



这些年来，酒商们渴望得到对圣芭芭拉郡圣丽塔山法定种植区最西端的一小块土地。众所周知，那里完美的微气候、土壤和光照是酿造世界级黑皮诺的胜地。1999年，海烟庄园终于拥有了这块梦寐以求的土地，而这也是海烟庄园所有人鲍勃戴维斯一直以来的梦想。

在海烟庄园，我们的目标是在我们独特的葡萄园中生产最优质的黑皮诺。葡萄园朝南，位于山坡的峭壁上，全天都有极佳的光照——这也是保证葡萄口感优质、颜色美观和单宁成熟的重要因素。白天产生的热量因为夜间的海雾层（海“烟”）而有所降低，缓和后的空气沿着斯塔伊内斯河峡谷进入葡萄园，使庄园内气温降低，从而延长了成熟时间。滞空时间延长使得葡萄在采摘之前能够完全成熟，而酒的口感也会丰富而柔软。

我们渴望酿造最佳的黑皮诺，因此我们在对葡萄园的管理上一丝不苟。我们追求低量生产有强烈风味的小葡萄。

为了达到这个目标，我们在黏壤土上种植了十种品质最佳、根茎活力减弱的黑皮诺克隆品种。我们采用最新的技术，帮助我们达到葡萄树的平衡，降低葡萄树活力。当然我们也了解，技艺精湛的酿酒师是技术无法替代的。葡萄园内的每一棵葡萄树都由门人进行护理，一年七到八次。作为这块神奇土地的管理者，我们也致力于长期发展。在这种精神的指导下，我们从2003年开始采取可持续耕作方式，现有80

英亩土地都采用生物动力学进行种植，其中包含海烟霞多丽和海沫黑中白的葡萄种植区域。

每到生长季，我们的酿酒团队共同协作，决定每块葡萄种植区的最佳采摘时间。葡萄经手工采摘后，被送往酒窖去梗和分类。在这个过程中，每块土地都经过仔细观察，考虑了各项参数之后（包括果实完整性、克隆性状和土地状况），才进入下一步的发酵环节。每块区域采摘的葡萄和各克隆品种的酿酒过程是分开进行的。这样方便我们细致地了解不同的葡萄和某一种木桶相互作用的情况。这样，将不同口感的葡萄酒混合在一起，就形成了最终的复杂口感。而如何混合这些不同的口感，由我们的团队决定。

为确保我们的忠实顾客能够买到这些限量生产的葡萄酒，我们推出了列表制度。

列表制度简单公平，并不复杂的分配体系让会员有机会购买我们的精选葡萄酒。尽管海烟产品为限量生产，市面上很难找到，加入列表就能保证您的供应。和葡萄酒俱乐部不同，可免费加入，无需购买、没有任何费用。有关我们的新推产品，或者加入列表和接收近期酿造季葡萄酒供应的详情，请访问我们的网站：www.seasmoke.com。