



拖拉机翻开苏醒的土地。

这个春天,宁夏贺兰山东麓很忙。

葡萄园里,工人们将葡萄藤从沉睡中唤醒,它们舒展筋骨,向阳而生;

种植师们踩着松软的泥土,开始了新一季的忙碌;

酒窖中的发酵罐,孕育了一冬的汁液渐渐苏醒,开启了橡木桶的陈酿之旅;

关于葡萄酒的尝鲜之约如期而至,一瓶瓶葡萄酒香飘四方……

此刻,迎着贺兰山下浩荡的春风,寻找“宁夏葡萄酒当惊世界殊”在春天里的脚步。

# 葡萄展藤正当时 贺兰山下春风暖

本报记者 倪会智 张雪梅 陈秀梅文 韩胜利图



当前,贺兰山东麓各葡萄种植基地陆续开始进行展藤作业。



## 春天,苏醒的葡萄地唤来书写者

春风是和煦的,而贺兰山下,春风正烈。它浩浩荡荡地吹上几天,地温很快升到8℃以上,葡萄藤便在黑暗的泥土中呢喃着醒来。

最先感受到它们醒来的,是葡萄园的种植师们。他们一次次走进沉寂四五个月的葡萄地,俯下身来,终于得到一句大地的密语,于是兴奋地宣布:可以展藤了!

这一刻起,宁夏贺兰山东麓万亩葡萄园进入了新一轮时间序列。

很快,拖拉机开进地里,“突突突”地划开一道道沟壑,葡萄园褪去冬装,换上一件洋气的条纹衫。

很快,地里干活的人多了。

展藤季也是用工季。57岁的牛振明带工20多年了,每年三四月份开始,他便带着华西村的村民们活跃在各个酒庄,多的时候近30人。最近20多天,他们劳作的地点是志辉源石酒庄,主要工作是展藤——把睡醒的葡萄树从土壤里拉出来,放到葡萄架上,等待发芽。

上午9点多,牛振明和工人们正起劲儿地干活。妇女们花花绿绿的头巾就像开在条纹衫上的花朵。

62岁的霍海明不习惯“展藤”这个词,他说“把它们放出来”。是的,把葡萄藤从土里“放”出来,从黑暗里“放”出来,去感受明媚也感受温润。他第二年干这个活儿,手脚特别麻利,铁锹一下子插进去,胳膊使劲儿一抬,满满一

锹土被撩开,重复三四下,一根葡萄树就再也藏不住了。再一用劲儿,它就被服服帖帖地搭在架子上,头昂得高高的,直指万里晴空。

57岁的李峰是一位展藤老手了。除了干活麻利,他对葡萄藤也有几分了解,打量着一根根皮肤开裂的老藤,说这般粗细的,至少十年,又摸着藤上的一处枝杈,说不久芽就会从这里长出来。干活时,老李脸上堆满了笑容。有人夸赞他儿子非常争气,是大连理工大学的研究生,这前程就像即将萌芽的葡萄藤。

相比而言,61岁的李友财干活就慢些。他之前在工地上打工,今年第一次干展藤的活儿,铲土、拉藤、平土,干起来有点吃力,被李峰甩在身后一大截。但他仍埋头弯腰地干着,额头上渗出汗珠。不一会儿,他脱掉外套,顺手甩在架子上。10点半,有人提议休息下,但李友财没有停手。他必须赶在11点半左右,把这一垄葡萄藤都放出来。下午还有一垄活儿,两三百米的地头,得忙个不停,才能赶在5点半完工回家。

吴改召裹着一条绿头巾,低头弯腰地忙着,粉色的项链坠儿从脖子里溜出来,在阳光下调皮地眨着眼。她腰上吊着一团裁剪好的麻绳,随着身体的移动有节奏地摆动。

“绑藤是个技术活,怎么绑、往哪里绑都有讲究呢,根粗的地方得绑双绳,不然葡萄长出来吊不住。枝条要塞到绳套里呢。”吴改召语速平缓,“我喜欢干这个活儿,之前在别的葡萄

园绑过。”

在这块218亩的B3霞多丽地块上,种植师周生瑜、质保员尚小芳和展藤、绑藤的人一样忙碌,他们非常关注劳作质量。不能让葡萄的生长输在“起跑线”上。

“大家仔细点,不要伤了葡萄根。”“把这里的土再往前平摊一点。你看,照我这样做。”周生瑜给工人们做起了示范,“展藤时间不能早也不能晚。过早出土,气温升高会导致葡萄过早萌芽,容易遭受霜冻;太迟展藤,出土过程中会导致嫩芽折断和损伤,展藤后也难以存活。”

“每天至少要在地块巡检两次,上午一次,下午一次。如果检查出不合格,就要现场解决。解决后再复查,直到合格为止。”尚小芳每天行走在葡萄园的各个地块,微信步数都在25000以上,“质保员的活,不但考验质量关,还要考验体力和耐力。”

3月10日开始,志辉源石酒庄进入展藤时间,1900亩的葡萄地已完成1300多亩。同一个葡萄园,去年9月底,吴改召正伏在葡萄架下摘葡萄。

“上次报道你们摘葡萄的文章看了吗?”

“看了,写得挺好的。你们都是写字的人么,不像我们只是地里干活的。”吴改召笑着说。

他们或许意识不到,春天的葡萄园里,每个忙碌的人都是大地的书写者。他们的“文字”,和这里热烈的春风、土壤、日光一样,都是宁夏贺兰山东麓万亩酿酒葡萄所必需的风物。



工人们熟练地将藤搭在葡萄架上。



## 春天,青春的梦想随葡萄藤一起萌发

贺兰山下的春风气质独特,前一秒还温润如丝,下一秒就吹得人仰马翻。

酒仙网打造的集种植、生产、文旅为一体的茉莉花葡萄酒酒庄就匍匐在贺兰山脚下。这里树坑刚刚挖好,停车场仍在修建,5万立方米的人工水库波光粼粼,310多亩的赤霞珠葡萄苗在砂土中安睡。地下铺陈着大量的滴灌管道,智能化操作灌溉系统就“蹲守”在房间里。

31岁的李想是茉莉花葡萄酒酒庄项目负责人,也是酒庄的酿酒师,从北京总部来这里已驻守近一年时间。烈烈春风中,他时髦的烫发被高高吹起。用不了多久,这里的风和日光将为他镀上一层西北汉子的色泽。

相较于志辉源石酒庄里粗壮的老藤,这里的葡萄苗种下还不到1年,只有20厘米长。“它们还太小,最怕寒潮和大风,所以我们展藤时间要晚,初步打算4月初开始。”

酒仙网是以品牌运营为核心的酒类全渠道、全品类零售及服务商,在售商品SKU数量超过2万个,涵盖全球26个国家超过1500个品牌。去年开工的茉莉花葡萄酒酒庄项目是银川市西夏区2023年第一批重点项目,项目建成后主要生产酿酒葡萄,达产年设计产能为酿酒葡萄290吨、葡萄原汁174吨。

就国内而言,山东、新疆、云南都是不错的酿酒葡萄种植区,酒仙网为何将目光落在了贺兰山下?

李想给出了三个理由:“这一带精品酒庄非常密集,很容易形成产业化;这里日照、气温等风土条件优越,特别适合浓郁奔放型葡萄酒的生产,而且景区就在附近,文旅资源丰富;政府支持力度大,合作诚意高。今年我们还会继续种一些在宁夏表现比较好的酿酒葡萄品种,比如马瑟兰、美乐、品丽珠、小维多、马尔贝克等。”

(下转04版)

