****

**纳帕谷天地酒乡Napa Valley Rock – 长版本幻灯片**

**讲师指南**

**概要**

* 简介
* 有关纳帕谷最重要的因素
* 土壤
* 气候
* 葡萄栽培
* 葡萄酒酿造
* 历史
* 纳帕谷酿酒商

**课程时长**

该讲座的建议时长为1小时15分钟，但可自行调整。设计的演示幻灯片不包括品酒部分，但是可以很容易地对其进行调整，在演讲过程中穿插品酒环节，或者在演讲的最后进行品酒。

**品酒环节应该包含什么**

我们支持你在品酒环节中包括下列话题：

* + 纳帕谷的主要因素和评注，请参看本指南下面的内容
  + 对纳帕谷产区、其美酒和酿酒商的个人体验与感受

请将你自身对于纳帕谷及其美酒的经验和知识，融汇于我们提供的文本信息，从而创建你个人的叙述演讲。幻灯片的文字内容相对较少，这样的设计是为了表达纳帕谷产区的视觉美感。

**PowerPoint 幻灯片的修改**

若你需要修改幻灯片以帮助和提升演讲效果，我们绝对鼓励并支持。 请随意地添加／删除幻灯片，或直接引用我们的一些幻灯片，从而完善你设计的幻灯片演讲。

测试题

运用测试题来评估参与者的学习效果，给他们量化的评分认可。（请参考单独的测试题文件）

**讲师演说要点的使用**

* **粗体**的要点是需要涵盖的关键点。
* 本文件提供的其他众多的要点为可选／可能要涵盖的方面。讲师可自行决定当中的哪些要点需要讲解。
* *斜体*的内容是演讲的提示与辅助信息。

**最重要的纳帕谷信息和因素**

*你应该熟悉这些最重要的纳帕谷因素和数据：*

**纳帕谷 – 培养卓越**

**纳帕谷代表着葡萄酒的最高质量，在全世界最非凡的产区中培养卓越。**

*我们的葡萄酒*

* 纳帕谷之名等同世界上最精致的葡萄酒。
  + *尽管我们只生产全加州总产量4%的葡萄酒，相当于全世界产量的1%中的十分之四(0.04%)。*
* 我们将150多年的传统经验和创新的葡萄栽培和酿酒技术相结合。
  + *纳帕谷的第一批葡萄于1838-39年栽培，第一家商业酒庄于1861年成立。*
* 我们产区中多样的土壤、理想的气候和各类地形相结合，非常适合生产众多各有特色的高品质葡萄酒。
  + *纳帕谷的土壤涵盖了世界上一半的土纲，气候为典型的地中海式气候。*

*我们的承诺*

* 我们负责任地酿酒，严格遵守于1968年成立的美国农业保护会 Agricultural Preserve的规定。
  + *今天，农业保护会保护着32,000亩的纳帕谷农用地。*
* 将近90%的纳帕县农业土地受永久或者高水平保护，不受城市发展的侵袭。
  + *被指定为农业流域和农业地产的土地均有农业保护地役权，这类被保护的土地总共有444,000亩。*
* 超过40%的纳帕县葡萄园地被认证成为纳帕绿色环保土地 Napa Green Land，每年将近7百万箱葡萄酒由纳帕绿色环保 Napa Green 认证的酒庄生产。
  + *纳帕谷酿酒商定下目标：至2020年底，所有具备资格的酒庄受纳帕绿色环保项目认证。*

*我们的纳帕谷*

* 纳帕谷是美国最瑰丽的产区之一。
  + *根据我们当地旅游局的2012年“纳帕谷游客概况”研究所示，纳帕谷的景色之美是最吸引游客的因素。*
* 协作文化是我们相互之间成功的象征。
  + *纳帕谷酿酒商非营利贸易协会包括了525多个酒庄成员。*
    - *将近80%的酒庄年产量小于10,000箱葡萄酒，95%的酒庄为家族拥有和经营。*
* 通过纳帕谷拍卖 Auction Napa Valley 活动，我们捐出约1亿6千万美元，以确保这个我们称作家乡的地方充满健康与福利。
  + *纳帕谷拍卖活动于1981年成立，专注贡献于纳帕县社区健康和非营利儿童教育的慈善事业。*

**关于纳帕谷葡萄酒产区**

纳帕谷以生产最高品质的葡萄酒而被称颂。我们致力于培养卓越的文化，率领着环保之举，同时关怀我们这非凡之地。欲了解更多请访问 napavintners.com。

**关于纳帕谷酿酒商 Napa Valley Vintners**

纳帕谷酿酒商非营利贸易协会自1944年起就开始培养卓越，激励着525多个酒庄成员持续不断地酿造最高品质的葡萄酒，率领着环保之举，关怀这片被称为家乡的非凡之地。欲了解更多请访问 napavintners.com。

**演讲部分**

**幻灯片1：简介**

图片：纳帕谷全景以及纳帕谷天地酒乡 Napa Valley Rocks 图标

**演讲要点：**

* *可根据听众情况自定义修改一下介绍词*
* 欢迎！感谢你今天的光临，并感谢你对纳帕谷葡萄酒的兴趣。我们很兴奋能够与你分享信息，探讨什么使得纳帕谷成为世界上最伟大的葡萄酒产区之一。
* 无论你的背景或来历是什么，相信在该讲座结束后，你会对纳帕谷更加欣赏，并对纳帕谷的葡萄酒生产有新的认识。

**幻灯片2：品牌承诺**

图片：纳帕谷欢迎标牌

**演讲要点：**

* 我们有句开始演讲的倡导语 – **纳帕谷象征着最高质量的葡萄酒，在世界最非凡的土地上培养卓越。**
* **将通篇演讲会分为各个具体的方面，包括纳帕谷的地理、地质、土壤、气候、技术、历史以及环境和人文的可持续性。**
* *可选的演讲环节： Robert Louis Stevenson 的纳帕旅游回忆录《Silverado Squatters》*
  + 我们不是第一批认可纳帕谷葡萄酒品质的人。该产区的特别之处被作家 Robert Louis Stevenson 所赏识，并被记载于该作者1883年发表的书籍《Silverado Squatters》中的“纳帕谷葡萄酒 Napa Wine”章节。他将 Joseph Schram, Charles Krug 和其他早期酿酒商所酿造的葡萄酒美其名曰“瓶中之诗 bottled poetry”（该名句被引用并刻在纳帕谷的两个欢迎标牌上）
  + 该作者还（准确地）预测“加州的一方风土将在你子孙的舌尖上回味无穷”。我想说的是，他所说的一方土壤并不是加州任何地区的风土，而是纳帕谷的风土。
  + 以下是书中的整段描述供参考：
    - “加州的葡萄酒仍处于启蒙试验阶段。当你品尝一个年份的酒时，回味中带着沉重的经济问题和负担。葡萄栽培的初期就像是采矿的初始阶段：葡萄栽培者亦为‘前景探索者’。一片又一片的土地被试验栽培着一个又一个葡萄品种：这个品种失败了，那个品种却挺好，另一个品种竟然绝佳。于是随着一点一滴的尝试，他们摸索着自己版本的伏旧园Clos Vougeot 和拉菲 Lafite。那些比矿石更珍贵的矿脉和土囊，最终演化出了无与伦比的芬芳与文火；在那纯正原始的富矿带上，土壤受阳光和星辰的纯化越发精致，而**此地孕育的美酒便是瓶中之诗**：它们尚未被发掘，隐蔽在灌木群中，被密丛遮蔽着；采矿者们（即酿酒之人）打破眼前如石块般的屏障，向深处漫步与探索，心如明镜。在那里，他们耐受着时间的流逝，等候着他们的“哥伦布”来发掘此地。同时，大自然孕育着他们，让他们蓄势待发。**加州的一方风土将在你子孙的舌尖上回味无穷**。”

**幻灯片 3：风土条件 Terroir**

图片：风土条件 Terroir 的定义

**演讲要点**

* 这些对质量的宣言深入我们的信念中：伟大的葡萄酒只能源于伟大的葡萄酒产区。而成为伟大的葡萄酒产区的关键在于那个神秘的术语：风土条件 terroir。
* *互动环节建议：问台下听众风土条件 terroir 的定义。*
* 出于这个演讲的目的，**我们对风土条件的定义是：生产一款葡萄酒的全部自然环境条件，包括土壤、地形和气候等因素。**
* **出于这个演讲的目的，我们建议把“人”这个因素加入风土条件的定义中，因为纳帕谷那独一无二的风土条件源于纳帕人酿造高品质酒的文化与自然环境的结合。**
* 通篇演讲中，通过一些科学数据、趣味小知识以及历史背景，我希望能向大家呈现为什么纳帕谷有伟大的风土条件。正是这些风土条件使得生产者们培养卓越，耕耘出品质最上乘的葡萄酒。
* 我们还会讨论酿酒商过去与现在的领导力，以及多样的地理条件、理想的气候条件和热忱专注的人们如何造就了纳帕谷的今天。

