

宁夏贺兰山东麓,这片曾被风沙侵袭的荒原,如今已成为世界葡萄酒版图上不可忽视的“紫色明珠”。这里的故事,绕不开一位女性——宁夏贺兰山东麓葡萄酒与葡萄酒联合会副会长、贺兰晴雪酒庄联合创始人张静。

2011年,她主持酿造的“加贝兰特别珍藏2009”干红葡萄酒斩获品醇客世界葡萄酒大赛(DWWA)最高奖,这是中国葡萄酒首次站上国际巅峰。从此,宁夏葡萄酒跻身世界名酒之列,而张静的名字也与这片土地的蜕变紧紧相连。

从葡萄酒“小白”成长为优秀酿酒师,从“零”起步的酒庄到年销千万的行业标杆,她以女性的细腻与坚韧,在贺兰山下书写了一段葡萄酒发展史。



从「零」起步：自学专业教材，赴法国学习葡萄酒酿造技艺

1998年,园林专业毕业的张静进入宁夏葡萄产业协会工作,开始接触葡萄酒。

彼时,宁夏和法国已开始葡萄酒的交流与合作,每年法国酿酒和栽培专家会在宁夏产区开展技术指导工作。“这款酒的发酵温度过高了。”一位名叫亨利的老专家在品鉴宁夏葡萄酒时,闻了闻,又轻抿了一口,便精准指出发酵问题,让一旁的张静惊讶不已:“为什么闻一闻、品一品就能知道发酵温度过高?”“他是怎么通过嗅觉和味觉判断工艺问题的?”这些问题如藤蔓般生长,让她第一次对葡萄酒产生了强烈的好奇。

那几年,张静陪同外国专家走访了宁夏的每一片葡萄园,从银川市西夏区芦花台园林场到吴忠青铜峡市树新林场,从沙土地到砾石地,她被贺兰山东麓的风土深深吸引。

看多了、听多了,她对葡萄酒彻底着了迷。

为了系统学习葡萄酒相关知识,张静通过自学“啃”完了大学葡萄酒专业教材,还去法国罗纳河谷学习葡萄酒酿造技艺,把课本上的知识应用到酒庄车间里。“法国人有百年积累的酿酒经验,而我要找到宁夏的答案。”

回国后,她又在北京怀来中法庄园学习葡萄酒酿造,一待就是一个酿造季,并与中国著名酿酒专家李德美教授结缘。

2005年,正值宁夏葡萄酒产业陷入低谷期,张静在容健、王奉玉两位前辈的带领下,一起创立了贺兰晴雪酒庄。“酒庄所在地段,据说是观看古宁夏八景之一‘贺兰晴雪’的最佳地点。我们也希望能在这片土地上酿出贺兰山的‘魂’。”张静在不到100平方米的生产车间里开始了酿酒事业。

创业初期,张静“不敢做太大创新”,只是小心翼翼地把在法国学到的技术“照搬”到车间。2008年,酒庄聘请李德美教授为酿酒顾问,开始探索宁夏风土与技术的融合。

张静抽取酒桶中的葡萄酒进行质量检查。

何娟亮 摄



用细节打动消费者，严控品质巧妙融入地域文化



“葡萄酒是艺术品,每一滴都要经得起推敲。”如何让葡萄酒做到既优雅易饮,又深邃宽广,还能具有很好的复杂性和陈年潜力?

在贺兰晴雪酒庄,张静坚持全程严控品质的同时,巧妙融入地域文化。“贺兰晴雪”这一名称源自明朝朱元璋第十六子朱栴对贺兰山雪景的咏叹;酒标设计采用贺兰山元素;“加贝兰”则拆解自“贺兰”。在张静看来,消费者买的不仅是酒,更是关于一片土地上的传承故事。

2009年,正值“加贝兰2009”酿造季,采摘、分选、破碎、发酵、入桶,张静挺着孕肚穿梭在葡萄园与车间之间。

同年,女儿李想出生,张静在橡木桶印上了女儿的小脚印,命名为“小脚丫”。这款原本仅供纪念的私藏酒,因国际葡萄酒大师杰西斯·罗宾逊的盛赞而意外走红,被其收录进第七版《世界葡萄酒地图》一书,成为酒庄的风土探索系列。

在品牌设计上,张静擅长用细节打动消费者——从“贺兰晴雪”的诗意命名,到“小脚丫”的情感寄托,每一款酒都充满了人文温度。

与此同时,她将女性视角延伸至产业生态。“女性对香气、口感的细微变化更敏感,在品鉴和酿造中独具优势。”据张静介绍,在宁夏葡萄酒产业,女性从业者占比超过60%。而酒庄每年雇佣的近千名季节性工人中,80%为周边农村妇女,她们通过修剪、采摘葡萄实现年增收近万元。“女性擅长协作,这是我们构建产业生态的关键。”张静说。

张静的成长伴随着宁夏葡萄酒产业的发展。她见证了宁夏葡萄酒产业从小到大、由弱渐强的过程,也实现了从个人成长到群体赋能的跨越。“我是幸运的。遇见葡萄酒,也遇见了更好的自己。”

