

USA

USA (California)概述

历史与概述

美国是个移民国家，在早期，挪威的移民者称这里遍布着葡萄藤。后来，英国、荷兰和法国的移民在东海岸尝试种植葡萄园，酿造葡萄酒，但没有取得成功。虽然有大量的本土品种，但直到 19 世纪上半叶美国才开始大规模的葡萄种植，主要是德国移民者在 Ohio 州使用本地品种酿造。如今，美国的酒庄遍布几乎所有州，使用的葡萄也各式各样，有欧亚品种，也有美洲品种或杂交品种。美国最重要的葡萄酒生产区域为加州（占总产量的 90%，超过 4000 家生产商）、华盛顿州、俄勒冈州和纽约州，目前是世界第四大葡萄酒生产国。

酒标与法规

在美国的法规分为两级，联邦法和各个州自己的法律。美国的产区概念也仅仅限制了葡萄的地理来源，而不限制裁培和酿造措施，这和欧洲不同。联邦法规定，在美国产区的概念为 AVA (American Viticultural Area)，可大可小（最小的仅包含一个酒庄），也可以互相包含，甚至可以跨越州的概念，而且各个产区之间也没有质量或等级的绝对概念。

1980 年，AVA 系统正式实施，联邦法的基本要求为至少 95% 的葡萄来自标注的年份，至少 85% 的葡萄来自标注的产区，至少 75% 的葡萄来自标注的品种，如果标明 Estate Bottling 的话则所有葡萄必须来自酒庄，且这个酒庄位于 AVA 之内。

但各个州的还有自己的法律，比如 Oregon 州要求至少 90%(或 95%)的葡萄来自标注的品种，100% 的葡萄都必须来自标注的产区。Washington 则要求 85% 的葡萄来自标注的品种，而加州和其他大部分州的要求则为 75%。而在纽约州除了只有 75% 的品种要求外，甚至允许加入 35% 的糖和水，以应对气候问题。

历史上，美国不少葡萄酒也是用一些欧洲的名字，比如 Chablis 和 Burgundy 等，这种酒被称为 generic（不受商标保护的）。但随着欧盟的法律禁止，这种做法已几乎绝迹。

气候

加州的南北超过 1100 公里，遍布葡萄园，其气候也各异，但总体特征为生长季缺乏降雨，因此滴灌 drip irrigation 和喷灌 sprinkler irrigation 是最普遍的做法。为了更好地研究当地气候，加州大学戴维斯分校 UC Davis 创造了一套系统的气候分类法，按照度日法 degree days 来进行分类，从最凉爽的 1 类到最炎热的 5 类，1-3 类适合生产高品质酒。在沿岸地区，太平洋能调节气候，创造凉爽的晨雾 mist/fog，同时提供湿度。这些晨雾甚至能通过山脉间的空隙进入到中央山谷中，帮助葡萄延长生长季，保持酸度，增加细腻和风味。在一些不受海洋影响的地区，比如大部分的中央山谷，其夏季温度常超过 40 度。因此，加州的气候不是随着纬度而变化的，主要是看受海洋影响的多少。

加州主要的天气灾害是春霜，在北岸地区的栽培者常使用烟熏 smudge pots（促使空气循环），喷水 sprinklers（水滴结冰包裹嫩芽）或者鼓风机 wind machine（空气循环，也可用直升机来代替）来应对。

土壤

加州面积很大，土壤类型众多，地形特点也十分多样，大部分的葡萄园中都不只一种土壤类型。而且在美国，目前酿造单一葡萄园的酒还是少数，大部分的酒庄为了市场需要

还是选择混合各个葡萄园的葡萄，按照风格的品质进行产品的分类，这样使得消费者更加容易接受。

品种

Chardonnay，是加州年产量最大的品种，尤其在 1980 年代增长迅速，占到近 20%，约 40000ha，由于过于流行因此也有了 ABC 的戏称。其风格也具有多样性：中央山谷的廉价大批量葡萄酒酸度低，果香为主；传统上加州的优质霞多丽则酒体饱满酸度低，酒精度通常较高，充满了明显的橡木、榛子和黄油的风味，伴随着成熟桃子和香蕉等热带果香；如今高品质的霞多丽则常来自凉爽一点的产区，比如 **Carneros** 和 **Russian River Valley** 等。除了传统的橡木桶熟化以外，越来越多酒庄开始使用橡木桶发酵、酒泥接触等技术继续提升霞多丽的品质，风格也比较多样。