**幻灯片 4：纳帕谷 AVA**

图片：加州地图，突出显示纳帕谷。

**演讲要点**

* **谈及纳帕谷时，要了解的最重点因素之一是该产区的地理位置。因为其位置决定了纳帕谷那独一无二的地理与气候特点。**
* 纳帕谷靠近沿海地带但并不沿海，亦不属于加州的中央山谷地区，因为纳帕谷并没深入内陆。该地理位置是造就纳帕谷独特气候的关键，既不太冷也不太热，适合栽培优质酿酒葡萄。
* 纳帕谷处于两条山脉之中 – 西边的玛雅卡玛斯 Mayacamas 山脉和东边的瓦卡 Vaca 山脉。
* 纳帕谷位于北加州，距海岸线36英里，距旧金山市48英里，距洛杉矶市360英里，距俄勒冈州南部边界250英里。
* 正是这样的地理位置让纳帕谷拥有一系列独特之处，使得酿酒商们能生产世界一流的葡萄酒。
* **纳帕谷于1981年成为加州的第一个美国葡萄栽培区 AVA（American Viticultural Area）。**（*注意：美国的第一个 AVA 是密苏里州的奥古斯塔Augusta*）
* **美国葡萄栽培区 AVA 是葡萄栽培的地理区域，拥有一定的独特之处，包括（独特的）：**
  + **气候，**
  + **地形和土壤**
  + **以及文化和历史的特殊性。**

**幻灯片 5：纳帕谷的子产区 AVA**

图片：纳帕谷的 AVA 产区地图

**演讲要点**

* **自1981年起，纳帕谷AVA产区中被认证了16个AVA子产区。如此多的子产区数量反映了整片纳帕谷 AVA 产区中的风土条件多样性，每个子产区有其独一无二的鲜明特点。**
* 设立一个美国葡萄栽培区AVA时，这些产区的酿酒商和栽培者们一起协作决定栽培区域的边界，并起个适合该栽培区的名称。
* 以上信息提交给美国财政部的税收和贸易局，由当局决定被提议的 AVA 栽培区是否能被批准。
* 美国葡萄栽培区 AVA 与欧洲的法定产区有明显的区别。**AVA 是严格的地理法定区域，并不局限：** 
  + **能够栽培的葡萄种类，**
  + **所运用的葡萄栽培和葡萄酒酿造方式**
  + **葡萄的产量。**
* 欧洲的法定产区制度管控着葡萄栽培和酿酒过程的几乎每个方面，但是美国葡萄栽培区 AVA 只有一些最基本的限制。
* 其中的一条限制是如果某个 AVA 名称标在酒标上，**至少85%用于酿该瓶酒的葡萄必须在这个 AVA 区中栽培**（也意味着15%的葡萄可以来自其它的 AVA 栽培区）。

**幻灯片6：占4%的加州葡萄酒产量**

图片：美国西部地图

**演讲要点**

* 在我们深入探讨什么使纳帕谷成为葡萄栽培和酿酒的特别地区之前，让我们回顾一些首要的因素，从而帮助我们更好地看待与理解该产区。
* 虽然纳帕谷在葡萄酒界里几乎人尽皆知，该产区其实很小。
* **每年纳帕谷仅生产加州4%的葡萄收获量。**
* **纳帕谷有大约45,000亩（18,200公顷）葡萄园，是波尔多总葡萄栽培面积的约1/6。**
* **纳帕谷本身只有约30英里长，最宽地段为5英里。**
* **\*\*可选的互动问答：**你认为纳帕谷的葡萄酒产量占全世界产量的比例为多少？想猜一猜吗？

**幻灯片 7: 占0.04% 的全世界葡萄酒产量**

图片：世界地图

**演讲要点**

* **纳帕谷仅生产全世界葡萄酒产量的1%中的十分之四（即0.04%）。**
* **整个纳帕县只有9%的区域栽培了葡萄树。**
  + 大部分的葡萄栽培于纳帕谷底（38,000 亩）。

**幻灯片 8：小型酒庄**

图片：78%的纳帕谷酿酒商 NVV 酒庄成员

**演讲要点**

* 并且，**将近80%的纳帕谷酿酒商共550名酒庄成员，代表了纳帕谷绝大部分的酒庄和葡萄酒生产单位，当中的每个酒庄仅有少于1万箱的年产量。**

**幻灯片 9：家族式酒庄**

图片：Stony Hill 酒庄团队／95% 的纳帕谷酒庄为家族拥有和经营

**演讲要点**

* **95%的全部纳帕谷酒庄中，无论是否为 NVV 的成员酒庄，都为家族拥有或经营。**
  + 这包括了许多较大型的酒庄，比如 Jackson、Gallo 和 Trinchero 家族拥有的酒庄。

**幻灯片 10： 经济效应**

图片：白葡萄采收／经济统计数据

**演讲要点**

* **尽管纳帕谷面积小，但是其葡萄酒产业对本地社区有着重大意义：**
  + **纳帕谷葡萄酒产业创造了纳帕县 46,000 个工作机会。**
  + **并且纳帕谷葡萄酒产业每年对当地的经济影响超过130亿美元。**

**\*\*可选的互动环节：**

* 你认为纳帕谷葡萄酒产业对美国每年经济的影响为多少美元？
* 这小小的葡萄酒产业对美国每年的经济有着500亿美元的影响。
* 并且纳帕谷葡萄酒产业占整个美国加州葡萄酒产业经济影响力的27%。
* 这巨大经济影响与占4%的加州总葡萄酒产量形成反差。

*以上数据引用自Stonebridge Research Group™ 有限责任公司的2012年经济影响报告。*

**幻灯片11：主要葡萄品种**

图片：葡萄园／栽培最多的葡萄品种一览

**演讲要点**

* **正是由于多样的生长环境条件，纳帕谷中栽培了许多不同的葡萄品种。**
* **我们常说我们能够栽培字母A开头如Albarino到Z开头如Zinfandel的所有品种。**
* 环境条件十分适合栽培如霞多丽 Chardonnay 和黑比诺 Pinot Noir 等凉爽气候品种，也极为适合栽培需更多热量的红葡萄品种，如赤霞珠 Cabernet Sauvignon、梅洛 Merlot 和品丽珠 Cabernet Franc。
* **该产区栽培最多的前六个品种为（按栽培量从高到低排列）赤霞珠 Cabernet Sauvignon、霞多丽 Chardonnay、 梅洛Merlot、黑比诺 Pinot Noir、长相思 Sauvignon Blanc 和增芳德 Zinfandel。**

**幻灯片 12：赤霞珠 Cabernet Sauvignon**

图片：赤霞珠葡萄／赤霞珠的主要数据

**演讲要点**

* **但是在纳帕谷，赤霞珠 Cabernet Sauvignon 是品种之王，绝大部分纳帕谷酿酒师们酿造该品种。** 
  + 将近90%的全部 NVV 成员酒庄生产赤霞珠或以赤霞珠为主的混合酒。
* **该品种占12%的加州酿酒葡萄总采收量，但是占40%的纳帕谷酿酒葡萄总采收量（这里指的是采收的吨数，而不是葡萄的栽培面积；赤霞珠 = 45% 的纳帕谷总栽培面积）**
* 该品种占60%的总葡萄酒生产价值，这个数据来自最新的酿酒报告，报告中显示纳帕谷赤霞珠每吨的价值是加州其它葡萄品种平均价值的6.6倍。
* **纳帕谷的质量体现在其葡萄的高价值之中。**

**幻灯片 13：土壤**

图片：纳帕谷葡萄园图片

**演讲要点**

* *无；这是进入下一部份的过渡幻灯片，可在此让听众提问。*

**幻灯片 14：板块碰撞**

图片：法拉龙 Farallon 板块和北美板块碰撞的图示

**演讲要点**

* **大约1亿5千万年前，法拉龙 Farallon 板块作为太平洋的一部分与北美板块碰撞，移到北美板块之下。**
* **这样的一个板块移到另一个板块之下的潜没过程造成了纳帕谷中三种主要基石中的两种。**

**幻灯片 15：内华达山脉**Sierra Nevada Mountains**和大峡谷系列**Great Valley Sequence**的形成**

图片：大峡谷系列和内华达山脉形成的图示

**演讲要点**

* **#1：大峡谷系列 Great Valley Sequence：**
  + **大约1亿5千万至1亿2千5百万年前，当太平洋的洋底移动至北美板块下方时，巨大的压力和极高的温度创造了岩浆并上升，造就了美国西部沿海一系列的火山。这些火山之后形成了原始的内华达山脉。**
  + **长年累月，这些火山被侵蚀，大量的火山岩流向西部并沉积在山的底部。这些来自火山的基岩沉积下来后，形成了沉积岩 – 大部分为砂岩和页岩 – 创造了如今的加州中央山谷陆地并一直延伸至太平洋。**
  + **地质学家将这些基岩的形成与演化过程称作大峡谷系列 Great Valley Sequence。**

**幻灯片 16：法兰西斯肯层 Franciscan Formation 的形成**

图片：法兰西斯肯层的形成图示

**演讲要点**

* **#2：法兰西斯肯层 Franciscan Formation 的形成**
  + **还是大约1亿5千万至1亿2千5百万年前，当这些火山形成内陆时，太平洋的洋底陆地零零碎碎地剥离下来，这些零碎部分遇到海岸线，不均匀地摊在新形成的大陆块边缘的各类海洋地壳矿床上，并向加州西边延伸。** 
    - 打个比方：想象一下北美板块是一个贯穿太平洋洋底的刮漆刀，刮着这把刀上方那不均匀海底陆地，刮下一点点的零碎部分。
  + **地质学家将这个基岩的形成与演化过程称作法兰西斯肯层Franciscan Formation。**
  + 至此，我们具备了能在纳帕谷找到的三种主要基石中的两种。

