



中国驻法国大使馆公使陈力推介宁夏葡萄酒。

(上接03版)

贺兰山下，李想这些“表白”被风吹散、吹远，想必不远处蔓延的葡萄地都听到了。

打造一块高品质的葡萄地，需要做的事情很多。

“我们葡萄地的行距是3.22米，这个数据参考了未来一二十年拖拉机型号的变化。种植杆选用镀锌材质，不仅防锈防腐适合机械作业，而且可以栽得很直，构建完美‘米’字阵容；滴灌设备来自以色列，那里滴灌设备做得非常好。”

酒庄建设项目团队都是30岁左右的小伙子，他们来自河南、河北、山西、宁夏，各个怀揣着理想。李想说他会继续做酿酒师：“从葡萄种植到可以酿酒，需要四五年的时光。我会在这里和酒庄一起成长。”

志辉源石酒庄种植师周生瑜今年30岁，入行已经七八年，对于酿酒葡萄的种植，他算是“跨行作业”。他原本在宁夏大学学的信息技术，并不是葡萄种植与管理。“2017年我毕业后来到酒庄工作，本职工作之余，天天与土地打交道，觉得葡萄酒产业前景广阔，就开始自学。从食品、种植到葡萄酒发酵技术，边学边干，业余时间都用在了学习上。”

如今，周生瑜已经从一个门外汉成长为酒庄的专业技术人才。

目前，宁夏酿酒葡萄种植面积达60.2万亩，是中国最大的酿酒葡萄集中连片产区，现有酒庄和种植企业实体253家，年产葡萄酒1.4亿瓶，酒庄酒产量居全国第一。这个产业是年轻人的聚集地，春天的酒庄萌发的不只是葡萄藤，还有这些年轻人的梦想。



贺兰山东麓葡萄酒在春糖会上集中展示。



葡萄酒爱好者在春糖会上品鉴贺兰山东麓葡萄酒。



贺兰山东麓葡萄酒及特色农产品推介活动在法国巴黎举办。



布鲁塞尔国际酒类大奖赛组委会主席卜度安·哈弗先生品鉴获奖的贺兰山东麓葡萄酒。

本版图片均为宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业园区管委会供图



## 春天，芬芳的葡萄酒飘香欧洲期酒市场

除了地头，春天的酒庄酿造车间也很忙。

经过一个冬天的工艺稳定，春天气温回升之时，一些优质的酒液将进入橡木桶，这个过程被称为“倒罐”，也意味着新一轮的陈酿环节开启。

志辉源石酒庄的酿酒车间里，独特的酒香在温暖的空气里弥漫着。这里整齐摆放着从美国、法国远道而来的200多个橡木桶，经过纯净水48小时的浸泡后，它们将灌入新一年的酒液。

“一个10吨的储存罐可以罐装45个橡木桶，所以酒庄每年都会购入二三百个全新的橡木桶。”车间主任牛秀玲说，志辉源石酒庄的山之魂、山之子、山之语3个品牌都属于陈酿酒，每年春天入桶前，酿酒师都会对酒液进行最后的检测和调配，保证香气和口感达到想要的风格标准。酒液会继续在橡木桶里沉睡12—18个月，待果香与橡木风味充分融合、单宁柔化、酒体平衡之后，进行罐装。之后是6个月以上的瓶储，当酒达到最佳饮用状态后，就会进入市场。

这个春天，过了瓶储期的葡萄酒，不断走向世界。

法国当地时间3月11日，宁夏国际葡萄酒交易博览中心与U'wine在法国波尔多签订战略合作协议。首批9款贺兰山东麓葡萄酒进入法国金融市场管理局监管的投资模式，通过价格评估等一系列准备工作后，将同世界顶级名庄酒一同由U'wine配售给投资者的投资组合，进入欧洲期酒市场流通。这是中国葡萄酒首次进入欧洲期酒交易市场。

法国当地时间3月14日，中国宁夏贺兰山东麓葡萄酒及特色农产品推介会在巴黎举办，立兰、贺东庄园、图兰朵、贺兰红、红寺堡、望月石、汇达、东方裕兴、鹏胜臻麟、云蔻、贺麓等11家酒庄的12款葡萄酒集体亮相。嘉宾们给予高度评价，多家企业与参会代表达成了出口意向。中国驻法国大使馆公使陈力表示，在中法建交60周年以及中法文化旅游年之际，宁夏代表团在法国巴黎举办的推介活动，以酒为媒，将加强中法友谊和友好交往。

法国之旅结束，宁夏葡萄酒又来到春糖会。这个听起来就很甜美的展会已经举办了109届，有中国酒类行业“风向标”、食品行业“晴雨表”之称，是中国食品酒类行业历史最悠久、规模最宏大、影响最深远的专业展会。

宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业园区管委会组织66家酒庄亮相“春糖”，集中发布产区近期推出的开瓶即饮葡萄酒、自然起泡酒、无醇葡萄酒、茶酒等葡萄酒新产品，创新饮用新方式。同时与嘉宾分享了“国礼葡萄酒”“产区创新特色葡萄酒”“性价比之选葡萄酒”等20余款葡萄酒，贺兰山东麓的独特魅力彰显。

“今年是宁夏参加全国糖酒会亮相酒庄最多、宣传推介最丰富、参展成效最好的一次。累计吸引超15万人次到贺兰山东麓产区各展位品鉴、交流、洽谈，签订销售协议2.537亿元，同比增长23.8%。”宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业园区管委会相关负责人总结道。