Zinfandel，常被看作是美国特色品种，有大量老藤，也是年产量最大的红葡萄品种，也是源于克罗地亚的意大利品种 **Primitivo**。其能生产饱满的红酒，源于其成熟不均匀，常有葡萄果干形成，给酒带来极为成熟的红色果香和很高的酒精度，有时会有点残糖。大批量的 **White Zinfandel** 桃红风格也有大量生产，有着新鲜的果香，颜色较浅，酒精度低且有中等甜度，至今仍占全美 10% 的销量。早年间 **Zinfandel** 并不是高端的品种，但后来有了越来越多昂贵的精品酒，它们会有意识地抑制其夸张的过于成熟的感觉，并使用美国桶甜美的叶子风味去平衡其浓郁的果味。除了 **Zinfandel**，其他红葡萄品种在美国也常被制作成这种偏甜的桃红葡萄酒，统称为 **blush**。

Cabernet Sauvignon 是加州种植面积最大的红葡萄品种，约 30000ha，尤其是在 **Napa** 甚至整个北岸等产区能生产极为出色的葡萄酒，合适的气候也让 100% 赤霞珠酿造成为了可能。在美国，赤霞珠的风格多样，包含所有的质量和价格。在生产优质葡萄酒时，往往会采用长时间的挂枝时间以得到复杂丰富的风味（但可能导致不平衡和酒精度太高），兼具成熟的果香和一些草本风味；以及不计成本的精心酿造，包括挑选葡萄、高科技设备和带温控的存放橡木桶的酒窖等。这些酒也往往有着明显的橡木桶的烘烤风味。除了加州，在华盛顿州也有非常高品质的赤霞珠。

Merlot，曾经非常流行的品种，特别是廉价的、单宁柔和的风格，满足了红酒有益健康的市场需求，也成为了柔和的“赤霞珠”。如今出色的梅洛主要在相对凉爽的产区，比如 **Monterey** 和 **North coast** 等地区，在华盛顿州温暖的内陆也有许多高品质的梅洛。其特点为颜色深邃，单宁柔和细腻，酒体饱满，酒精度高，以黑莓和李子和风味为主。如今，**Merlot** 的高端葡萄酒更多地是选择和赤霞珠等波尔多品种混合。

Pinot Noir，早年间栽培在过热的地区，果酱味过重，风味不够浓郁，且喜欢两年以上的橡木桶熟化。如今在凉爽的产区多有种植，比如加州的 **Russian River Valley**，**Carneros** 和 **Santa Lucia Highlands**（属于 **Monterey**）等产区，以及 **Oregon** 州的 **Willamette Valley**，且橡木桶熟化时间一般不超过 1 年。根据产区气候和酿酒师风格的不同，有的颜色浅，风味以经典的也为和植物性香气为主；有的以饱满成熟的红色浆果香气为主。

Sauvignon Blanc，在加州内陆地区气候有点过于温暖，而沿岸地区则能生产高酸清爽的风格。所以长相思的风格也十分多样，有廉价果香型的风味，有成熟饱满橡木桶熟化的优质波尔多风格（主要集中在北岸），还有甜酒和贵腐风格。**Fume Blanc** 是 **Robert Mondavi**

发明的称呼，常指橡木桶熟化风格，但也有不过橡木桶的。

不仅是上述品种，美国还流行一些其他品种，比如 Gewurztraminer（许多产区均有种植，大批量偏甜，也有高端的干型或近乎干的风格，风味更浓缩），Riesling（近年来尤其是在加州不是特别流行，在华盛顿和俄勒冈州还不错），Pinot Gris/Grigio（受 ABC 运动影响的替代品种，两种风格均有，在 Oregon 尤其成功）和 Sangiovese（得益于意大利餐厅在美国的流行，有单一品种也有波尔多品种混合）等。罗纳河风格的葡萄酒日益流行，因此加州也种植了许多 Syrah（更接近澳洲风格，不少产区有潜力但总体种植量不是很大），Mondeuse（法国 Savoie 的红葡萄品种），Viognier（主要在中岸，质量和风格较为多样，有不少昂贵但平庸之作，也有十分出色的）和 Marsanne。甚至在加州有一个松散的联盟称为 Rhone Rangers，致力于模仿罗纳河风格和品种，比如使用老藤歌海娜和 Mourvedre 等。

美国市场紧随潮流影响，同时受到包括 Robert Parker 在内的酒评家的影响，而酒庄不一定能随时转换跟随市场动态，这也造成了一定困扰。美国几乎种植了所有常见的葡萄品种，或多或少。对于一些廉价的葡萄酒，Colombard，Chenin Blanc，Carignan，Ruby Cabernet，Thompson Seedless，Petit Sirah（Durif，色深结构强，主要与赤霞珠、Zinfandel 等混合）和 Barbera（主要集中在中央山谷）占据了不小的比例，主要种植在内陆的中央山谷等产区，土壤肥沃，依赖灌溉。

此外，美国本土品种虽然在美国栽培量很大，常制作果汁或者果酱，但用来酿酒的并不是很多，其中最知名的应该是 V.labrusca Concord 品种，主要栽培在纽约州，常做成甜型的红酒风格以掩盖 foxy 风味。美国本土与欧亚种间杂交的品种在美国也有不少栽培，主要用于鲜食或者制作果汁果酱，也有一些用于酿酒。