**幻灯片 17：圣安德烈亚斯断层 San Andreas Fault 系统的形成**

图片：圣安德烈亚斯断层 San Andreas Fault 的形成图示

**演讲要点**

* **约2千5百万年前，移至北美板块下方的法拉龙 Farallon 板块改变了移动方向，开始沿着大陆线平行移动，造就了如今的 San Andreas Fault 系统。**

**幻灯片 18：纳帕火山岩的形成**

图片：沿断层线的火山活动图示

**演讲要点**

* **#3：纳帕火山岩的形成：**
* **圣安德烈亚斯断层 San Andreas Fault 系统的形成带来了新的沿着断层线的火山活动，在法兰西斯肯层 Franciscan Formation和大峡谷系列Great Valley Sequence 的基石上端喷发出岩浆。这些新喷发的岩浆演变成了第三种基石，如今被成为纳帕（和／或索诺玛 Sonoma）火山岩。**
* **随着时间的推移，火山活动沿海北移并间歇性爆发，在特定地区活跃一段时间，随着各板块的擦肩而过而向北移动。**
* **五百万年前，这个火山活动出现在后来的纳帕谷地区，造成了纳帕谷被一系列不同的火山岩所覆盖。**
  + 需要特别强调的是并非所有火山岩都一样。火山岩涵盖了源于火山的类别很广的岩石。这些岩石根据岩浆的矿物组成，是否直接来自流出的岩浆还是在地表下冷却形成，如何以及在哪里沉积下来，冷却得有多快，岩石的气含量等等因素而各不相同。所有这些因素影响了岩石的风化过程以及最终形成的土壤。
* **多重来源的基石是形成纳帕谷独特土壤的原材料，大峡谷系列 Great Valley Sequence、法兰西斯肯层 Franciscan Formation 和纳帕火山岩 Napa Volcanics 这些地理活动的结果如今在纳帕谷一一体现。**

**幻灯片 19：海岸山脉的形成**

图片：纳帕谷和两侧的山脉图示

**演讲要点**

* **三百万年前，瓦卡 Vaca 山脉和玛雅卡玛斯 Mayacamas 山脉被抬高，造就了产生了这两条山脉之间的河谷。该河谷后来被命名为纳帕谷。**

**幻灯片 20：纳帕谷的土壤**

图片：三个不同葡萄园的图片

**演讲要点**

* **了解纳帕谷的地质学固然重要，但是下面要讨论的内容是理解葡萄树如何生长的真正关键 – 毕竟葡萄树生长在土壤上，而不是基石中。**
* **随着时间的推移， 山谷任何一侧山坡上的基石被风化和分解。雨水将山上和坡中破碎的土石侵蚀，将泥沙冲刷至山底，并在山谷底沉积下来。**
* **随着时间的推移，植物生长然后死亡，给多样的基石原材料增加有机物，并随着下沉至谷底的过程不断地有机结合在一起。**
* 如今平坦的纳帕谷底主要靠过去一百万年的演化而形成。
* **结果，根据土壤的位置来看，纳帕谷拥有三种独特的土壤类别 – 山坡土 Mountain、冲积扇 Alluvial 以及河成土 Fluvial – 每一种土壤都有着独一无二的众多特点，每种土壤对葡萄栽培都有者其具体的影响。**
  + - **这三种土壤是大类别，并不能直接表现出纳帕谷土壤的多样性。**
* **谈及土壤时，以下两方面都很重要，需要重点理解：**
  + - **土壤的起源 – 源于哪种基石**
    - **形成的过程 – 在本地风化，还是从山坡上被冲积下来，或是沿河岸沉积下来**
* 当我们在下几张幻灯片中更详细地讨论这些土壤类型时，不要忘了想一想土壤的起源，土壤如何在某处沉积，以及这些因素对葡萄栽培和最终葡萄酒风格的意义。

**幻灯片 21：山坡土 Mountain Soil**

图片：山坡葡萄园的图片以及信息

**演讲要点**

* **山坡土 Mountain soils 是山谷任何一侧山坡上的土壤。**
  + **起源：这些土壤主要源于底部基岩的分解 – 通过法兰西斯肯层 Franciscan, 大峡谷系列 Great Valley Sequence 或火山岩形成的基岩（别忘了，每一种地质运动形成的基岩千差万别）**
    - 这些土壤的矿物质组分反映了底部基岩的特质。
  + **土壤形成过程**（如何演化至今的）：**这些土壤在本地形成（它们并没有被冲击到其它地方）。**
* **对葡萄栽培的意义：**
  + **土壤贫瘠、养分低。**
  + **葡萄树在艰苦的条件下生长，自然而然地限制了树势和果实产量。**
  + **在这样的土壤上栽培和耕作的成本最高。**
  + **绝大多数情况下灌溉是必须的，因为这类土壤持水能力很低。**
  + **在山坡土上生长的葡萄树结出的果实很小、风味浓郁，具有结构感强的单宁、味道复杂，于是酿成的葡萄酒有着类似的高品质。**

**幻灯片22：冲积扇 Alluvial Fans**

图片：土壤为冲积扇的葡萄园以及信息

**演讲要点**

* + **冲积扇土是纳帕谷的第二种主要土壤类型，是单个流域下方土壤被侵蚀的产物。**
    - **随着降雨将山坡上的土壤冲积到山谷底，这些被冲刷至谷底的土壤形成扇形的沉积物，即形成了“冲积扇”。**
    - 纳帕的著名阶地具有冲积扇土 – 这些阶地包括罗斯福阶地 Rutherford Bench、奥克维尔阶地 Oakville Bench 等等。
    - **起源：冲积扇土来自其上方山坡中的基石原材料，土壤反映了相应山坡基石的矿物质组分。**
    - **土壤形成过程：雨水将土壤沿着溪流冲刷至山下，土壤沉积在山脚下。**
    - **所有的冲积扇土有着共同的特征：它们深厚而多石，肥力适中而排水性好。**
    - 但是它们也有着不同之处，每片冲积扇土反映了其上方山坡基石的矿物质组成。
      * + 所以，奥克维尔 Oakville 东部和与其西部的土壤截然不同，因为奥克维尔西部上方的玛雅卡玛斯 Mayacamas 山脉大部分起源于法兰西斯肯层 Franciscan 和大峡谷系列 Great Valley Sequence，而奥克维尔区东部上方的瓦卡 Vaca 山脉主要为火山岩起源。
    - **以上土壤特性的意义：**
      * + **冲积扇区域比起山坡葡萄园更容易栽培葡萄树。**
        + **葡萄树不用那么艰苦地生长，因为冲积扇土比山坡土更肥沃、持水力更强，但是没有河成土的肥沃度与高持水能力。**
        + **葡萄树根系能够扎得更深。**
        + **与来自山坡土的葡萄酒相比，冲积扇上孕育的葡萄酒果味更佳浓郁奔放。**
        + **许多纳帕谷的最著名的葡萄园位于冲积扇区域，包括 To Kalon 葡萄园和 Martha's Vineyard 葡萄园.**

**幻灯片 23：河成土 Fluvial Soil**

图片：土壤为河成土的葡萄园

**演讲要点**

* **河成土 Fluvial soils 是纳帕土壤的第三大类别。**
  + **当山上的溪流冲刷着山坡碎土时，最细腻的土壤颗粒 – 主要是泥沙和粘土 – 随着冲积扇土的形成一起被冲刷下来，最终流至纳帕河，并沿着河岸沉积下来。**
  + **起源：所有从山坡河流端口开始，沿着溪流上游的基石原材料。**
  + **土壤形成过程：多年来随着田面积水的上涨与退去，土壤沿着河岸沉积下来。**
  + **以上土壤特性的意义：**
    - **相对于山坡土和冲积扇土来说，河成土更佳肥沃，主要由泥沙和粘土组成，持水力更强。**
    - **种植者往往能够实行“旱作法”栽培，从而控制树势。**
    - **种植者倾向于栽培能够适应与匹配高肥力土壤的葡萄品种与砧木。**

**幻灯片 24：土壤多样性**

图片：土壤系列分布地图

**演讲要点**

* **我们今日所见的纳帕谷归功于上述的复杂演化过程，于是这个小小的葡萄酒产区是地球上拥有最多样化的土壤分布地区之一。**
* 这张图片切实展示了纳帕谷同一片葡萄园中能有不同类型的土壤。
* **纳帕谷拥有：**
  + **世界上已知的12种土纲中的6种**
  + **33种土壤系列**
  + **超过100多种土壤变异**

**最好的葡萄在哪里栽培？**

* **高品质的葡萄栽培于纳帕谷中三大主要类型的土壤上。**
* 当种植者们考虑在哪里栽培什么样的葡萄，并且根据特定葡萄园的性质采用适合的栽培方法之时，他们永远将高品质与低品质葡萄的区别作为做决定的重要因素 。
* **三大土壤类型 – 山坡土、冲积扇与河成土 – 均能够栽培出世界级的优质葡萄。**

