



坐落于宁夏贺兰山东麓最南端的吴忠市红寺堡区,曾是无尽的戈壁荒滩,从2002年在凯仕丽酒庄种下第一棵葡萄藤开始,经过23年的沉淀与耕耘,用一串串葡萄点沙成金,铺就生态移民的富裕之路,成为宁夏乃至全国最早种植葡萄并酿造葡萄酒的产区之一。戈壁生紫梦,佳酿醉四方。如今,红寺堡区的这张“紫色名片”正以复合业态的醇香吸引八方来客。



宁夏汇达阳光生态酒庄首席酿酒师李财教宾客品鉴葡萄酒。



罗山酒庄总经理王志佳从木桶中取酒。



昔日不毛地 今朝酒飘香

红寺堡“紫色梦想”绽芬芳

宁夏日报报业集团全媒体记者 李良 文/图



给葡萄剪枝。



韩树章(左)为村民作技术指导。

B

『万紫千红』折射生态之变

在宁夏汇达阳光生态酒庄,电视剧《星星的故乡》曾记录下这里“动人的景象”:6400亩葡萄种植基地,“酒庄+基地+农户”等多种生产经营模式,带动农户894户,户均年增收29490元。

“十年荒漠成花园。”红寺堡酒庄总经理姜茂才望着窗外绿意感慨道。昔日的灰黄已被层层叠叠的绿意覆盖,农民奔向富裕生活的故事在这里悄然上演。

每天18时,东方裕兴酒庄葡萄基地负责人候廷会在微信群里为工人们转账发当日的工资。“工作很灵活,大部分按天算,也有小时工。”候廷说,附近有好几家酒庄,村里几乎家家户户的收入都和葡萄酒产业相关。

红寺堡产区酒庄带动2300余户农户,年务工60万人次,增收超6000万元。

强烈的光照成就了“万紫千红”的酿酒葡萄,红寺堡区葡萄种植面积累计达10.8万亩,1600万株葡萄藤深植于大地,染绿了戈壁,也带富了乡亲。这条从种植、采摘、酿造、运输到销售的紫色产业链,联农带农效应显现,每年为当地提供超过13万个工作岗位。

葡萄美酒不仅折射出生态之变,更见证了这片土地的重生。红寺堡区葡萄酒产业发展服务中心主任韩鹏介绍,葡萄园如同天然固碳工厂,每年每公顷固碳9.1吨;葡萄根系改良盐渍化土壤,涵养水源,与5.1万亩纵横交错的防护林共同编织起“园成方、林成网”的绿色屏障。

“在肖家窑片区的葡萄园下乡时,听到村民说总能看到红狐狸、野兔等动物。生态的改善吸引众多野生动物回归。”韩鹏说。

C

美酒『链』接『诗与远方』

在罗山酒庄的观光园里,阳光洒在晶莹剔透的酒杯上,琥珀色的酒液闪烁着诱人的光泽。酒庄总经理王志佳微笑着举杯,身旁几位远道而来的浙江客商对杯中的佳酿赞不绝口。这一缕酒香,正悄然牵起千里之外的合作机缘。

这里不仅出产美酒,更书写着诗意。罗山酒庄葡萄园里的赤霞珠、美乐等名贵品种茁壮成长,酒庄年发酵干红千吨,灌装能力达1000吨。“游客来酒庄可以摘鲜果、喝美酒、品文化、享烧烤狂欢与篝火晚会,体验更加丰富。”王志佳说。

红寺堡区正以“种植+酿造+文旅”的复合业态一展风姿。红寺堡酒庄更是将融合推向极致:3000平方米地下酒窖珍藏时光;6000平方米车间内,顶级设备助力世界名种葡萄蜕变为斩获大奖的佳酿;葡萄园、文化产业园、观光园与大型会展商务中心融为一体,可同时容纳千人。