种植

早期多是 bush wine，后来使用 wire trellis 系统来进行整形（California sprawl 就指加州当时普遍采用的简易的 trellis 系统，一般只用两条铁丝），Guyot 和 Cordon 都很常见，灌溉主要使用 sprinkler 系统。随着技术进步，许多葡萄园开始采用更加精确的栽培方式。Precision viticulture 就指的是使用 GPS、GIS 等先进技术，对每一个细小的区域内的葡萄藤进行检测，采用不同的栽培、浇水、施肥、采收策略，以达到最好的效果。

目前葡萄根瘤蚜，甚至其变种在美国仍然是个问题，根系的选择很重要。皮尔斯病 Pierce's Disease 也一直没有被攻克，作为一种细菌疾病 bacterial disease，它能杀死葡萄藤而无法治愈。这种疾病由一种昆虫 sharpshooters 携带，传染蔓延。欧亚品种对此疾病没有抗性，而美洲葡萄 Labrusca 则有抗性，迄今为止也没有控制的办法。

在栽培选择上，加州的酿酒师喜欢追求更高的酚类成熟度，所以常选择较晚采摘以增加挂枝时间 hang time，但这种争议的做法可能带来过熟的不平衡感。极为浓缩很高糖度的果汁有时候甚至需要加水来减低酒精度。优质的酒风味浓郁，单宁很多但结构柔软成熟，没有生青味而充满浆果风味。

机械采摘使用普遍，尤其是中央山谷或大型酒庄。墨西哥的劳动力十分充足，所以高端酒庄往往使用手工采摘，这些熟练而积极的劳动力也是加州的一大优势。有机栽培在美国并没有形成市场的主导，特别是没有在宣传和舆论上形成主流，但实际也有不少的有机葡萄园，因为不使用农药的葡萄园并不少。生物动力的栽培者也有一些，但更为小众。

酿造

美国人在酿酒上面没有传统，但他们的信念是先理解过程，然后掌控这一切。他们积极聘请顾问 consultants，同时在院校建立科研中心，加上大量投资，使得这一切进展迅

速。早在 1940 年代，美国就开始使用温控设备和不锈钢容器，极好的卫生条件加上现代化设备，使得发酵过程中许多环节，比如 MLF 和无菌过滤等，都变成可控的。在酿造选择上，加酸是常见的，减酸和糖强化则很少采用，因为气候能让葡萄很好地成熟。

1960 年代，法国橡木桶开始大量进入美国，到 1990 年代，美国自己的制桶工业也有所兴起。橡木条、橡木片和微氧化技术也有所采用，但不是十分普遍。除了一些白葡萄酒，大部分的红葡萄酒选择 tank 发酵，发酵后的浸皮时间往往很长，单宁管理是他们的一大特长，能提取大量单宁但保持口感的柔顺和成熟。

市场

美国市场有着著名的三级体系，即 **supplier, wholesaler (distributor) 和 retailer**。一家公司不可以直接扮演三种角色，因此大部分的酒庄是不能直接将酒通过物流 **direct shipping** 卖给消费者的。在细节上，各个州的法律并不相同，有的州（比如宾夕法尼亚）的葡萄酒产业是政府垄断的。

加州是幸运的，因为其背靠巨大而富有的美国市场，销量大于产量，进口量超过出口量。在葡萄栽培上，根瘤蚜已经通过重新种植和嫁接得到了控制，科研人员也在不断找寻 **Pierce's Disease** 的控制方式。皮尔斯病由无法治愈且对葡萄藤有致命威胁。加州有着很高的国际声誉，这得益于其品种兼具品质和多样性，还有许多知名品牌的影响。如何平衡巨大且不断增长的国内市场，以及同时在国际市场保持充足的竞争力，这是加州需要考虑的问题。

美国也十分重视葡萄酒教育和研究，包括纽约州的 **Cornell University**（善于创造杂交品种，发明了 **Geneva Double Curtain**），加州的 **UC Davis**（用科学研究葡萄栽培和酿造背后的原理，**Degree day** 概念和气候分类，**DNA** 鉴定等，培养了大量酿酒师），加州的 **Fresno**（属于加州州立大学，位于中央山谷，校内有自己的酿酒厂，学生自己酿造葡萄酒）和维吉尼亚州的 **Virginia Tech** 研究中心（对风味和香气的化学分析，帮助葡萄酒行业提升质量，控制成本）等等。

Gallo，位于加州的全球最大的家族拥有的葡萄酒生产商。**Gallo** 兄弟于 20 世纪初创建，度过禁酒令后开始大量生产葡萄酒，并逐渐自己包办了许多相关的市场环节：玻璃瓶生产、分销商、研究机构（**Gallo** 十分重视栽培和酿造技术的改进）、运输公司等等。到 1950 年 **Gallo** 已经成为美国产量最大的葡萄酒生产商。到 1980 年代之后，**Gallo** 开始从最大批量的葡萄酒转向 **premium wines**（在美国这意味着 750ml 包装的软木塞封瓶的标示品种的葡萄酒）。进入 2000 年后，**Gallo** 逐渐在 **Napa, Sonoma, Monterey** 和 **Mondocino** 等产区购买酒庄和田产，并至今保持家族拥有。

