



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,需要做很多事情很多。

“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,需要四五年的时间。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配售进入投资者的投资组合,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、鹏胜臻麓、云麓、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、规模最大、影响最深远、最专业的专业展会。

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。