*注意****土纲****、****土壤系列****和****土壤变异****之间的区别：*

* *土纲主要根据****土壤形成过程****而分类 – 即土壤如何到达现今的位置 – 在本地风化形成，还是从山坡上沿着溪流河床被冲刷下来，或是沉积在河流邻近处，或是沉积在一片水域底部。* 
  + - * *纳帕谷拥有官方认定的12种土纲中的6种。*
      * *纳帕谷拥有下列土纲：淋溶土 Alfisols、新成土 Entisols、弱育土 Inceptisols、黑沃土 Mollisols、老成土 Utisols 和膨转土Vertisols*
* *土壤系列根据****土壤形成过程以及土壤的起源而分类*** *–即土壤如何到达现今的位置及其矿物质组分。*
  + *纳帕谷拥有33种被认定的土壤系列。*
* *土壤变异是形成过程的影响，土壤的起源****以及长期物理环境和土壤的相互作用而演化而来的，这些物理环境包括植被（草丛和树木）、气候、地形等等。***
  + *纳帕谷有超过100多种不同的土壤变异。*

**幻灯片 25：气候**

图片：葡萄园周边树木的图景

**演讲要点**

* 风土条件的下一个方面是**气候条件**，气候对于葡萄的风味有着极深远的影响。
* **在纳帕谷中，存在着两种影响几乎整个产区气候的因素，使得纳帕谷成为栽培世界级葡萄的理想地区：** 
  + **产区的地中海式气候意味着生长季节几乎没有雨水。**
  + **从圣帕布罗 San Pablo 海湾（旧金山海湾向北的延伸部分）和太平洋进来的雾气造就了该产区的凉爽夜晚。**
* 但是，和该产区的土壤一样，众多的因素影响着纳帕谷，造就了多样的气候条件并影响着每一个子产区，使各个子产区气候迥异。

**幻灯片 26：地中海式气候**

图片：纳帕谷的风景图

**演讲要点**

* **首个重要的气候影响因素是该产区的地中海式气候，地球表面仅有2%的面积具有此类气候。**
* **漫长而干燥的生长季具有鲜明的特点，夏季白天温暖、夜晚凉爽、湿度低、阳光充沛，完美适合成熟葡萄（特别是赤霞珠品种）。**
* **夏季少雨和低湿度条件造就了微小的年份差异，降低了葡萄园中的病害。** 
  + **降雨主要集中在冬季，葡萄在此季节进入冬眠阶段。**

**幻灯片 27：纳帕谷的雾气**

图片：纳帕谷的雾气图景

**演讲要点**

* **生长季节温暖、干燥以及缺雨的白天并不能保证创造世界级的葡萄酒。凉爽的夜晚对于葡萄缓慢均匀地成熟，得到糖与酸度的平衡是至关重要的 – 这是第二个影响产区的重要因素。**
* **由于纳帕谷独一无二的位置：在沿海的山区中，邻近海洋但并不正处在沿海地带。如此的条件造就了纳帕谷夏季周而复始的海洋雾气循环模式。**
* **该气候模式来源于加州内陆的热空气上升，引入来自太平洋湿润、凉爽的空气，形成了纳帕谷中的雾气。**
* **雾气从南部的圣帕布罗 San Pablo 海湾进入纳帕谷，亦从卡利斯托加 Calistoga 北部称作白垩山间隙Chalk Hill Gap 的山中间隙进入纳帕谷。**
* 每年这样的气候模式在气候温暖的月份的大部分时日重复着。
* **在一个平常的夏日，纳帕谷中部的温度可能在白天高达90华氏度，而在夜晚降至50多华氏度。**
* **但是雾气对纳帕谷各地区的影响并不是单调统一的。** 
  + **纳帕谷南端受到雾气的影响最深，这些雾气来自圣帕布罗海湾 San Pablo Bay。而来自俄罗斯河谷 Russian River Valley 的雾气通过白垩山间隙 Chalk Hill Gap 从卡利斯托加 Calistoga 的北部进入山谷。**
  + **除了极少数的时日以外，到上午不早不晚的时候，整个纳帕谷中夏天的雾气会因高温而耗散，首先被耗散的区域是圣海伦娜 St. Helena。**
  + **如图所示，纳帕谷的许多山坡葡萄园处于雾线之上，通常处于约1,400 – 1,600英尺的海拔上。**
    - **因为几乎没有或完全没有雾气的影响，这些葡萄园受到的日照时间更长，昼夜温差较小，而由于高海拔，整体气温相对较低。**

**幻灯片 28：年均降雨量**

图片：坐北朝南的纳帕谷航摄照片，以及降雨量的信息

**演讲要点**

* **纳帕谷的降雨基本上集中在冬季11月份至4月份，夏天几乎不下雨，或只有稍许降雨。**
* **在冬季，纳帕谷的北部比南部的降雨量明显更多 – 北部山中降雨60多英寸，而南部的卡内罗斯 Carneros 区只有平均18英寸的降雨量。** 
  + 总之，山中的降雨比谷底要多。

**幻灯片 29：海拔和地形**

图片：和前一张幻灯片一样的航摄照片，以及海拔的信息

**演讲要点**

* **海拔和地形**对于整个纳帕谷多样的气候条件也是至关重要的。
  + **海拔**
    - 谷底的海拔从南到北地变化，南部靠近圣帕布罗海湾 San Pablo Bay 的平坦的河口与海平面平齐，慢慢升高到北部的卡利斯托加 Calistoga（海拔350英尺）。
    - 造就纳帕谷的山脉有着峰值约2,600英尺的海拔，这让山中的葡萄园海拔各异。
    - 更高的海拔（约1,400 – 1,600 英尺）处于海洋云层之上，造就了比谷底更丰富多样的坏境条件。
  + **地形 –** 葡萄园的坡度与朝向能够对葡萄如何栽培和管理有着重大影响。
    - 坡度（葡萄园的垂直角度）
    - 朝向（葡萄园面对的方向）
  + **正如图所示，纳帕谷的葡萄园有着可以想象的各种海拔、地形、坡度和朝向，创造了极其多样的葡萄园条件。**

**幻灯片 30：气温**

图片：和前一张幻灯片一样的航摄照片，以及温度的信息

**演讲要点**

* **由于葡萄园受到海拔与靠近太平洋的影响（海洋的影响通过圣帕布罗海湾 San Pablo Bay 和白垩山间隙 Chalk Hill Gap 造成），整个纳帕谷 AVA 产区的各个葡萄园的白天气温大不相同。** 
  + **在夏季，卡内罗斯 Carneros（受海洋的凉风影响）和谷底北部区域的温度可相差20华氏度之多。**
  + 与谷底的葡萄园相比，更高的海拔区域白天更凉爽一些。
* **由于海洋云层的降温效果，整个纳帕谷的昼夜温差极大。**
  + 昼夜温差最大的区域是谷底上游地区（40-50华氏度的昼夜差异）
  + 昼夜温差较小的区域在谷底南端（20-30华氏度的昼夜差异）
  + 昼夜温差最小的区域位于山中（15-20华氏度的昼夜差异）

**幻灯片 31：葡萄栽培**

图片：葡萄园的航摄照片

**演讲要点**

* 土壤和气候固然是伟大风土条件的必备因素，可是如果没有耕耘土地和酿酒的人士，一切便是空。
* **让我们来看一看葡萄园和酒庄中，人们是如何根据纳帕谷多样的土壤和气候创造高品质葡萄酒的。**

**幻灯片 32：葡萄品种的选择**

图片：新栽培的葡萄园

**演讲要点**

* **这片土地的什么特质让纳帕谷葡萄栽培者们能够生产高品质的葡萄？**
* 纳帕谷的地中海式气候是成熟葡萄的理想条件，使葡萄园几乎没有病害的胁迫，年份差异极小。
* 极大的昼夜温差让葡萄保持酸度，使栽培者们获得成熟度和酸度十分平衡的果实。
  + 在白天的日照下，光合作用制造糖分，该过程的速率随着气温的升高而加速。
  + 未成熟的葡萄酸度很高，随着植物24小时的呼吸作用而降低；夜晚凉爽的温度减缓了葡萄的新陈代谢，从而放慢夜晚的呼吸作用，保持了酸度。
* **土壤类型的多样性和各种微气候条件让酿酒商们能选择适合的品种栽种于适合的地方（这也得益于该产区并没有严格的法定品种规定）。**
  + 例子：卡内罗斯区 Carneros 主要栽培的黑比诺 Pinot Noir 和霞多丽 Chardonnay，山谷往北更深处栽培更多的赤霞珠 Cabernet Sauvignon；赤霞珠栽培在碎石和砾石土上，梅洛 Merlot 栽培在更厚重的粘土上。

**幻灯片 33：葡萄园的耕作**

图片：葡萄园工人在采收葡萄

**演讲要点**

* **在栽培和耕作一片葡萄园时，栽培者能够使用加州戴维斯分校 UC Davis 和其他研究所发明的最与时俱进的方法和最先进的技术。**
* **栽培者们能够选择最新的砧木材料和单品系植株，根据每个葡萄树的特征将其栽培于最适合的特定葡萄园中。**
  + 例子：抗旱的砧木和葡萄品系栽培于山坡上，因为那里缺乏水分；而耐涝的砧木和葡萄品系栽培在谷底的葡萄园中。
* **绝大多数的葡萄园为手工耕作和采收，这使得人们能够细心照料每一棵葡萄树。**
  + 当地有句俗话说，在一个采收季节，一片葡萄园的每一棵葡萄树都由栽培者的手呵护过至多10遍。
    - 修剪、树形管理、疏果和采收。
  + 栽培者们能够根据葡萄园与葡萄树的天然树势来调节葡萄园的产量，从而保持葡萄树平衡性。
* **最根本的是：伟大的土壤、理想的气候和栽培者在葡萄园中对细节的注重使得纳帕谷能生产最高品质的酿酒葡萄，根据葡萄园环境和葡萄品种而量身定做栽培方式。**