除了 **E&J Gallo Winery** 以外，美国还有一些产量巨大的葡萄酒集团，比如 **The Wine Group, Constellation Wines, Treasury Wine Estates, Trinchero Family Estates** 等，他们加起来占到了全美 60% 以上葡萄酒的销量。

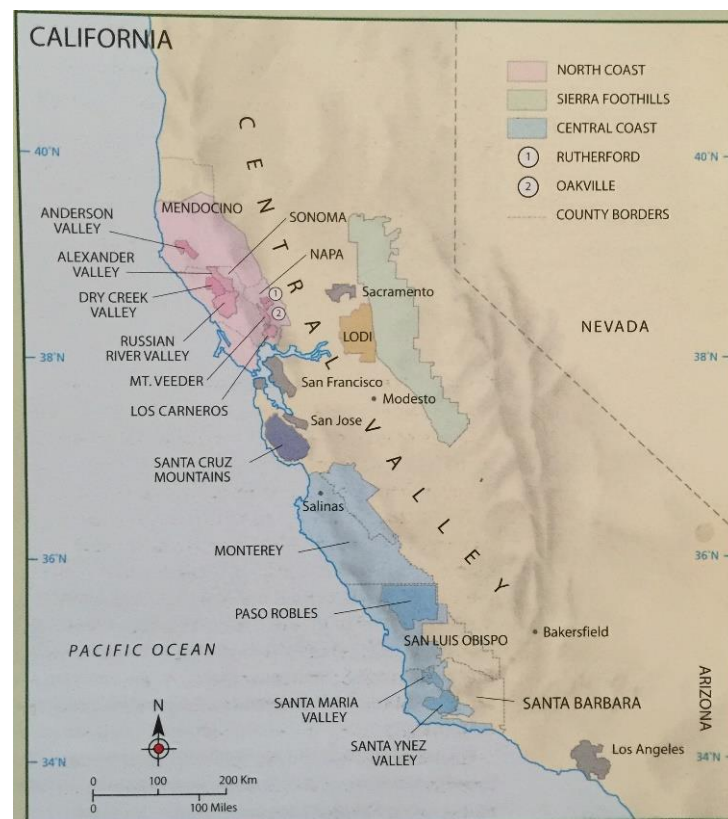
Kendall-Jackson，1970 年代由 **Jess Jackson** 在加州 **Lake County** 创建的酒庄，后来经过扩张和收购，发展成为大型葡萄酒公司。1992 年，**K-J** 超过 **Moet & Chandon** 成为了美国盈利最高的 **premium** 葡萄酒品牌。

Mondavi，加州重要的葡萄酒家族，尤其是 **Robert Mondavi** 为提升加州的葡萄酒知名度和品质做出了卓越贡献。早在 1936 年当时他们就决定离开炎热的中央山谷，而来到凉爽一点的 **Napa Valley**，在这里建立酒庄（在 **Napa** 有超过 600ha 的葡萄园）。**Robert Mondavi** 痴迷于赤霞珠，喜欢波尔多风格的葡萄酒，以致于后来和木桐合作生产 **Opus One**。随后

Mondavi 在全球范围内收购酒庄，遍布智利、意大利、法国等地。2004 年，Mondavi 被 Constellation 收购。

Constellation，其前身为位于 Finger Lakes 产区的 Canandaigua，后逐渐发展为全球领先的生产商，涉足所有类型的酒精饮料，2004 年成为全球最大的葡萄酒公司，同时也是美国第三大的烈酒生产商。Constellation 旗下品牌众多，包括加州的 Robert Mondavi 等许多酒庄，此外在美国其它州也有酒庄，在澳大利亚拥有 Hardys 等酒庄，在新西兰、意大利、加拿大等也有自己的酒庄和品牌。

California



加州的酿酒史其实不长，虽然在 19 世纪就已经有葡萄酒产业，当时西班牙的传教士首先栽培，然后淘金热继续发展，引进了大量欧洲品种。但根瘤蚜的侵袭和禁酒令 prohibition 的影响，使得直到 1933 年后才开始形成规模化的葡萄酒产业，而且还集中在加强酒和廉价酒，直到 1960 年代以后其产量和质量才真正开始爆炸性增长。

1960 年后，其葡萄种植面积翻了好几倍，精品酒庄和大型酒庄的数量都有了大规模增长，主要酿造单一品种的葡萄酒和 Meritage 波尔多混合（这个酒标术语也包括白，同时对品质和产量均有要求）。不仅从产量上同时存在

