

雾气弥漫的山谷，漫山遍野的葡萄园，我们眼前的纳帕就如同影片《云中漫步》里一样美不胜收。

# 美国 让法国人丢弃 骄傲的美酒

## A Taste of Napa Valley

真正好的纳帕葡萄酒很难在市场上看到。对老饕们而言，要想喝到最好的葡萄酒，最好还是亲自到纳帕来探宝。

Visiting the amazing vineyards and tasting all variety of dazzling wines is a lovely experience.



说起葡萄酒，大多数人脑子里想到的首先是法国南部和意大利北部的葡萄酒乡，法国的葡萄酒也曾经不屑于与其他国家的葡萄酒为伍，甚至葡萄酒评奖的国际权威机构都设在巴黎。然而世事多变，1976 年，法国人的这种骄傲被一个酒商彻底地打破了。

这个人叫斯蒂文森·斯巴第尔。为了庆祝美国建国 200 周年，他从美国加利福尼亚的纳帕 (Napa) 挑选了总共 26 瓶红白葡萄酒带到巴黎。当法国裁判们盲品这些没有标签的酒的时候，竟一致认为这些都是从法国勃艮第出产的最优质的葡萄酒。最后，纳帕的葡萄酒在所有 5 个品种上都战胜了法国葡萄酒。30 年后的 2006 年，斯蒂文森·斯巴第尔又组织了这样一个品酒大赛，纳帕的葡萄酒再次战胜了法国葡萄酒。

为了保护纳帕这个品牌，加州政府特别为酒庄的数目和规模制定了上限。因为产量有限，葡萄园主们为了多赚钱，都不舍得把最好的葡萄酒批发给酒商，都是酒庄自己卖——这也是为什

么真正好的纳帕葡萄酒很难在市场上看到。现在纳帕的酒庄大多是前店后厂的经营模式。为了吸引品酒客，各个酒庄都花样百出地使出各种绝招，让顾客喝好玩好。对老饕们而言，要想喝到最好的葡萄酒，最好还是亲自到纳帕来探宝。

### 传奇酿酒师的佳酿

此行我和太太一起上路。我们的第一站是 Grgich Hills Estate Winery，接待我们的是他们的公关经理肯·莫瑞斯。这可能是我们这两天到过的最小的酒庄，但酒却是最好喝的。Grgich Hills 的招牌是他们的传奇酿酒师 Mike Grgich，他是 1976 年那次美法葡萄酒世纪大对决中，来自纳帕的主力大将之一，并就此一战成名。在投资者的帮助下，他在 1976 年后拥有了自己的酒庄。我们到的时候是周末，他没有来上班，我们只见到了他的侄子，现任酒庄的日常管理者。无缘见到大师本人，我们只好与他的模型小人和他酿的最好的酒一起合影了。



1

1. 纳帕有近 200 家大大小小的酒庄，每个酒庄都隐藏着动人的故事。  
2. 晨光里的葡萄园。  
3. 餐厅里满是慕名而来的品酒客。

对页：芬芳的美酒就在这些橡木桶里酝酿着。



2



3



## “在制酒的过程中不会添加任何香料，酒的馥郁芬芳全都浑然天成。”

肯带我们参观了制酒的流程。现在正好是葡萄的收获季节，我和太太看到了葡萄从采摘、清除杂叶到挤汁、入桶的整个过程。我们还品味了葡萄从成熟的果实到新鲜的葡萄汁再到成酒的各个环节的味道和香气。从肯这里我们了解到：每种葡萄酒都由特定品种的葡萄酿制。在整个制酒的过程中，不会添加任何除葡萄汁以外的香料，葡萄酒的馥郁芬芳全都浑然天成。经过 4—6 天的发酵后，葡萄汁会放进来自法国的橡木桶储藏 1 年半到

2 年。橡木桶每过几个月要翻动一次。所有操作都是手工进行的。太太也试着翻了一下木桶，并不是很难。酒从橡木桶里取出来，还要放在酒瓶里储藏，时间长短不等，但并不是储存的时间越长就越好喝。

### 3 种美酒, 3 个女人

和肯告别后我们到了斜对门的 Peju Provence Winery。酒庄老板托尼曾经在法国居住过很长时间，拥有一个自己的酒庄是他儿时的梦想。当他在加州大学读电影制片时，碰到了他后来的妻子 H.B.。在她的帮助下，他的酒庄梦终于成真。托尼也把酒庄出产的最好的酒以他太太的名字命名：Cabernet Sauvignon H.B.。

因为是周末，熙熙攘攘的顾客很多。为了品酒，凯蒂把我们带到了酒庄的私人厨房。我们总共品尝了五六种酒，印象最深的是 3 种都是 2005 年份的赤霞珠葡萄酒。Cabernet Sauvignon、Cabernet Sauvignon Reserve 和以托尼太太命名的 Cabernet Sauvignon H.B. 每瓶酒的价格分别是 45 美元、105 美元和 225 美元。这 3 种酒都带有一点薄荷的香气，第一

### 带回一缕芳香

Grgich Hills Estate Winery 的 Chardonnay 白葡萄酒口感微微有点甜酸，比较适合中国人的口味。直到今天，还有很多人会在干红里加雪碧来制造这种口感。酒庄的主人 Mike Grgich 在 1976 年就是靠它打败了法国人而一举成名。这瓶酒的价钱在 40—50 美元之间，绝对值得收藏。





口入口稍微有一点点辛辣，吃一块带奶酪的饼干，或者喝第二口时，这种辛辣的感觉就会消失。这 3 种酒如果单独喝，很难区分特点；但如果一起喝，各自的特点就非常突出地显现出来。我用 3 个女人来比喻这 3 种酒：一个是 15 岁的少女，甜蜜，活泼，又有点轻佻。一个是 25 岁的成熟女人，性感，狂野，又充满活力。第三种 H.B. 有点像和自己的母亲在一起的感觉，只觉得坦坦荡荡地舒适，有种被强力保护的感觉和岁月带来的复杂和成熟。