**幻灯片 34：风土条件Terroir 和葡萄栽培**

图片：葡萄园区的选择和葡萄栽培之间的关系示意图

**演讲要点**

* 所以风土条件 terroir 如何驱动葡萄栽培呢？首先，**栽培者设法理解葡萄园区的特点；只有深入理解后才能将最佳的葡萄栽培融入葡萄园中。**
* **葡萄园区的选择**因素包括以下几方面，每一点都会影响栽培的决策：
  + **地形**
  + **土壤构成**
  + **排水性**
  + **日照**
  + 微气候条件
* 这些因素会影响葡萄栽培的实施，比如：
* **葡萄苗的选择（砧木和品系）**
* **土壤管理**
* **灌溉技术**
* **棚架和树形管理**

**幻灯片 35：技术**

图片：葡萄园中的气象站

**演讲要点**

* **为了协助不断地提升葡萄栽培和葡萄酒酿造，纳帕谷栽培者与酿酒师驾驭着葡萄园中最先进的技术。**
* 葡萄园：
  + 最新的葡萄品系和砧木材料的使用
  + 运用美国国家航空与航天局 NASA 卫星技术进行葡萄园测图
  + 以葡萄树监测系统来获得每一棵葡萄树情况的实时信息
    - 例子：Fruition Sciences 机构的葡萄树探测技术
  + 葡萄园的天气状况帮助栽培者监控和预测每一个葡萄园区块的情况，给栽培者提供有用信息，从而决定最好的灌溉方式和其他栽培策略
  + 位于奥克维尔Oakville 的加州戴维斯分校 UC Davis 田间实验站所贡献的其他研究成果
* **趣味信息：**1980年代末至1990年代初，葡萄根瘤蚜 phylloxera 再次侵袭了纳帕谷，葡萄园主被迫重新栽培成千上万亩的葡萄树。尽管重新种植葡萄树对葡萄酒产业来说花费巨大，**结果却是因祸得福。这让葡萄园的管理者在运用最新技术进行新一轮的栽培之前，重新考虑耕作的模式。**如今，25年过去了，葡萄园管理者们在那次根瘤蚜重新来袭后又开始一轮葡萄园的更新，这是从上一轮重新栽培中吸取经验，又一次更新完善葡萄园栽培的机会。

**幻灯片 36：葡萄酒酿造**

图片：酒庄工作者铲出发酵罐中的残渣

**演讲要点**

* **纳帕谷酿酒师是如何创造高品质葡萄酒的？**
* 俗话说对于任何一个高品质葡萄产区，“酿酒始于葡萄园”。
  + 酿酒师的职责是将高品质的葡萄果实转化为世界级的葡萄酒。
* 在酒庄中，大部分纳帕谷酿酒师赞同“少即是多”，最好的酿酒方法为温和地处理葡萄，“尽量不出手干预”，从而让葡萄表现自身特点和品质。
* 虽说如此，**酿酒师在酒庄里做很多事情来创造生产高品质葡萄酒的环境。在接下来的几张幻灯片中，我们将探索酿酒师在酒庄中所做的一些来保证品质的事情。**

**幻灯片 37：对细节的注重**

图片：酿酒师在红葡萄发酵罐上手动“压皮”

**演讲要点**

* **对细节的注重：纳帕谷的酿酒师对即使最小的酿酒细节也很注重，从而保证了他们对每一步酿酒过程的把控。**
* 以下是一小部分的例子：
  + **小批量发酵：**酿酒师将来自不同葡萄园区块的葡萄分开单独发酵，从而开始关注着源于葡萄园的细节。
  + **每日检测：**在发酵过程中，酿酒师不但每天都在实验室检测发酵的葡萄汁，还品尝每一批在酿的葡萄酒，从而保证一切都按计划发展着。
* Chateau Montelena 酒庄的酿酒师 Matt Crafton 将酿酒描述为：“在正确的时间，拥有正确的人、正确的设备、正确的支持。”他还继续道：“酿酒师花费大量的时间、金钱和努力去争取酿酒过程中一点一滴的进步，因为这些都是值得的。”
* *可以考虑讨论你自己酒庄所做的酿酒工作，或者你过去参观的酒庄都做了哪些努力。*

**幻灯片 38：设备与技术**

图片：激光挑选器 Optical Sorter

**演讲要点**

* **酿酒师使用最好的设备与技术（包括压榨机、破碎机、除梗机、泵和不锈钢罐）从而保证在酒庄中温和地处理葡萄果实和葡萄酒。**
* 橡木桶
  + 许多葡萄酒在高品质的橡木桶中发酵和／或熟化，从而与葡萄酒的果味相得益彰。
  + 橡木桶的使用经常被比作一幅画的画框：它凸显并衬托画本身。

**幻灯片 39：不间断地检测**

图片：量筒配上液体比重计，测量发酵中葡萄汁的含糖量

**演讲要点**

* **不间断地检测：纳帕谷的酿酒师不间断地评测他们的葡萄酒以保证质量。**
* 除了在发酵阶段每天品尝鉴定之外，酿酒师还：
  + 在熟化过程中几乎每月一次品尝并评估葡萄酒。
  + 使用高准确度（酒庄自己的或者外包的）化学／生物学分析，这些科学分析不断地评测质量，并提供有助于酿酒决策的数据。
  + 根据他们的品尝和搜集的数据，凭借着自己对科学的知识和理解对葡萄酒进行微调节。
  + 跟踪一切细节并一丝不苟地记录下来。
* 在某些地方，酿酒师对一片葡萄园区块有超过40年的经验知识。这些1960和1970年代的先驱至今还在那里，在日益变更的情况下坚持于同一片土地工作，提供了无与伦比的丰富经验。

**幻灯片 40：实验精神**

图片：在红葡萄罐中运作的气动（自动）压皮机

**演讲要点**

* **实验精神：酿酒师定期做酿酒实验和测试，从而去发现他们能如何进一步推进质量的飞跃。这些试验包括测试不同的酵母菌株、发酵容器、全新高科技设备、来自不同橡木厂的橡木桶以及众多其他尝试。**

**幻灯片 41：互相协作与学习**

图片：在一年一度的纳帕谷创新与品质大会 Innovation & Quality Conference 上，酿酒师们一起品酒和学习。

**演讲要点**

* **协作文化：最后，纳帕谷的协作文化让酿酒师不断地分享知识，互相帮助彼此提升葡萄酒的品质。**
* 纳帕酿酒商经常在一起合作并参加当地的葡萄酒技术小组会议与讨论。
* 纳帕谷酿酒商 NVV 提供定期的课程帮助酿酒师们持续地提升品质和分享知识。
* 他们还参加当地教育机构的知识构建课程，比如在加州戴维斯分校 UC Davis、索诺玛州立大学 Sonoma State University 的课程，甚至本地的社区大学也有全面的酿酒课程。
* 并且，或许最重要的是，酿酒师们在千万个非正式的会面中分享知识，比如在当地的餐厅或纳帕谷其他场所一起分享膳食和美酒之时进行交流。

**幻灯片 40：历史简介幻灯片**

图片：纳帕谷历史的时间轴

**演讲要点**

* **纳帕谷拥有丰富而复杂的葡萄酒历史，可追溯至1838年。其历史包括了许多令人兴奋的里程碑，创新的时代，以及众多给酿酒商带来重大挑战的困苦时光。今天，葡萄酒产业前所未有的好，我们先花几分钟巡览一下历史的足迹……**
* **\*可选的互动问答：***谁知道纳帕谷的第一个葡萄酒历史事件是什么？提示：该事件发生于1838年。*

**幻灯片 43：George Yount**

图片：背景图是 George Yount 的肖像；1838-39年

**演讲要点**

* **纳帕谷的葡萄酒历史始于1838-39年，Yountville 杨特维尔镇的创始人 George Calvert Yount 在纳帕谷建立了第一批葡萄园。**
* 他当时因为效忠于墨西哥军队而被 Mariano Vallejo 将军赏赐了当时墨西哥的领地 Rancho Caymus。这片土地上栽培的葡萄树来自索诺玛修道院 Sonoma Mission，并且葡萄品种就是 Mission（修道之意），该品种由方济会 Franciscan 的修道士从墨西哥带来，当时这些修道士正在沿海地区建立修道院。
* **注意：**葡萄品种 Mission 是欧亚种类 Vitis vinifera 的品种之一，最初来自西班牙，随后由新世界天主教修道士引进北美和南美的西海岸，目的是用该葡萄品种酿造圣餐酒、餐酒和加强酒。该品种虽然属于欧亚种类，但对酿酒来说并不是一个“高质量”葡萄品种。