极为精品和特大规模的酒庄，在价格上也差异巨大，既有零售价 2 美元的 two buck chuck（最廉价的散装或随意包装的酒也叫作 jug wine，稍好一点的标识品种并用 750ml 玻璃瓶装瓶的酒被称为 fighting varietal 或 value brands），也有价格超过波尔多一级庄的膜拜酒（被称作 California cult，比如 Harlan Estate，Screaming Eagle 等等）。总的来说，美国的葡萄酒越来越重视品质，哪怕大批量酒庄在控制成本的前提下也是如此。

加州的产量主要集中在 Central Valley，而优质酒则集中在沿岸区域。从地理上来说，加州可以分成几个不同的区域，而北边的产区在质量和知名度上都更为出色。美国销售的葡萄酒中 75% 都是由加州生产的。

North Coast

加州的 North Coast 区域包括从旧金山往北的一带，这里分布着蜿蜒的海岸线和红木森林，主要的大产区有 Lake, Mendocino, Napa 和 Sonoma。这里的葡萄酒深受大洋的雾气和风的影响，平均温度和每日的温差是葡萄风格和品质差异的关键。

Napa County，是北岸最重要的产区（约 16000ha），Napa Valley AVA 南北跨越 50 公里，但宽度仅有 5 公里，是加州土地最贵，也出产最多好酒的产区，总产量占加州 4%。在它西侧为 Mayacamas 山，将其与 Sonoma 分隔开，也阻挡了一部分太平洋的雨水，尤其是它的东侧比较干燥。雨水主要集中在冬季，收获季节很少受到雨水的侵袭，但灌溉往往是必需的。在其东侧为 Vaca 山，将其与中央山谷的北部分隔开。在纳帕，晨雾会从 San Pablo Bay 进入到山谷里，带来凉爽的影响。因此，纳帕的南边属于 David Zone 2，而北部影响较小，属于 David Zone 3，为温暖的地中海气候。纳帕主要的天气灾害为春季霜冻。在纳帕，赤霞珠占 40%，是毫无疑问的标志性品种，还种植了许多霞多丽、长相思、Zinfandel、西拉和梅洛。除了单一品种葡萄酒，Napa 也常酿造波尔多风格的 Meritage 混合。

在 1990 年代，纳帕决定模仿 Haut-Medoc，将其内部分为众多的 commune，于是纳帕谷内部又分为 16 个子产区，最知名的从北到南包括 Saint Helena AVA，Rutherford AVA（最知名的子产区之一，名字来源于 Rutherford Bench 这一西侧的狭长区域，跨越数个子产区，是纳帕最好的赤霞珠的产地），Oakville AVA（最知名的子产区之一，Harlan、Opus 1 和 Screaming Eagle 等膜拜酒庄所在地，土壤和朝向具有多样性，赤霞珠相对优雅），Yountville AVA 和 Stag's Leap AVA（东南处的平原上，赤霞珠有酸樱桃的独特风味和更柔软的单宁，有 Chimney Rock 和 Stag's Leap Wine Cellars 等知名酒庄），它们都位于山谷中部平原，土壤主要为火山土，比较肥沃但排水性良好。赤霞珠是这里最主要的品种，高品质的酒有着成熟的黑色樱桃般的果味，中等到高的酒精度以及柔软成熟的单宁。

此外，也有不少产区位于山间，围绕着山谷。这些产区没有晨雾的影响，因此赤霞珠有着更加成熟深邃的果味和更高的酒精度，单宁也更为直接。比如 Spring Mountain AVA 和 Mount Veeder AVA（Mayacamas 的最南端，赤霞珠和霞多丽为主，Hess Collection 是其最大的酒庄），就位于 Napa 西侧的 Mayacamas 山上；而 Howell Mountain AVA（海拔 400 米，以前以 Zinfandel 而闻名，现在更多地种植赤霞珠）和 Atlas Peak AVA 位于东侧 Vaca 山上。

在纳帕的南端，这里没有山脉影响，是一片平缓的土地，(Los) Carneros AVA 就位于此，跨越了 Napa 和 Sonoma County。由于直接受到海洋的影响（San Pablo Bay），这里的气候为 Davis Zone 1。Carneros 以生产优质黑皮诺和霞多丽而闻名，也出产高品质的起泡酒。由于地理上与 Sonoma Valley AVA 和 Napa Valley AVA 均有重合，一些纳帕的酒庄会使用一些 Carneros 的霞多丽葡萄参与混合，以增加凉爽气候下的酸度和风味特质。

纳帕谷的崛起，主要依靠四大因素：1976 年的巴黎审判，罗伯特帕克的影响，膜拜酒的名声以及当地出色的旅游业。

Sonoma County，位于 Napa Valley 西边，其声望也在不断增加，是加州最重要的葡萄酒产区之一。这里面积较大且具有多样性，总的来说为地中海气候，夏季温暖干燥且昼夜温差明显，土壤多样。要注意，Sonoma County 内部子产区较多，而 Sonoma Valley AVA 只是其中一个子产区，在 Mayacamas 山西侧，而以下是 Sonoma County 最为出色的子产区（共 16 个）。

