

左上起：具有可持续生产理念的银橡木酒庄；  
酒庄收成葡萄



此外，银橡木酒庄是全球公认的可持续生产酒庄。2016年，它成为世界上第一家取得了美国绿色建筑委员会最高级别认证——适用于现有建筑、运营和维护（EBoM）的LEED（能源和环境设计领导力）白金认证，成为加州可持续葡萄酒种植商。

## 科学培育 匠心酿造

银橡木酒庄一直以酿造赤霞珠单品种酒为主，年产量75,000箱。近年来又增加了梅洛（Merlot）。一般来说，除了少量特别保留陈酿的酒之外，酒庄基本上每年都会将酒全部售出，避免在第二年收获时仍有库存。

酒庄在亚历山大谷有200英亩的葡萄园，在纳帕谷有150英亩，所产的葡萄可以满足酒庄一半的产量，其余的葡萄则是向果农收购。

酒庄与长期种植葡萄的果农建立了密切的合作关系，以保证在纳帕谷和亚历山大谷酿造赤霞珠葡萄酒。酒庄会

安排技术人员指导果农们如何选择葡萄品种、培育基根、疏果控产以及熟时采摘，还会派人定期走访葡萄园，检查、记录土壤的酸碱度，并依据记录指导果农正确使用肥料。在收获前期，技术人员还会检查葡萄的规格和糖分。如果气温较高，检查会更频繁。这些程序以及葡萄收购价格政策都由贾斯丁制定。

采用正确酿造技术的优质葡萄，会让酒品展现出葡萄园的香气。银橡木酒庄的葡萄酒酿造严谨独特，所用原料是一种新型的赤霞珠，丰富的果香和复杂的层次感令刚上市的新酒也非常适饮，同时耐久藏。酒庄不用替代原料，也不像其它酒庄那样采用冷渗法，而是采用香槟压榨方式。在发酵上，酒庄不完全依靠自然发酵，而是添加人工酵母菌，然后密切观察，多次品尝。陈酿前的酒品还要先进行混调，再进入橡木桶陈酿。首先将酒置于美国橡木桶中陈酿两年左右，后在瓶中窖藏15到20个月。陈酿过程中，酿酒师会反复品尝和调兑，确保每一瓶葡萄酒达到统一的质量和风味。

银橡木酒庄酿制的赤霞珠香味特殊，橡木桶起到了关键作用。过去欧洲酿造的赤霞珠都是用法国橡木桶，而酒庄率先使用美国的火烤橡木桶，这对形成经典银橡木风味起了决定性作用，成就了酒庄赤霞珠的独特品质。🐼