她把宁夏风土“酿”进葡萄酒中

宁夏日报报业集团全媒体记者 何娟亮



张静参加展会把宁夏葡萄酒推广到全世界。



“加贝兰2009”获品醇客世界葡萄酒大赛最高奖,张静(右二)与容健(左二)一起领奖。

受访者供图



「加贝兰」获品醇客最高奖，想让世界品尝「宁夏风味」葡萄酒

“我们要向自己的土壤学习,土地不仅蕴藏着惊喜,更能让我们因地制宜,探索出最适合自身的发展路径。”张静说。

“贺兰山东麓产区位于黄金纬度北纬38度,日照充足,昼夜温差大,有助于葡萄在成熟期积累丰富的糖分和风味物质,同时保持较高酸度,从而酿造出平衡且复杂的葡萄酒。”在张静眼中,这片风土是宁夏葡萄酒立足世界的根基。

贺兰山作为天然屏障为葡萄园提供了良好的保护,砂质土、砾石土和石灰质等多样化土壤不仅排水性好,还能为葡萄带来独特的矿物质风味。

为最大限度保留风土特质,她借鉴法国酿酒经验,建成宁夏首个地下酒窖,让葡萄酒在恒温恒湿的环境中自然熟成。

2001年,她参与申报贺兰山东麓葡萄酒地理标志产品保护工作,首次将“贺兰山东麓”定义为法定产区,确立产区标准,助力宁夏葡萄酒摆脱“山寨”标签。

“有了法定产区身份,世界才会认真聆听我们的声音。”张静介绍,如今,“贺兰山东麓葡萄酒产区”已成为宁夏葡萄酒走向世界的文化符号。宁夏有了自己的列级庄分级制度,贺兰晴雪酒庄也于2019年晋升为二级庄。

在张静看来,宁夏葡萄酒产业的快速发展得益于当地政府的大力支持和科学规划。从葡萄种植、酿酒技术的创新和人才的培养,宁夏正在迅速崛起为世界级的葡萄酒产区,吸引越来越多的国际关注。

国际奖项是通行证,更是话语权。

2011年9月,在伦敦皇家歌剧院举行的颁奖典礼上,当品醇客世界葡萄酒大赛(DWWA)宣布“加贝兰特别珍藏2009”干红葡萄酒摘得大赛最高奖时,张静既兴奋又自豪:“那一刻,我知道贺兰山的葡萄酒终于有了名字。”

“口感强劲,令人兴奋的薄荷香气中透露出浓郁的多叶深色水果果香。酒体中等,柔顺,香气优雅,成熟而不俗艳,单宁饱满,回味悠长。既具有非常典型的波尔多风格特点,又体现了贺兰山东麓产区的地域特色。”品醇客这样评价“加贝兰2009”。

这款轰动世界葡萄酒界的“黑马”,改写了中国葡萄酒的历史,宁夏产区一夜之间登上全球葡萄酒版图。截至目前,这依然是中国葡萄酒在世界葡萄酒大赛上取得的最高奖项。

近年来,张静主持酿造的“加贝兰”葡萄酒质量优秀稳定,先后获得200多项国际国内各类大赛金银奖,连续获得由杰西斯·罗宾逊、伊安·达加塔和贝尔纳·布尔奇3名国际大师联名推荐的中国十大葡萄酒。

“葡萄酒是文化交流的媒介。”她在国际展会上英语推介:“‘加贝兰’所有的努力就是为了和您分享贺兰山的独特风土。”如今,酒庄种植优质酿酒葡萄300亩,年产“加贝兰”系列葡萄酒8万瓶左右,远销英国、新加坡、迪拜等地。

谈及未来规划,张静早有打算:继续保持提升品质的内延式发展道路,把主要精力放在品质稳定、提升和品类开发上,坚持品质第一,做优质产品,和贺兰山东麓产区酒庄共同努力打造世界知名的优质产区,让宁夏葡萄酒逐渐走到世界葡萄酒舞台的中央。

记者手记

一瓶酒,一座城,一群人。

在贺兰晴雪酒庄的地下酒窖,橡木桶静

静沉睡,空气中弥漫着黑醋栗与雪松的香气。

张静轻抚桶身,仿佛触摸着时光的脉络。20年间,她

见证了贺兰山东麓从荒漠变为“紫色绿洲”,也让自己从探索者成长为引路人。

“风土从来不说谎。”这是张静常挂在嘴边的话。她办公室墙上的标语“酒是世界上体积最小的游乐场”,恰如其分地概括了她的信念:葡萄酒是快乐,是艺术,更是文化与自然的交融。

如今,“贺兰山东麓”已成为中国葡萄酒的地理标志,而张静的故事,正是这张“紫色名片”最生动的注脚。她的

成功,不仅在于酿出一瓶好酒,更在于让世界看见宁夏的风土与匠心。她的故事,恰如贺兰山东麓的葡萄藤——在风沙中扎根,在岁月中

沉淀,最终酿出一杯惊艳世界的东方风味。

张静与女儿在「小脚丫」葡萄酒酒桶上合影。受访者供图