Russian River Valley AVA 受到海洋大量的凉风和雾气影响，是最凉爽的子产区之一，也是酿酒历史较短的子产区（1970 年以后才发展起来）。这里以生产高品质的黑皮诺和霞多丽而闻名，也包括起泡酒。

Alexander Valley AVA 是 Sonoma 面积最大，种植密度也最大的子产区。1970-80 年代

Kendall-Jackson 和 Gallo 等大酒厂相继在这里购置田产，使得这里名声大增。这里种植了大量品种，都有不错的效果，特别是出产结构柔和，酒体饱满的赤霞珠而闻名。此外，霞多丽、长相思、Zinfandel 等也有出色的表现。

Dry Creek Valley AVA 有着出色的长相思、霞多丽、赤霞珠和 Zinfandel，尤其是这里有许多高品质的老藤 Zinfandel，被认为是加州最出色的 Zinfandel 产区之一。最出色的生产商包括 Ferrari-Carano 等。

Mendocino County，位于最北部，面积很大。在 Mendocino County，葡萄园主要集中在南部，种植了不少赤霞珠、长相思、Zinfandel 和霞多丽等。其中最有名的为非常凉爽的 Anderson Valley，靠近海岸，山峦起伏。Anderson Valley 出产极为优质的芳香型白葡萄酒，包括雷司令和琼瑶浆等，也有不错的霞多丽和黑皮诺酿造的起泡酒（Louis Roederer 在此建厂）。

North Central Coast

在旧金山以南，洛杉矶以北，为中岸地区 Central Coast AVA，其中又可以分为南北两部分，并有着众多的产区和子产区。

紧挨着 San Francisco 东侧为 Livermore Valley AVA（属于 Alameda County），其受到高山的阻隔，并不能受到雾气影响，因此这里气候比较温暖。这里最出色的品种为长相思和赛美容，也是当年法国的移民从波尔多带来栽培的。但是目前受市场影响，更多地开始改种霞多丽、金粉黛和 Petite Sirah。

Santa Clara Valley AVA 在旧金山以南，其实就是 Silicon Valley 硅谷，这里的葡萄园规模不大，在 1950 年代起大部分葡萄园就被转换成了工厂、商超等建筑。

Santa Cruz Mountains AVA 面积相对较大，风格多样，甚至包含非常凉爽的山地葡萄园（Zone 1），土壤贫瘠。因此这里的品种也具有多样性，既出产加州最优雅的赤霞珠、金粉黛和西拉等罗纳河品种，也有许多出色的霞多丽、黑皮诺和雷司令。

Monterey County 也位于中岸靠北的区域，种植面积较大，依赖灌溉，内部子产区众多。这里太平洋的凉爽影响显著，特别是在靠近海洋的地区，种植了大量霞多丽和黑皮诺，这里每天都有海洋上吹来的冷风降温。在靠近内陆的地区，冷风影响较小，气候从 Zone 1 过渡到了 Zone 3，因此种植了许多梅洛、赤霞珠、西拉、Viognier 以及其他罗纳河品种。Monterey 的霞多丽有出色的酸度，清爽的柑橘类果味和一些热带果味；黑皮诺有着成熟的果香；梅洛则有着饱满的黑色浆果风味和直接的单宁。

South Central Coast

在中岸的南边，山脉的走向变成了东西方向，大大方便了海风进入内陆。因此这一带有许多大型生产商，他们经过气象调查，发现这里的气候从 Zone 1 到 Zone 3 均有，认定这里可以生产高品质的葡萄。

San Luis Obispo County 以及其中的 Paso Robles AVA 在过去十多年来扩张迅速。在 San Luis Obispo County 内部，有几个子产区，气候差异很大，有非常凉爽潮湿受到雾气影响的地区可以制作起泡酒和种植霞多丽、黑皮诺和琼瑶浆等，但也有炎热的子产区 Paso Robles AVA。Paso Robles 位于内陆平原，阳光充沛热量高，主要种植赤霞珠、西拉、金粉黛、霞多丽和长相思等品种。

Santa Barbara County 以及其中的 Santa Maria Valley AVA 和 Santa Ynez Valley AVA 主要种植黑皮诺，其中很大程度上受到电影 Sideways 的影响。Santa Barbara County 有两个子产区，共有约 8000ha 的葡萄园。这里气候条件出色，降雨量小，充足太平洋的雾气带来凉爽