告别凯蒂出来，我才注意到庄园门口有 3 座白色的大理石女人体雕塑。3 座雕塑的身体都是成熟女人的躯干，但面庞却分别是幼儿、成年女子和老年妇女。是不是这位雕塑家对 Peju 的葡萄酒也有着和我类似的想象呢？

### 山顶上的白色酒庄

第二天一早，我们出门拍晨雾。路过一个山包，上边有个白色的酒庄，需要坐缆车上去。太太突发奇想，说要坐缆车到山上看风景。于是我们就来到了这个名叫 Sterling Winery 的酒庄。这里的特色是把观光和品酒结合在一起。每个游客要走大约半英里长的回廊和平台，每走一段，就有人递过一杯酒。这

些回廊既可以观景，也可以看到酒的生产和储存过程。我们有幸进入了 Wine Club 的 VIP 包间，见到了 VIP 房的经理 Jean。

Jean-Pierre 有 60 多岁了，来自法国北部同德国接壤的地区，因此他的英文带有德语口音。他在法国学的是饭店侍者专业，1965 年毕业后参加了个短期培训课程，来到美国学做美国菜。连他自己也没有想到，本来的短期培训居然成了长期居留，然后移民，最后归化成了美国人，一住就是大半辈子。我请他挑一种他最喜欢的葡萄酒，他选了 2005 年的 Reserve SVR，一款由几种葡萄酒混合的红酒。它的特点就是非常地平和与平衡，没有一点刺激。看着 Jean-Pierre 花白的头发，听着他平和的语气，这款酒真的很适合他，但让我这个年纪的人喝是不是还太早了一点呢？

### 飘着酒香的梦幻城堡

和 Jean 握手告别，已经是中午。我们开始了此次纳帕之行的最后一站——阿莫罗萨城堡。城堡的创始人 Dario Sattui 是个含着银汤匙出生的美国人，他的祖先来自意大利，曾祖父是美国西部最早的开拓者之一。大学毕业以后，他开车在欧洲游荡了两年，在那里迷上了意大利地中海沿岸的古建筑。1973 年

“没有艺术灵感是酿不出好酒的，优秀的酿酒师都是伟大的艺术家。”

本页：阿莫罗萨城堡是酒庄主人眼中的梦幻之地。

1. Peju Provence Winery 庄园门口的白色大理石雕塑。
2. 在酒庄的商店里尽情采购佳酿。
3. 从酒庄眺望葡萄园。



Dario Sattui 从欧洲回来，立志要重修曾祖父留下来的葡萄园。当时这个在纳帕的葡萄园已经被荒废超过 50 年了。他首先开始挖酒窖，然后从欧洲买了若干个被废弃的城堡，并把那些城堡拆开，连砖头都一块不剩地运到美国。他前后雇用了十几位建筑师，用这些古城堡的材料建起了一座他心中的梦幻城堡。

接待我们的是市场部经理杰米。他先带我们喝了几种酒庄贮藏的红酒，然后带领我们从地下酒窖转到塔楼顶。这个城堡的入场费是我们拜访的几个酒庄中最高的，每人 68 美元。酒庄的特色是把食物、巧克力和葡萄酒结合在一起。食物虽然只是些小吃，但却为美酒增色不少。比如有一种有点辛辣的葡萄酒琼瑶浆 (Gewurztraminer)，要和甜巧克力一起吃才恰好能相互中和。

下午 4 点多，我们品尝完最后一杯酒，提着大包小瓶踏上了回家的路。一路上，我和太太分享着彼此对此行的感受。我们说起人的感觉器官都应该有相应的艺术形式与之对应。相对于视觉，我们有绘画、文学；对应听觉，我们有音乐。人类情感的许多互动是通过触觉来传递的，如握手和拥抱。食物、饮料则满足了我们的嗅觉和味觉。但之前，我从来都没有把厨师、酿酒师上升到艺术家的高度来崇拜。这次纳帕酒乡之行让我明白：没有艺术灵感，酿酒师是酿不出好酒的，优秀的酿酒师其实都是伟大的艺术家。

旅行者

### 攻略 Tips

**交通：**纳帕距离旧金山大约 1 个小时的车程。既可以自己租车前往，也可以参加旅游公司提供的 1 日游服务：包括 4 家酒庄品酒、一顿午饭和车辆往返，价格大约在 100 美元左右。

**品酒：**纳帕有近 200 家大大小小的酒庄，品酒的价钱不一，从 10—50 美元不等。一般每家酒庄会提供 5—6 种酒给顾客品尝。如果买酒，很多酒庄还会把品酒的钱返还给消费者。

**餐饮：**最值得推荐的餐馆是 Cindy's Backstreet Kitchen ([www.cindysbackstreetkitchen.com](http://www.cindysbackstreetkitchen.com))，由 Cindy 自己掌厨。这里的特色是只用纳帕谷地出产的有机食材，绝对新鲜健康，菜单每个星期都有变化。另一家值得推荐的是 All Seasons Bistro([www.allseasonsnapavalley.net](http://www.allseasonsnapavalley.net))，属于有点拉丁风格的美国餐，是比较典型的加州口味。两家餐馆晚餐主菜的价格在 15—20 美元之间。

**住宿：**纳帕山谷及其附近有很多酒店，也有许多 B&B 家庭式旅馆。8 月底到 9 月底是葡萄收获季节，周末的房价会贵一些，约 150 至 200 美元。纳帕附近有很多天然温泉，不少酒店也提供天然温泉的 Spa 服务。