加州，不妨

由舊金山驅車到 N A P A 及 SONOMA 葡萄酒產區，僅須一個半鐘頭而已。一般而言，生產葡萄的地方都十分適合休閒渡假，而加州也不例外，而且 NAPA 及 SONOMA 產區是加州第二大旅遊勝地，遊客人數僅次於迪斯耐樂園，到加州不論是旅遊或是洽商，都不免把葡萄酒鄉之旅納入行程。這使得加州的葡萄園更富有附加價值。我們可以想像在陽光充足的加州葡萄園，嚐一杯香醇的葡萄酒，會讓人樂不思蜀，留連忘返。



■紅葡萄酒存放在橡木桶內陳年，使酒質變得更濃郁。

6. 承先創新的釀酒技術

凡事有好也有壞，要看當事者是用什麼態度去面對事情？當筆者在修美國文學史時，讀到早期的美國文學家感歎美國沒有文化，只好將山水風景作為文學的題材。這些文學家的心態是悲觀的，不如美國釀酒師來的樂觀，因為沒有歷史包袱，充分的利用現代化的科技，甚至違反某些歐洲葡萄酒管制法令，在實驗室裡自創新的產品。歐洲釀酒技術已建立數百年的傳統。這些傳統涉及葡萄的種植、收成及釀造的方法，都有一定的程序，有時反而限制了新進釀酒師的創造力。事實上釀酒的變數很多，其中一些方式改變，酒的風味亦隨之而變。舉例來說：1. 什麼時候是適合採收葡萄？2. 決定用那些葡萄品種？比例如何？3. 葡萄汁發酵時要放在橡木桶或不鏽鋼槽？發酵時的溫度為何？4. 是否要陳年，時間要多久？用那一種橡木桶？5. 上市前在瓶中陳年多久？等等……因素。

除了創新外，加州葡萄酒業又能承先，我們可由以下的例子得知。波爾多 CHATEAU MOUTON-ROTHSCHILD 主人 BARON PHILIPPE DE ROTHSCCHILD 與 NAPA VALLET 的 ROBERT MONDAVI 合作，生產釀造“OPUS ONE”葡萄酒。這支酒在台灣的進口商手上沒有現貨，如急需要的話，只好向收藏“OPUS ONE”葡萄酒的客戶買回，可見其在市場上是很搶手的。不受傳統的約束，又能不排斥外來文化，承襲先進的長處，才能有容乃大，不愧為葡萄酒界的奇葩。