和湿润。Santa Maria Valley AVA 与 San Luis Obispo 相接，气候和地理条件也相似，东西走向的河流帮助海风吹拂到这里，特别适合栽培黑皮诺和霞多丽，有 Byron 等知名酒庄，Kendall-Jackson 也在此购买田产。Santa Ynez Valley AVA 种植密度没有前者大，有些地区有山脉阻隔也更加温暖，所以除了可以在凉爽地区种植黑皮诺和霞多丽以外，也可以种植赤霞珠等波尔多品种和长相思等。西拉则可以在这里分别展示两种气候下的典型风格。

Central Valley

中央山谷出产加州 80% 的葡萄酒，位于内陆，南北近 600 公里，气候干燥炎热（Zone 4/5）。为了适应这样的气候，Davis 甚至创造了比如 Ruby Cabernet 这样的新品种。在南端，这里的葡萄种植完全按照工业的标准，有着完全自动化的灌溉系统，种植了大量国际品种。这里的产量巨大，葡萄成本低廉，为加州的混合葡萄酒提供了充足的果实。这里的大型酒庄（比如 Gallo）产量巨大，储存罐有上百万升的容量。当包装完成后（或散装酒），这些酒随着 99 号高速公路运往美国各地，或者出口。

Central Valley 从地理上可以分为北边面积和产量均较小的 Sacramento Valley 和南边面积和产量很大的 San Joaquin Valley。San Joaquin Valley 是加州 bulk wine 的主要产区，也称产葡萄干和鲜食葡萄。其南北跨越越 480km，种植面积超过 40000ha，一些巨型酒厂比如 Gallo 均位于此。

Lodi AVA 跨越了 Sacramento 和 San Joaquin County，虽然在地理上属于中央山谷，但其位于 Sacramento Delta 三角洲的东边，因此能受到旧金山海湾的凉爽海风影响，气候上属于 Zone 3 到 Zone 4。这里也是加州最大的优质酒产区，种植了大量品种，但最知名的是老藤的 Zinfandel，饱满成熟浓郁，此外还有不少出色的霞多丽、梅洛和 Viognier。这里也有许多世代沿袭的大农场主，创造了可持续栽培的规则，被称作 The Lodi Rules，并被加州普遍采用，以确保葡萄栽培的可持续性。自 1990 年代以后，这里的葡萄栽培和酿造有显著的改进，许多知名大品牌（比如 Woodbridge）选择这里的葡萄作为混合的基础。这里也生产高品质的起泡酒。

Sierra Foothills

Sierra Foothills AVA 位于 Sierra Nevada Region 的山脚下，这里的葡萄园最初是随着淘金热而建立起来的。这里白天炎热，夜间凉爽，气候属于 Zone 3 到 Zone 4，给予了葡萄很好的浓缩度。尤其是在 Amador County 所涵盖的几个子产区，比如 Fiddletown AVA 和 California Shenandoah Valley AVA，最知名的品种为 Zinfandel（老藤），长相思，Syrah 和 Sangiovese 等意大利品种。

在最南端洛杉矶 Los Angeles 和圣地亚哥 San Diego 之间，属于南岸地区，也有少量葡萄园，但随着城市化建设和 Pierce's Disease 的影响，葡萄园越来越少。

其它产区

Oregon

Oregon 位于加州北边，5600ha，300 多家生产商，其葡萄酒历史虽然比较长，但并没有加州成熟，没有在国际市场上特别标志性的酒庄。但这里有不少 lifestyle winery，知名的生产商包括 Domaine Drouhin 和 Eyrie 等。Oregon 整体的气候也受到了太平洋影响，产区主要位于沿岸地区，为海洋性气候，有不少典型的潮湿带来的困扰和年份差异。但是在

Oregon 州的北部，有最为知名的 Willamette Valley AVA，位于 Cascade 山的西侧，相对干燥，占 Oregon 的 90% 以上的产量。它也是 Oregon 酒庄和葡萄园最密集的产区，有 6 个子产区，包括 Dundee Hills AVA 等。Willamette Valley 有着凉爽潮湿的冬季，因为雨水多集中在冬季而不是生长季。这里夏季温暖干燥，温度受到太平洋冷风的调节，白天温暖而夜晚凉爽。这样昼夜温差明显且日照充足的气候使得葡萄能很好地发展风味和香气的复杂性，同时保持酸度。这种温和的海洋性气候使得这里适合栽培凉爽气候下的葡萄品种，尤其是黑皮诺（占 50%），同时也有出色的 Pinot Gris、霞多丽、雷司令和琼瑶浆（后两者可以制成冰酒）。

由于黑皮诺需要精心的栽培和酿造，再加上 Oregon 的葡萄酒产业规模使得它不适合酿造 bulk wine，因此这里更加注重质量而不是产量。葡萄园整体产量较小，修剪方式也更多的是需要更多劳动力的 cane pruned。当然为了改善经济状况，不少酒庄也会购买葡萄或者使用自己的葡萄酿造一些相对便宜的黑皮诺加入自己的系列当中。此外，在 Oregon 也越来越流行有机栽培和生物动力栽培。

