



**California Wine Institute**

**加州葡萄酒协会**

美国加州葡萄酒协会建立于1934年，其总部设在加州的旧金山，它是一个拥有1000个加州酒商的非盈利的贸易组织。加州葡萄酒协会的目标是提高加州葡萄酒的出口量、增加其知名度，并在全球引起人们对加州葡萄酒的兴趣。它通过组织加州酒商参加商业展会、品酒会和研讨会等市场推广活动力求在世界范围内推广加州葡萄酒，同时将有关加州葡萄酒产业的相关信息传达至贸易商，媒体以及消费者的手中。

加州的酿酒传统要追溯到17世纪末，西班牙传教士把墨西哥的酿酒工艺带到了加州。250年传统酿酒工艺和经验，现代不断创新和改进，辅以理想的种植酿酒葡萄的气候，这一切造就了加州地区的独特葡萄酒产区。这里的葡萄酒以其高品质、稳定性和多样性而闻名，成为世界上拥有大部分不同酿酒葡萄品种的地区。

今天，加利福尼亚是美国最大的葡萄酒产区，产量占全美90%，拥有近千家酒庄，许多酒商酿出的葡萄酒已经让欧洲酿酒商们的光环黯然失色。事实上，加州还吸引了许多东半球的酒商，他们离开故乡，为的是追寻加州葡萄独有的浓厚、成熟的水果风味。浓郁的水果味道，不但适合中国人的口味，也被认为是“世界性口味”。作为新世界的代表，加州葡萄酒庄的制酒方式注重于把葡萄中的各种果香提取出来。很多时候，人们说起加州葡萄酒都会提到“浓烈”这一特质，其实，这个词的意思是加州葡萄酒普遍具有浓郁的果香，味道因此就显得更加醇厚。

提到加州葡萄酒不得不介绍一下加州的葡萄酒制度AVA，这是美国葡萄酒产地制度的简称，它主要对被命名地域的地理位置和范围进行定义。AVA制度对葡萄品种、种植、产量和酿造方式没有限制，这是它与法国AOC制度最根本的区别，但它与法国的AOC制度一样，都起到了保护产地葡萄酒销售的作用。目前BATF（国联邦烟酒枪械炸药局）在全美共确定了145个AVA，其数量还在不断地增加。以占美国葡萄酒产量90%以上的加州为例，加州被划分成了103个独立的美国葡萄种植产区(AVA)。

加州葡萄酒非常多样化，从日常饮用的餐酒，到足以和欧洲各国媲美的高级葡萄酒都有。因此有人说，在不久的将来，加州葡萄酒将和法国葡萄酒并驾驱。

加州集中了90%的以上的美国葡萄酒的产量，主要产区为纳帕山谷、索罗马山谷和俄罗斯河山谷。

加州同时也是美国葡萄酒最集中最著名的地区，位于加州北部的纳帕谷是美国所有的地区中第一个跻身于葡萄酒世界的庄园并至今为止仍然保持领先的地位。此地区酿制的莎当妮白葡萄酒味道丰富，润滑而又口味多样；所生产的一些黑比诺葡萄酒是除了法国勃艮第地区之外最好的同类葡萄酒。此地区酿制的加本力苏维翁以及梅洛红可以陈酿长达10年仍然保持圆润而又果香浓郁的口感。至于仙芬黛葡萄酒，其本身便是一个奇迹。在加州，它不仅仅是一种时尚，更是促使该地区在葡萄酒业中成功的主要原因。利用仙芬黛葡萄品种可以酿制出味道稍甜的白葡萄酒以及红葡萄酒。

如需详情，敬请浏览网站：[www.discovercaliforniawines.com](http://www.discovercaliforniawines.com)

微博地址：[weibo.com/cwichina](http://weibo.com/cwichina)