“我们引进国际顶级的意大利前处理设备、酿酒设备、贝达拉索灌装设备,为酿造品质纯正的酒庄酒奠定了基础。”姜茂才介绍,这些年,公司在福建、湖南等地发展了长期合作的客户,在陕西西安开了旗舰店。

酒香也需勤吆喝。近年来,红寺堡区对农特产品加工、包装、宣传推介、销售及设立专卖店、快递费用等方面给予政策支持。高规格高水平举办“中国葡萄酒酒商大会”,以各类招商、活动、考察为契机,讲好红寺堡葡萄酒产业故事。组织酒庄企业积极参加宁夏品质中国行、成都糖酒会等推介活动,在沿海城市及有销售基础的城市举办红寺堡区葡萄酒展销专场推介会,进一步提升红寺堡产区葡萄酒知名度。以公众品牌“红漠”为旗,整合企业成立红丰农业公司,推行统一标准、分级、检测、定价与灌装,形成抱团出海之势。在全国一、二线城市铺设27个直销店,产品市场持续扩大。积极亮相国际葡萄酒文旅博览会等高端舞台,在深圳前海等地开设体验店,让“红寺堡风味”深入人心。

展望未来,红寺堡区将加大葡萄酒产业扶持力度,计划在自治区新建基地补助的基础上,按照500元/亩的标准予以补贴。严格落实酿酒葡萄保护价收购补助、葡萄酒生产补助和参加农特产品展销推介会等补助政策。坚持“引进来”和“走出去”,在企业引进上持续发力,在产业质效上精益求精。

宁夏观察



A

荒漠种出『玉液琼浆』

红寺堡区蕴藏着大自然馈赠的“厚礼”:年均超2800小时的慷慨日照,最高达15℃的昼夜温差,加上纯净无污染的沙质土壤,让葡萄糖分尽情凝聚。这里是种植特色优质葡萄的极佳区域,得到全国乃至世界葡萄酒专业人士的普遍认同。

6月8日,罗山脚下的东方裕兴酒庄千亩葡萄种植基地里,40余名工人正在田间忙碌。65岁技术员韩树章手握剪刀在藤蔓间游走,手把手为村民传授技艺,“要把品相最好的那枝留下。绑条透风透光,抹芽定枝,月中再绑一次。”

四十载与葡萄为伴,韩树章亲历了宁夏葡萄酒产业从零起步到声名鹊起的历程。“这里昼夜温差大,结的葡萄糖度高。但如果细节把控不好,葡萄也会参差不齐。”韩树章说,酒庄坚持采用农家肥,不打农药,就为了保障品质。

好葡萄,是汗水一滴滴浇灌出来的。从农民手中剪裁的每一寸生机,到酿酒师雕琢的每一缕芬芳,每一个环节都需要去粗取精,精益求精。

今年4月初,红寺堡区20家酒庄的工人们以展藤技能竞赛“唤醒”沉睡的葡萄藤。东方裕兴酒庄负责人张志学深知其重:“细节决定成败,展藤是冬护与夏长的关键桥梁,科学操作不仅关乎当年收成和果实品质,更关乎葡萄园数十载的经济寿命。”

红寺堡区坚持政府主打产区品牌,企业主打产品品牌,实现产区品牌牵引、产品品牌支撑双驱动。先后制定印发《吴忠市红寺堡区葡萄酒产业高质量发展实施方案(2021—2025年)》《红寺堡区葡萄酒产业高质量发展“十四五”规划和2035年远景目标》,建立处级领导包抓重点特色产业责任机制,推动葡萄酒产业高质量发展。每年生产葡萄酒1500余万瓶,产值达7亿元。

如今,红寺堡产区被纳入贺兰山东麓葡萄酒国家地理标志产品保护范围,被评为宁夏优质酿酒葡萄明星产区精品区,被授予“中国最具发展潜力葡萄酒产区”称号。红寺堡镇被授予“中国葡萄酒第一镇”称号。葡萄酒产业已成为富民强区的“紫色名片”。

村民在东方裕兴酒庄千亩葡萄种植基地劳作。

杨嘉伟供图