**幻灯片 44：淘金热**

图片：探矿者的照片；1848-1855年

**演讲要点**

* 加州的淘金热始于1849年，数千人移居至北加州。
* 1850年，加州从墨西哥的统治中独立出来，纳帕县正式成立。
* 旧金山市从1846年仅200个居民发展到1852年36,000个居民。
* 随着带头者、探矿者和企业家的定居，纳帕县的人口开始膨胀，他们中的许多移民者来自旧世界的葡萄酒产区。
* 早期移居者们主要养牲口、种谷物和水果，但是当时采矿业仍然对纳帕县的经济十分重要。金矿的开采主要集中于雪岭Sierra，纳帕县成为银矿和水银矿的开采中心。

**幻灯片 45：葡萄酒产业的诞生**

图片：早期的纳帕谷酿酒商照片；1860年代-1870年代

**演讲要点**

* **在1860年代和1870年代期间，Jacob Schram, Charles Krug 和 Jacob Beringer 等欧洲移民来到纳帕，迫不及待地尝试酿造能和他们的家乡相比拼的葡萄酒。**
* 1860年代期间，George Belden Crane 给纳帕谷引进了第一批优质欧亚种类的葡萄品种。当时纳帕谷流行的 Mission 品种也属于欧亚种类，但是酿成的葡萄酒品质较差。
* 卡利斯托加 Calistoga 镇发展成为了著名的旅游目的地，纳帕铁路公司于1868年完成了到这个小镇铁路的修建，随之带来了富有的旅游者。
* 1869年横贯大陆的铁路完成修建。当时大部分的葡萄酒被散装运至旧金山市进行销售和分销。
* **Charles Krug 是建立纳帕谷第一个商业酒庄的人士，建立时间为1861年。Schram 建立了纳帕谷第一个山坡葡萄园。Jacob Beringer 先为 Charles Krug 工作，之后于1875年建立了 Beringer Brothers 酒庄。**
* 以上事件正处于欧洲开始发现葡萄根瘤蚜 phylloxera 危害的时期。1863年，法国出现首个根瘤蚜报道，而整个1870年代，40%的欧洲葡萄园将被根瘤蚜摧毁。如此环境下，优质葡萄酒的需求让纳帕谷有机会崭露头角，为纳帕设立了被认可为高品质葡萄酒产区的舞台。

**幻灯片 46：品质的革新**

图片：背景是 Inglenook 酒庄的照片；1879-1900年

**演讲要点**

* **芬兰毛皮商 Gustave Niebaum 花费自己巨大的财富将欧洲最好的葡萄树引进纳帕。**
* **1879年他建立了 Inglenook 酒庄，这是美国的第一个城堡式酒庄，他也是出售瓶装酒的第一人。**
* 酒庄由 Hamden McIntyre 建立，他也是 Inglenook 酒庄的第一位酿酒师。McIntyre 后来创建了我们如今所见好几个知名酒庄和建筑（Far Niente 酒庄、Chateau Montelena 酒庄、Eschol—即现在的 Trefethen 酒庄，以及 Greystone Cellars—即现在的 CIA Greystone 厨艺学校）。
* Inglenook 葡萄酒在世界范围内频频获奖，帮助成就了纳帕谷早期的高品质名声。
* **大约在同一时期，H.W Crabb 建立了 To Kalon 葡萄园，当时种植了超过 400个葡萄品种。**

**幻灯片 47：纳帕谷第一个鼎盛时期**

图片：圣海伦娜 St. Helena 的北边，Beringer 酒庄前榆树大道的早期照片

**演讲要点**

* **到1889年，纳帕谷有140多个酒庄。**
* 纳帕谷永远都不是大产量的产区 – 该描述更适合形容其他的加州农业区，比如洛杉矶、索诺玛 Sonoma 和利弗莫尔 Livermore – 纳帕谷当时正值繁盛时期。

*照片：圣海伦娜榆树大道 Avenue of Elms, St. Helena，大约于1900年拍摄。Frederick Beringer （坐在他的橡木桶上），紧挨他的女儿*

**幻灯片 48：饱经风霜：葡萄根瘤蚜 Phylloxera**

图片：因为葡萄根瘤蚜的破坏，栽培者在园中拔光葡萄树；1890年代。

**演讲要点**

* 但是，成功的故事背后怎能没有一两个巨大的挫败呢？
* **1890年代末期，体型非常小的害虫葡萄根瘤蚜 phylloxera 来袭，它们以吸树汁为生，蚕食并毁坏葡萄树根， 破坏了纳帕谷几乎所有的葡萄园。**
* **纳帕谷的葡萄园面积从1888年的15,807亩降至1900年的仅2,000亩。**

**幻灯片 49：饱经风霜：更多挫折**

图片：地震、世界大战、禁酒令和大萧条的照片；1906-1933年

**演讲要点**

* 1906-1933年，纳帕谷的葡萄酒产业受到许多加州和美国的大规模事件和灾难的影响。
* **1906年，旧金山大地震摧毁了旧金山仓库中的3千万加伦的加州葡萄酒，其中大部分来自纳帕谷，于是纳帕谷最大的葡萄酒市场被毁于一旦。**
* **八年后，在1914年，第一次世界大战爆发，美国于1917年加入此战争。**
* **1920年开始施行的禁酒令持续了13年。**
* **1929年，整个美国又受到经济大萧条的重创，给已在挣扎中的纳帕谷葡萄酒市场雪上加霜。**

**幻灯片 50：复苏**

图片：1933年酒庄员工的旧照片

**演讲要点**

* **\*\*可选的互动问答：**谁能猜一猜在禁酒令结束之际，纳帕谷剩下多少家酒庄？ 答案：12家。
* **在这段挫折期结束时，纳帕谷只剩下了12家酒庄，酿造药用和圣餐酒 – 可能有少许酒被私下贩卖 。**
* 但是，从禁酒令被废除后，纳帕谷开始走向慢慢复苏之路。

**幻灯片 51：复苏**

图片：背景显示了重要的酿酒商；1933-1960年代

**演讲要点**

* **第二次世界大战结束后，纳帕谷的葡萄酒产业迎来了春天，这归功于少数大胆而有远见的酿酒商们：**
  + **Louis M. Martini** 于1933年建立了与他同名的酒庄。
  + Beaulieu Vineyards 酒庄园的 **Georges de Latour** 在1938年雇佣了 **Andre Tchelistcheff** 作为酿酒师。Tchelistcheff 是法国巴斯德研究所 Pasteur Institute 的酿酒专家，他给纳帕谷带来了革新的理念，比如注重卫生的酿酒、控温的发酵过程，以及在法国小橡木桶中培养葡萄酒。
  + 1939年，**John Daniel, Jr. （**Gustave Niebaum 的侄孙**）**继承了 Inglenook 酒庄并经营了25年。
  + 1943年，**Mondavi 家族**购买了 Charles Krug 酒庄，并从中央山谷的 Lodi 地区移居到纳帕谷。
* 一些禁酒令前就存在的酒庄在1930年代末到1960年代中期开始复苏，但是只有少数的新酒庄发展迅速。
  + - **Stony Hill Vineyard** 酒庄（1952年成立）和 **Heitz Wine Cellars** 酒庄（1961年成立）
  + **1966年，Robert Mondavi 在29号高速公路边建立了他那标志性的酒庄，**目标是酿造能与欧洲最优质酒相媲美的纳帕葡萄酒。
    - Mondavi 先生那有名的市场策略让纳帕谷和其葡萄酒举世认可。
    - 他相信酒庄招待的重要性，盛情地欢迎游客到酒庄的公共品酒室体验。
    - 他的远见帮纳帕谷确立了在世界葡萄酒中的地位，这是纳帕谷在20世纪复兴的关键因素之一。

**幻灯片 52：纳帕谷酿酒商 NVV 协会诞生**

图片：NVV 的创始成员照片；1944年

**演讲要点**

* **1944年10月，三位纳帕谷酿酒商签订了协会的协议，最初的理念是“我们组成联盟会比个体更强大。”**
* 像 Louis Martini、John Daniel, Jr. 和 Robert Mondavi 这样的众多酿酒商领导者明白新生的纳帕葡萄酒产业面临着挑战，比如一直存在的天然灾害隐患和越来越繁琐的法规。

*这张照片包括了 NVV 的许多创始人，照片拍摄于NVV创立的时期。从左到右分别是：****Charles Forni （纳帕谷合作酒庄）****、****Robert Mondavi****（C. Mondavi & Sons 酒庄）、****Brother Timothy****（Mont La Salle 酒庄）、****Al Huntsinger（纳帕谷合作酒庄）****、****Mike Ahern（****Freemark Abbey 酒庄）、****Charles Beringer 和 Fred Abruzzini（****Beringer Brothers 酒庄）、****Louis M. Martini、John Daniel Jr****（Ingelnook Vineyard Co. 酒庄），以及* ***Martin Stelling, Jr.****（Sunny St. Helena 酒庄）。*

**幻灯片 53：纳帕谷农业地保护会 Agricultural Preserve**

图片：纳帕谷和圣马刁 San Mateo 县的一部分农业区域旧照

**演讲要点**

* **纳帕谷农业地保护会 Napa Valley Ag Preserve 是美国的一家专门为农业而保护土地的协会。**
* **1968年成立，该保护会近50年来一直很强大，毫不妥协，于是如今保护了纳帕谷底32,000亩的农业用地，以及周围山坡上作为农业流域的更多面积的土地。**
* 之后又有55,000亩的纳帕谷土地被当地的土地信托授予永久地役权保护。
* 这张和下张幻灯片显示了农业保护对于纳帕县，以及对当地人生活的影响。
* **这是一张大约于1940年航空拍摄的纳帕谷和圣克拉拉 Santa Clara 谷照片 – 这两个地区都离旧金山市约一小时车程。**

