

## 加州葡萄酒歷史

崇尚自由是美國人的天性，雖然美國不只加州產葡萄酒。加州無疑是美國的葡萄酒重鎮。對於外來文化的接納性，也數美國最高，融合與創新，讓立國兩百多年的美國，發明出了豐富多層次的特有文化，葡萄酒方面亦然，同為新世界葡萄酒強國，美國便創造出與澳洲、南非、智利截然不同的葡萄酒文化，由加州葡萄酒中，可以輕易嗅出濃烈的美國精神。

但是葡萄酒喜好者，卻已經將加州葡萄酒視為是美國葡萄酒的代名詞。加州葡萄酒是 1970 年代才開始受到世界重視，很少人知道，其實美國加州釀酒用葡萄的種植歷史，已經有兩百多年。

聖芳濟教會的傳教士 Junipero Serra 神父 1769 年在聖地牙哥建立了 San Juan Capistrano 教會。于 1779 年在教會內種植了第一個歷史可考，因為宗教用途。且具備生產葡萄酒能力的葡萄園，所生產的葡萄酒，僅供聖禮儀式及傳教士的日常餐酒用途。加州葡萄酒從宗教用途轉變到商業化，始自 1830 年，來自法國波爾多的 Jean Loui Vign 首先發現加州有種植葡萄的潛力，于是進口了歐洲原生 Viti Vinifera 葡萄品種，現在洛杉磯開拓了一個廣大的葡萄園，開始在美國販賣美國自產的葡萄酒。至于加州葡萄酒業的開始初具規模，則要歸功于淘金熱，自從 1848 年在加州可洛瑪 Coloma 鎮發現黃金后，淘金熱吸引了來自世界各國的夢想家紛至沓來，所謂的「美國夢」，便是由此開始。

淘金熱潮中。有人失意，有人發財。淘金失敗的法國、意大利及德國人，這些自身具有葡萄種植及釀酒背景的歐洲新移民，淘金的同時，也洞悉了加州在葡萄種植上的潛力。加州擁有將近 2000 公里的太平洋海岸，壯麗的山脈大多為南北向，中間被溫暖干燥的內陸山谷分隔，黃昏時分海風與霧氣源源積聚，形同自然的溫度調節系統。當冷海風與內陸熱空氣會合時，就會產生一系列不同的局部氣候區，適合種植不同的葡萄品種。漫長的葡萄生長季節里，白晝陽光充沛且溫暖干燥，黃昏則涼爽，這種氣候組合造就了最適合讓葡萄緩慢穩定生長的絕佳環境。因此這群歐洲新移民在淘金夢碎后，便積極開墾另一個加州金礦 --- 葡萄園。加州葡萄酒業就在這群歐洲新移民的努力下，開始蓬勃發展。

美國葡萄酒業把現在成果歸功于來自匈牙利的 Agoston Haraszthi 伯爵。并于 1862 年從法、義、西三大葡萄酒國引進 10 萬株以上珍貴葡萄品種，Haraszthi 伯爵在 1857 年買下索諾瑪的一座葡萄園。先天條件上大舉增進了加州酒的質量。因為 Haraszthi 伯爵引進多樣化的葡萄品種，促使加州大學于 1880 年于柏克萊成立了葡萄研究中

心，并在加州各地种植實驗葡萄園，科技与學術的助力下，更提升了加州酒厂的釀造技術。這些發展后來催生了加州大學戴維斯分校葡萄种植系与釀酒系之成立，為美國栽培了不少葡萄种植与釀酒的人才，現在加州大學戴維斯分校，已經成為世界首屈一指的葡萄种植研究机构。品种改良与釀造技術精進的情況下，1890 年的巴黎世界博覽會，參與葡萄酒競賽的加州酒，有將近一半獲得金牌獎，一時間讓世界酒壇惊嘆于這個新興葡萄酒國在短期內所創造出的成績。

就在加州葡萄酒即將在國際酒壇揚名立万之時。葡萄根蚜虫大舉摧毀了加州的葡萄園，很不幸地出現了兩件阻礙加州酒發展的喜劇。1890 年末期。加州葡萄園在歷經葡萄根蚜虫之禍后，好不容易要重新出發，卻在 1919 年遇上了禁酒令，只有少數生產聖禮儀式用酒的酒廠如 Bering 得以繼續營業，絕大部份的酒廠皆因此而荒廢。雖然 1933 年禁酒令解除，不過因為又遇上經濟大蕭條和二次世界大戰的影響，讓加州葡萄酒業的發展變得十分遲緩，直到 1950 年代，加州葡萄酒業才回復正常營運。