在南部为 Southern Oregon AVA，包含一些具体的子产区，比如 Umpqua Valley 和 Rogue Valley 等。这里比较温暖，但也有山间的凉爽葡萄园，使得这里可以栽培各式品种以适应不同气候。主要品种包括梅洛、赤霞珠、黑皮诺、霞多丽、灰皮诺和 Viognier 等，以小型精品酒庄为主。

Washington

Washington 位于 Oregon 北边，20000ha，800 多家生产商，和 Oregon 一块被称为 Pacific Northwest。Washington 沿岸为海洋性气候，内陆产区为大陆性气候，夏季炎热而冬季寒冷。大部分的葡萄园都阴冷而贫瘠的 Columbia 河谷及其支流附近，构成了广阔的 Columbia Valley AVA（占 99% 的产量），以及内部较小的子产区 Yakima Valley AVA（却占到了 40% 的葡萄园）和最温暖的 Walla Walla Valley AVA。Columbia Valley AVA（包括 Walla Walla Valley）甚至延伸到了 Oregon 州。Washington 的产量约占全美的 5%。

Columbia Valley AVA 位于 Cascade 山东侧，山脉阻挡了大部分雨水，这里是半干旱的大陆性气候，年降雨量仅 200mm，河水灌溉是必需的。这里的酿造者利用充足的日照（生长季每日日照超过加州 2 小时）和稳定的夏季气温来确保果实成熟，同时凉爽的夜晚（昼夜温差可超过 20 度）又保证了酸度和果香的新鲜。这里的主要的天气灾害为冬季的冻害 freeze，冬季气温可低至零下 20 度，常会杀死部分葡萄藤，导致必须重新栽培并且大量减产。为了应对冬季的冻害，葡萄园常选择朝南（为了冬天更温暖，而不是为了夏天），而且使用 Cordon 的整形方式。这里土壤主要为沙土和 loess，因此排水性良好且根瘤蚜不是主要的问题，有不少未嫁接的葡萄藤。这里 80% 的葡萄采用机械化采收。

Columbia Valley AVA 主要种植的品种红白各占一半，包括霞多丽（可使用所有酿造手段）、梅洛（被认为是最适合的品种）和优雅能陈年的赤霞珠。此外也种植了越来越多的西拉，风格深邃浓郁，特别是在 Walla Walla Valley。雷司令也逐渐获得了关注，种植量开始显著增加，干型甜型甚至贵腐。此外各式白葡萄品种，比如 Semillon、白诗南、琼瑶浆和长相思（清爽与过桶风格均有）等也在这里有一定种植。这里以一个大型生产商（Chateau Ste Michelle Wine Estates，旗下品牌众多，控制超过 1/3 的葡萄园）和众多独立的小型生产商构成。

在 Cascade 山西侧，也有少量葡萄园，但过于凉爽和潮湿的环境并不太适合葡萄栽培。

New York State

在美国东海岸，纽约州也种植了大量葡萄，但 2/3 都不是欧亚品种（本土品种或种间杂交品种），也主要用来制作果酱和果汁，葡萄酒产量排第三。1976 年以后纽约州有越来越多的酒庄出现，有许多也选择使用欧亚品种来酿酒，但产量依然不占多数。这里主要种植的品种有雷司令、霞多丽、黑皮诺和赤霞珠，美国本土品种 **Concord** 等，此外也有 hybrid 品种 **Seyval Blanc** 等。在纽约州，冬季的冻害是一个问题，曾造成过大面积的葡萄藤死亡。

Finger Lakes AVA 位于纽约州西侧，是东部最古老的产区，也是东部的葡萄酒中心（占 90% 的产量）。这里很深的冰川湖 **glacial lake** 能帮助贮存热量直到 11 月份，在深秋提升葡萄园的温度，同时在春季延缓葡萄发芽，直到春季 **frost** 的威胁过去。这里以出产优雅芳香的雷司令和清瘦类似 **Chablis** 风格的霞多丽而闻名，也有出色的黑皮诺和品丽珠。

Hudson River 位于纽约州东部，纽约市的正北方，有着全美国最古老的还在经营的酒庄（**Brotherhood**，1839 年建立）。这个产区就分布在河水两岸，受到河流的调节。这里种植了很多 **Seyval Blanc** 和一些其他的欧亚品种。

Long Island，仅有 1000 多公顷，受到大西洋的影响，潮湿而凉爽，但生长季比较长，种植了一些适应凉爽气候的品种，也有梅洛和赤霞珠等品种在此成熟。这里的葡萄会受到鸟的啄食和龙卷风的侵袭。

在美国东部的其他州，也有一些葡萄园，当地的消费者也愿意购买这里的葡萄酒，但很少离开本地或者出口。比如 **Lake Erie AVA** 就位于 **Pennsylvania**（产量较大），且延伸到了纽约州和 **Ohio** 俄亥俄州。**Virginia** 州出产不错的波尔多品种和 **Viognier**，优雅清爽。