



感官检验葡萄酒的外观质量。



品尝检验葡萄酒的品质。



一杯酒 一辈子

□本报记者 季正 文图



取样检验橡木桶陈酿葡萄酒的质量。

说起宁夏贺兰山东麓，就会想到葡萄酒，谈及葡萄酒酿酒，就不得不提起俞惠明，他参与酿造出宁夏第一瓶干红葡萄酒。俞惠明已经60岁了，他19岁成为宁夏第一代酿酒师，现在是一家酒庄的首席酿酒师。7月16日，记者跟拍俞惠明时，他时不时会感慨：“一杯酒，一辈子。”

在酒厂的实验室见到俞惠明时，他正在给新人传授葡萄酒检验技能。俞惠明告诉记者，自己一辈子只干了酿酒这一件事，技术可以传授，但经验需要慢慢积累，所以带新人是他这些年工作中的重中之重。1983年，宁夏决定筹建葡萄酒厂，需要招收8名技术人才进行培训，时年17岁的俞惠明从参加考试的100多人中脱颖而出，被派往河北昌黎葡萄酒厂学习酿酒技术，自此开启酿酒之路。

走进酿酒车间，俞惠明边走边向记者介绍，现在宁夏的酿酒环境可谓突飞猛进，“我们眼前的酿酒设备早已达到国际化标准，7000吨的发酵、储酒容器，意大利先进的灌装线、葡萄酒速冻机、

过滤机、破碎机等，这在以前想都不敢想”。回想起自己第一次酿酒，他说：“当年我们8人学成归来后，在玉泉营农场晒场的库房中找了三间平房，买了100多个水缸，开始宁夏历史上第一次酿造葡萄酒的试验工作，当时发酵没有降温条件，葡萄品种混杂，室内温度变化较大，房间内没有自来水，下水更没法排放，就连酿酒所用的辅料在市面上都很难买到，就是这样的酿酒环境，我们用了10个月，终于试制出宁夏第一瓶葡萄酒。”

跟随俞惠明的脚步，记者看到酒窖的荣誉墙上，众多荣誉里，最耀眼的就是2000年俞惠明主持酿造的干红葡萄酒，在法国世界名酒博览会上荣获金奖。俞惠明谦虚地说：“这是证明宁夏能够酿造出世界一流葡萄酒的兴奋剂，也是前进的动力。”

宁夏经过多年打造，如今贺兰山东麓酿酒葡萄基地种植面积达55万亩，成为中国酿酒葡萄种植规模最大最集中的连片基地，建成酒庄100多家，葡萄酒年加工能力超过20万吨。



给新人现场传授葡萄酒检验技能。



检验葡萄酒的理化指标。