**幻灯片 54：如今的纳帕谷农业地保护状况**

图片：与上张幻灯片旧照中相同区域的纳帕谷和圣马刁 San Mateo 县近期照片

**演讲要点**

* **为了强调农业地保护的重要性，2005年同样的两个地方再次被拍摄做对比 – 这张图表现的事实不言而喻，对比十分明显!**
* **今天，纳帕县500,000亩农业土地中的超过444,000亩被高度保护不受城市化的影响；这些地方包括农业地保护协会所保护的区域、农业流域和其他保护地役权覆盖地区。**
* **农业地保护协会的成立只是纳帕谷历史上实行可持续性农业的一个例子，其他的举措包括1990年通过的酒庄界定条例 Winery Definition Ordinance**（规定了酒庄的定义是“农业所有中心”，并调控酒庄能够在农业土地上进行的工作），**1990年代初的山坡农业活动与河流保护条例**（旨在控制水土流失与纳帕河堆积的沉积物）以及即将要讨论的**纳帕绿色土地 Napa Green 项目**等等。
* **今天，纳帕谷栽培者们在美国的一些最严格的规定下进行农业耕作。**

**幻灯片 55：1976年巴黎品酒审判大赛**

图片：巴黎品酒大赛的评审团照片，1976年

**演讲要点**

* 如果非要说一个事件让纳帕谷登上了世界葡萄酒的舞台，那便是**1976年的巴黎品酒审判大赛。**
* **\*\*可选的互动问答：**谁知道这次盲品大赛中评判了哪些类型的加州葡萄酒？
* 这个比较评判的盲品评分赛让加州的**赤霞珠Cabernet Sauvignon**和**霞多丽Chardonnay** 葡萄酒与相同品种的波尔多和勃艮第顶级酒相比拼。盲品的结果是，评委们给 Chateau Montelena 的霞多丽和Stag’s Leap Wine Cellars 的赤霞珠葡萄酒最高分。
* **纳帕谷的历史就此改写，酒庄的数量从几十个增加到了如今的好几百个。纳帕谷酿酒商的辛苦努力得到了回报。**

**幻灯片 56：纳帕谷成为美国葡萄栽培区 AVA**

图片：纳帕谷欢迎标牌，1981年

**演讲要点**

* **正如我们已经讨论的，1981年是纳帕谷的重要一年，因为该产区被正式认可为加州的第一个美国葡萄栽培区 American Viticultural Area。**

**幻灯片 57：纳帕谷拍卖活动 Auction Napa Valley 开始**

图片：早期的纳帕谷拍卖活动照片，1981年

**演讲要点**

* **同样是在1981年，Robert 和 Margrit Mondavi，与其他酿酒商和NVV一起开始了义卖活动，为该产区的两家当地医院筹款。今天，纳帕谷拍卖 Auction Napa Valley 是世界上最成功的葡萄酒慈善拍卖活动之一，主要为儿童教育和社区健康领域的当地非营利组织贡献出了将近1亿7千万美元的筹款。**

**幻灯片 58：联合产区酒标 Conjunctive Labeling 和品质的革新**

图片：葡萄酒瓶和被葡萄根瘤蚜影响的葡萄树，1980年代末和1990年代初

**演讲要点**

* **联合产区酒标：**在纳帕谷于1981年成为一个美国葡萄栽培区AVA后，许多纳帕谷内的子区开始为成为各自独立的AVA产区而努力 **– 豪威尔山 Howell Mountain 是纳帕谷AVA中第一个被认可为AVA的子产区。随着这些单独的AVA子产区的出现，纳帕谷AVA面临着关注度下降的可能性，于是当地的酿酒商向加州首府萨克拉门托 Sacramento 的政府机构申请，通过联合产区酒标的法规提案。该法规规定在任何情况下，如果一个纳帕谷中的AVA子产区标注在酒标上，那么它必须要和纳帕谷一词“协同出现”（这个规定并不适用于卡内罗斯 Los Caneros 和野马区 Wild Horse，因为这两个AVA产区并不完全包含在纳帕谷 AVA 产区之内）。**
* **品质的革新：1980年代末到1990年代初，100年前摧毁了纳帕谷的葡萄根瘤蚜Phylloxera 再度来袭。**（根瘤蚜侵袭当时纳帕谷中广泛被使用的AXR1砧木，人们以为该砧木对根瘤蚜有抗性，其实不然。）
  + **尽管这新一轮的虫害毁坏严重并对葡萄栽培者来说损失不少，但是这也给了它们一个好机会，运用来自加州戴维斯分校 UC Davis 和其他研究所最先进的技术来重新栽培葡萄园，为整个纳帕谷走向品质的革新而铺好道路。**最终，这一轮的葡萄园更新积极提升了纳帕谷的葡萄酒。

**幻灯片 59：纳帕谷期酒活动 Premiere Napa Valley 开始**

图片：期酒照片；1997年

**演讲要点**

* **1997年，纳帕谷酿酒商协会创立了纳帕谷期酒活动 Premiere Napa Valley，向葡萄酒业内成员拍卖独一无二的小批量酒。**该活动的目的有三个：1) 在葡萄酒行业人士中推广纳帕谷，2) 通过鼓励酒庄生产顶级而独特的葡萄酒来提升纳帕谷葡萄酒的品质，3) 筹集资金从而支持协会进一步完成推广、保护和提升纳帕谷AVA的使命。

**幻灯片 60：纳帕绿色土地项目 Napa Green**

图片：葡萄园风景；2000年新世纪

**演讲要点**

* **纳帕绿色土地 Napa Green Land**
  + **2000年新世纪初，纳帕谷酿酒商和其他的本地、产区和州立机构与组织一起，在1990年代的环境法规基础上发展设立了纳帕绿色认证土地 Napa Green Certified Land 项目。**
  + 该项目使用可持续的，为提升纳帕河流域与恢复自然环境量声定做的农业方案，包括土壤保护和病虫害综合防治。
  + **这是葡萄酒产业最全面的“最佳实践”项目，满足并超越了近20个本地、州立和联邦级别的“最佳实践”项目。**
  + 超过40%的所有纳帕谷葡萄园土地现已被纳帕绿色土地项目认证。

*重要提示：纳帕绿色土地项目Napa Green Land与加州有机认证项目California Certified Organic的不同之处在于前者注重农业耕作过程，比如整个农业地产（道路、开放区域以及葡萄园）是如何被管理的；后者注重农业投入，比如一个农户在葡萄园使用的化学品是有机的还是无机的。这两个项目互补而非互斥。*

*更多资料：开始要进入该项目时，申请者必须先在加州土地管理局*[*California Land Stewardship Institute (CLSI)*](http://www.fishfriendlyfarming.org/) *登记，该局帮助农户起草纳帕绿色土地项目所需的计划。被注册后，每一个参与项目者会收到一对一的技术支持和田间审核。项目的具体内容针对纳帕河流域并且以技术为基础，会进行许多科学分析。*

*农业计划 Farm Plan 针对农业地产的方方面面，并且列出方案以实现土壤保护、水资源保护、稳定的排水、河道延伸、渔场扩张以及长期的改善和可持续性发展。*

*栽培者协同项目技术总监一起向认证委员会陈述农业计划，认证委员会的成员包括美国海洋计划NOAA 渔场委员会、地区水质管控委员会Regional Water Quality Control Board，以及纳帕县农业委员Napa County Agriculture Commissioner办公室。认证小组参观农场并和农场主讨论这片农业地和农业计划执行时间表。每一个农业计划都根据农场资源和农场现今工作活动的描述，所需的最佳管理方法和执行时间表的完整性和准确性来进行评估认证。 一旦被认证，栽培者会收到来自委员会中每一个机构的信件，认可栽培者对提升水质和自然资源价值的承诺。认证有效期为五年。*

* **纳帕绿色酒庄 Napa Green Winery**
* **纳帕绿色认证酒庄Napa Green Certified Winery 是上述纳帕绿色土地的兄弟项目，于2008年创立。该项目让酒庄实施最佳方案，降低能源、水和垃圾的排放，资源再利用和循环，从而消除温室气体的产生。**
* 47家酒庄具有纳帕绿色酒庄认证，许多其他酒庄正在认证中。
* 超过7百万箱的葡萄酒产自纳帕绿色酒庄。

*更多资料：一个酒庄要加入纳帕绿色认证酒庄 Napa Green Certified Winery 项目时，要在加州绿色产业数据库 California Green Business Database 中登记酒庄信息。纳帕县绿色产业协调员和酒庄一起进行接下来所需的步骤，从而保证酒庄满足项目的目的和目标。察看酒庄的过程若成功，该酒庄就会正式被纳帕绿色产业项目所认证，成为纳帕绿色认证酒庄。*