60 年代及 70 年代。葡萄种植者發現索諾瑪和納帕山谷 Napa Valley 全加州最適合葡萄生長的寶地，加州葡萄酒又開始快速發展。新酒厂紛紛在這兩個地方成立。1976 年在巴黎舉行的法國与加州葡萄酒品評競賽中，加州酒竟然喧賓奪主，無論紅酒与白酒，都擊敗法國酒，就在一夕之間，加州酒徹底改變了國際酒評家的觀感，新世界葡萄酒的時代于焉到來。從此加州葡萄酒業正式了國際化的腳步，產品普及全球，為了滿足不時增加的需求量，新的葡萄園紛紛呈現，從 1960 年至今，加州葡萄園總面積從 4 万公頃增加到 22 万 4 千公頃，酒厂數由 227 家成長到 800 多家。短短几十年，加州這個葡萄酒新樂園，一躍成為產量僅次于意大利、法國、西班牙的世界第四大葡萄酒產地，新世界葡萄酒國中，雄踞龍頭地位。台灣進口葡萄酒中，加州酒也是僅次于法國的強勢酒類，深受台灣葡萄酒客喜愛。

現在加州葡萄酒。最主要的入口酒產區，依然以納帕山谷与索諾瑪郡為重鎮。半數以上的美國酒厂都聚集于這兩地，尤其是納帕山谷，可以說是加州葡萄酒的代名詞，這個長 45 公里，寬五公里的山谷，地方雖小，卻座落了三百家左右的酒厂，狹長型的山谷內，除了葡萄園，就是酒厂，酒厂密度之高，堪稱世界之最，雖然納帕山谷的酒厂密度最高，也是最知名的加州酒產區，但實際上納帕山谷的葡萄酒產量，卻只占全加州的 4% 而這 4% 加州葡萄酒，确实實實左右著美國在葡萄酒壇的地位。索諾瑪郡是第一個接受法、義、西珍貴葡萄品种接种的產區，一樣有著得天獨厚的天然條件，因為地型的關係，其气候類型的複雜度，逾越了納帕山谷，适合种植的葡萄品种，自然比納帕山谷還多，因此發明出比納帕山谷更多樣化的葡萄酒風味，雖然和納帕山谷同被稱為是美國加州兩大釀酒重鎮，但是索諾瑪郡的葡萄酒產量，卻

也只占了加州葡萄酒總量的 6%

除了納帕山谷与索諾瑪郡之外。如 Livermor Vallei Mendocino Counti Santa Cruz Mountain Monterey Counti San Lui Obispo Counti Santa Barbara Counti Lodi 等，加州還有許多在台灣名不見經傳的產區。雖然名气沒納帕和索諾瑪大，但是也產出不少讓全球惊艷的佳釀，像在台灣相當滯銷的 Woodbridg 就是產自 Lodi 產區。

加州的葡萄酒因為是由歐洲移民所引進。發展出相當獨特的自有風格。加州葡萄酒質量大精進的過程中，美國文化的洗禮下。模仿歐洲頂級酒風格成了一項重要的指標，而在模仿頂級酒過程中，美國葡萄酒釀造者在尊重激進時，並沒有因此背棄自己的民族性 ~~ 自由与創新融合。美國的葡萄酒產區內可以很清楚看到不同于傳統酒產國看天吃飯的特性，激進葡萄酒產國如法、義、西，葡萄的生長環境，完全是交由上天決定，因此好坏年份的質量差异相當明顯。加州，美國人似乎比較相信人定胜天，葡萄園中不乏超大型熱風扇与自動供水系統，以預防霜害与旱災，葡萄的种植排列方式，也盡量以人工調整方式，讓葡萄葉可以照射到最大量的陽光。即使是用來橡木桶陳化的酒窖，也都是以人工方式在維持溫濕度。較先進的大型酒厂，甚至還在葡萄園中架設气象衛星偵測系統，提前預知天气變化，以提前做好万全准備。這種人為干預葡萄生長的作法，讓加州葡萄酒每年皆能維持衡定的質量，因此年份對於加州葡萄酒而言，並沒有太大意義，因為每年的加州葡萄酒質量，都是勢均力敵。善用科技不拘泥于傳統，卻又能在酒質中維持一定程度的歐洲激進特色，可以說是加州葡萄酒業得以和傳統葡萄酒大國相抗衡的一個重大因素