*认证的酒庄每三年必须再通过各个步骤重新认证，从而保留住纳帕绿色认证酒庄的名称许可。*

**幻灯片 61：全球范围内名称的保护**

图片：酒瓶的照片；2000年新世纪

**演讲要点**

* **大约在同期，纳帕谷酿酒商协会 NVV 代表其成员开始加倍努力地在全世界保护纳帕谷的名称。**
* 人们逐渐意识到对于生产优质酒来说，原产地所占的重要性。
* **正因如此，纳帕谷酿酒商协会和全世界的一流葡萄酒产区联合起来，为葡萄酒产区的名字树立威信并保护产区名称。** 
  + 这个联盟旨在教育消费者并影响政策和舆论的构建者，让他们了解葡萄产区名称的维护十分重要。
  + *该联盟包括这些产区：纳帕谷* Napa Valley、香槟 Champagne、雪莉 Jerez-Xérès-Sherry、俄勒冈 Oregon、波特 Porto、华盛顿州 Washington State、瓦拉瓦拉谷 Walla Walla Valley、托卡伊 Tokaj、威拉米特谷 Willamette Valley、维多利亚 Victoria、古典奇昂蒂 Chianti Classico、帕索罗布斯 Paso Robles、索诺玛县 Sonoma County、里奥哈 Rioja、西澳 Western Australia、长岛 Long Island、勃艮第／夏布利 Bourgogne/Chablis、圣巴巴拉 Santa Barbara 和波尔多 Bordeaux。
* **纳帕谷酿酒商协会还坚信一瓶标着“纳帕谷”的葡萄酒，包括品牌名中出现纳帕字样，这瓶酒应该完全源于纳帕谷。**
* 换句话说，消费者能够放心地明白他们饮用的葡萄酒的真正原产地。
* **纳帕谷酿酒商协会努力地保证葡萄酒酒标法的本质应该渗透全球范围 – 协会为保护纳帕谷名称在各处作斗争，包括美国最高法院、中国、欧盟和其他国家。**
* 以下是其中的一些重要成就：
  + **2005**：NVV与Bronco Wine Company 酒庄集团在美国最高法院打官司并取得了胜利，从而确立了任何用纳帕这个名字的品牌，或者任何完全处在纳帕县之内的产区酒标上，至少要体现出纳帕县这个原产地。该法规来自1990年实施的州法附属条款，要求对于任何一个完全包括在纳帕谷范围内的产区，“Napa Valley（纳帕谷）”这个名字也要出现在酒标上。
  + **2007**：纳帕谷成为第一个被欧盟认可产区名称的非欧盟葡萄酒产区。
  + **2012：**纳帕谷成为世界上第一个被中国正式认可产区名的葡萄酒产区（在波尔多和香槟产区被认可之前）。
* 我们还继续监控着纳帕这个品牌标志在全球被使用的情况，以保证纳帕名字的使用遵循法律的规定。

**幻灯片62：今天 – 品质**

图片：新栽培的葡萄园

**演讲要点**

* **今天，纳帕谷有着繁荣而充满活力的葡萄酒产业，在世界舞台上备受尊重，并努力面对未来的挑战。**
* **如今，自80年代末到90年代初的葡萄根瘤蚜灾害后已经25余年，栽培者正进行着新一轮的葡萄树栽培，给了他们又一次机会来提升纳帕谷那源于葡萄园的美酒品质。**

**幻灯片 63：今天 – 可持续性**

图片：纳帕绿色土地认证酒庄 Napa Green Land Winery 的标志

**演讲要点**

* **今天，纳帕谷期待着加强可持续性发展的记录，以证明纳帕谷是世界上最可持续性的葡萄酒产区。**
* **2015年，纳帕谷酿酒商协会宣布了至2020年底，所有具备资格的成员酒庄都受纳帕绿色土地项目认证。**
  + 注意：如果没有自己的葡萄园或者酒庄设施，成员酒庄就应该没有资格申请这些项目。

**幻灯片 64：今天 – 关怀当地社区／义卖活动**

图片：纳帕谷酿酒商协会委员向当地的男孩女孩俱乐部出示一张支票

**演讲要点**

* **除了努力成为世界上最绿色环保的葡萄酒产区之一，纳帕谷还试图成为社会可持续发展的楷模。**
* **目前，酿酒商对于当地社区的最大回报形式是纳帕谷拍卖活动 Auction Napa Valley。**
* **该慈善拍卖活动于每年的六月举行，自开展以来，这个活动让NVV筹款捐献了近1亿7千美元，大部分捐款投入在社区健康和儿童教育上。**
* **每年这些筹款改变了1百万多纳帕县非营利组织的客户生活，这些钱也是众多非营利机构的重要资金来源，OLE Health 是其中一家机构，该机构为六分之一的纳帕县居民提供基础医疗护理。**

**幻灯片 65：今天 – 社会可持续发展**

图片：当地居民游览一片葡萄园

**演讲要点**

* **除了通过纳帕谷拍卖活动的形式关爱社区之外，NVV 和当地葡萄酒产业不间断地以各种方式建立葡萄酒业和社区之间的友好关系和相互理解。**
* 这些项目包括：
  + 校园贡献 Adopt-a-School，即酒庄和其他当地企业给学校赞助。
  + 纳帕友好邻居项目 Napa Neighbor Program，即当地居民可在许多酒庄享受特别的游览经历和折扣。
  + 早晨酒庄参观 Morning in the Winery 和下午葡萄园游览 Afternoon in the Vineyards，即邀请当地居民来酒庄和葡萄园体验葡萄酒行业是如何工作的，并伴有小小的品酒环节。
  + 最后，可能是最重要的项目，即几乎每一个酒庄通过捐款和员工的投入，参与无数个慈善活动。

**幻灯片 66：纳帕谷酿酒商协会Napa Valley Vintners**

图片：NVV 办公室

**演讲要点**

* **既然我们已经探讨完了纳帕谷的复杂历史和酿酒情况，那么我们现在来聊一聊纳帕谷酿酒商协会，以及我们协会如今在做的事情。**

**幻灯片 67：NVV 的使命**

图片：纳帕谷风景图，以及使命语

**演讲要点**

* **从成立开始后至今过了70年，现在525多家酒庄是我们的成员，纳帕谷酿酒商协会仍然在不断地推广、保护以及提升作为世界一流葡萄酒产区的纳帕谷。**
* **NVV 的使命语：推广、保护并提升纳帕谷产区。**
* NVV 成员酒庄致力于土地的保护和可持续性农业活动，并且通过慈善事业支持当地社区。
* 纳帕谷葡萄酒产业依靠着强大的协作文化而繁荣，对其农业传承、社区和产区感到无比自豪。
* 该产区由土壤、气候、地质和地形所构建，同时也因纳帕人的贡献而成型。

**幻灯片 68：推广纳帕谷**

图片：NVV 品酒活动

**演讲要点**

* **纳帕谷酿酒商的工作分为三个大类：宣传和推广这个AVA，努力保护和提升产区和葡萄酒产业，并且促进葡萄酒圈的合作和社区文化发展。**
* **不论是在路上还是在家里，纳帕谷酿酒商的成员一起协作，通过一系列的产区内外举行的项目来推广纳帕谷，这些项目包括一年一度的纳帕谷拍卖活动 Auction Napa Valley 中的葡萄酒慈善宴会。**
* 我们的纳帕谷期酒活动 Premiere Napa Valley 通过桶边试酒和拍卖，激励酿酒商们创造纳帕谷里酿造的最珍贵和最高质量的美酒。
* NVV每年邀请葡萄酒业的贸易人士、教育者和作家来到纳帕谷学习更多关于该产区和其葡萄酒的知识。

**幻灯片 69：保护纳帕谷**

图片：纳帕谷风景图

**演讲要点**

* **NVV 的第二大类工作是努力地保护纳帕谷：它的名字、它的产业、它的土地和它的人们。**
* **这类工作的一部分之前也提及过，即 NVV 的社区工作、名称保护和可持续发展工作。**
* **NVV 还保护着葡萄酒产业。**
* **酿酒商留心葡萄酒产业正在发生的事。**
* **和1940年代NVV的创始成员类似，如今的酿酒商很清楚他们一同协作比单枪匹马要给力得多。**
* **NVV 积极地监控酒庄和葡萄园的问题，在必要时合作解决问题。** 
  + **例如，纳帕谷葡萄酒产业二度给自己征税……**
    - **第一次征税协助当地控制并消灭葡萄园病虫害，**
    - **第二次征税帮助我们葡萄园的工人们提供住房资金。**

**幻灯片 70：促进行业内的合作**

图片：NVV 成员聚会

**演讲要点**

* **最后一类工作是，NVV 努力促进纳帕葡萄酒圈已具备的合作精神，这样的精神在如今的纳帕谷中闪耀。为此，纳帕谷酿酒商协会组织全行业的会议和聚会，并为酒庄员工提供无数个教育和培训项目，使其在自己的岗位上越做越好。正如 Robert Mondavi 经常所说：“在纳帕谷，水涨船高。”**

**幻灯片 71：5个关键点**

图片：5个关键点

**演讲要点**

*这张幻灯片是讲师做结束语，强调之前某些关键点的机会。我们鼓励讲师以自己的方式向听众阐释以下的关键点。*

* **我们希望在演讲最后给您留下和总结这5个关键点：**

1. **非凡之地**
2. **高品质之酒**
3. **协作文化**
4. **蓬勃发展的产业**
5. **在历史长河中培养卓越**

**幻灯片 72：欲了解更多请访问／联系信息**

图片：NVV 官方网站和社交媒体账号