



布鲁塞尔国际葡萄酒大奖赛金奖颁奖典礼上,获奖者领取奖牌。

荒滩造佳酿 “苦难”成馈赠 宁夏葡萄酒庄从“活下来”到“国际范”

“这是我第二次作为评委参加布鲁塞尔国际葡萄酒大奖赛。”宁夏独立酿酒师邓钟翔曾赴法国波尔多学习酿酒技艺,13年前来到银川,用“干润平衡”的酿酒哲学,为宁夏葡萄酒注入独特的“中国风土”。

对邓钟翔来说,宁夏拥有得天独厚的气候条件,非常适合种植葡萄。这里干燥少雨,阳光充足却不灼热——看似“缺水”,实则是葡萄的“福气”。“干燥的气候抑制了病害,昼夜温差大让葡萄积累了更多糖分和风味物质。我在波尔多学习时,总听人说‘好葡萄需要苦难’,但在宁夏,这种‘苦难’恰恰是自然的馈赠。”

“在法国、意大利,葡萄酒的语言是‘法语’‘意大利语’,但在中国,消费者不需要翻译,就能理解贺兰山东麓的阳光、沙土和酿酒人的匠心。这种无隔阂的亲近感,是其他产区难以复制的。”邓钟翔坦言,

“我们是‘没有历史包袱的新玩家’,但这恰恰给了我们‘重新定义’的机会。没有‘只能种赤霞珠’的限制,酿酒师可以自由探索——从马瑟兰到国产小品种,我们正在找到属于自己的‘宁夏味道’。”

2012年邓钟翔刚到银川时,这里的葡萄园还零散分布着,酒庄主人们见面聊的是“怎么活下来”。如今,从石嘴山到银川,从永宁县到青铜峡,100多公里的狭长地带,聚集了近200家酒庄,连空气里都飘着“国际范”。

“我见过太多葡萄酒产区的兴衰,但宁夏不一样。”邓钟翔说,这里有最干净的空气、最纯粹的阳光,更有最踏实的酿酒人。“去年的布鲁塞尔国际葡萄酒大奖赛上,宁夏酒庄的表现让我惊喜——从果香到单宁,每一款都有‘自己的话’要说。这种自信,是多年匠心积累的底气。”



参赛葡萄酒经过统一套袋包装后由评委进行盲评。



品一杯葡萄美酒 听一段风土故事

宁夏日报报业集团全媒体记者 张雪梅 张璞/文 韩胜利/图



第32届布鲁塞尔国际葡萄酒大奖赛上,来自不同国家的评委合影留念。

领略酿造匠心 感受多元生态 这场贺兰山酒庄行不止于美酒

第32届布鲁塞尔国际葡萄酒大奖赛期间,宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业园区管委会组织嘉宾走进宁夏代表性酒庄,开启一场汇聚风土匠心与艺术美学的葡萄酒之旅。

在嘉地酒庄的百亩葡萄园里,葡萄藤郁郁葱葱,一串串饱满的果实挂满枝头,葡萄树下零星生长的野草,却吸引了众人的目光。嘉地酒庄工作人员蹲下来,耐心解释道:“得益于贺兰山下独特的风土条件,这些看似普通的野草,实则是葡萄园的天然‘氮库’。有草的行间,氮元素含量显著高于无草区域,能为酵母发酵提供天然养分。”

来自法国玛歌酒庄的曾维民赞叹道:“这里的白葡萄酒清新雅致,红葡萄酒风味复杂、平衡感绝佳。”他还特别提到了酒庄的生态转型,“将矿滩改造成葡萄园,既实现了绿色发展,又创造了大量的就业机会,这种产业与生态融合的模式,堪称未来发展的典范。”

曾维民与宁夏葡萄酒产区的缘分始于2017年。当时,宁夏葡萄酒产业刚刚兴起,应宁夏葡萄酒协会之邀,他带领团队开启了首次考察之旅,走访了嘉地、贺兰晴雪、银色高地等十余家当地知名酒庄。“那时的宁夏葡萄酒庄大多刚刚投产,却已展现出令人惊叹的水准。从葡萄园管理到酿造设备,处处都能看到顶尖技术的应用。”曾维民回忆道。如今故地重游,他感慨万千:“不到10年光景,这里已从崭露头角的新星,成长为体系成熟的优质产区。”

来自沈阳众品最美烟酒商行的李本来,过去十几年一直专注于法国、智利、西班牙、阿根廷等国家进口酒业务。近年来,随着中国经济的发展和国产酒的崛起,他敏锐地捕捉到了国产酒的发展机遇。在考察中,图兰朵葡萄酒小镇给他留下了深刻的印象。“图兰朵葡萄酒小镇将葡萄酒酿造与艺术、旅游深度融合,这种创新模式正是未来葡萄

酒产业发展的趋势。”他坚信,文化赋能将成为国产酒破局的关键。

美贺庄园宛如一座艺术殿堂,名家画作与美酒相得益彰。在这里,人们不仅能品尝到醇厚的佳酿,更能在艺术的熏陶下,深刻感受葡萄酒背后深厚的文化底蕴。“这些年,我领略过意大利葡萄酒独特的风味和丰富的内涵,但宁夏葡萄酒崛起的势头,让我迫不及待想来实地看看。”择罗酒业资深进口商董阳说道。此前在西安工作时,他就接触并推广过宁夏酒庄的产品。此次应宁夏葡萄酒博览会邀请,他首次踏上贺兰山东麓这片土地,开启了与国产葡萄酒的深度对话。他还透露,择罗酒业目前已代理了宁夏部分葡萄酒产品,未来期待在选品合作、市场推广等领域展开更深入的合作。

从葡萄园里的生态智慧,到酒庄内的艺术美学;从酒商们的探索转型,到行业间的交流碰撞,贺兰山下的这场葡萄

酒之旅,不仅是一场味觉与视觉的盛宴,更是一次风土、匠心与艺术的深度对话。

“本次赛事不仅聚焦葡萄酒品鉴与专业交流,更精心设计了多样化的实地考察行程,带领我们穿梭于特色鲜明的小型精品酒庄和集生产、旅游于一体的大型综合园区,沉浸式感受宁夏葡萄酒产业的多元生态,让参与者在短短几天内,既能领略葡萄酒酿造的匠心工艺,又能深刻感受中华文化的独特魅力,获得了超越单纯酒类品鉴的立体体验。”布鲁塞尔国际酒类大奖赛组委会首席执行官昆汀·哈弗感叹道。



中国葡萄酒·当惊世界殊

第五届中国(宁夏)
国际葡萄酒文化旅游博
览会如火如荼,第32届布鲁塞尔
国际葡萄酒大奖赛名酒云集,让
我们把目光从桌上的美酒转向
另一片天地;对话大奖赛评委、
走进代表性酒庄、了解供应
链平台,解读这杯美酒
背后的故事。



评委依据葡萄酒的颜色、香气和味道进行盲品评分。

借力“中国仓” 集中调配资源 宁夏葡萄酒“轻装”驶入全球赛道

在第32届布鲁塞尔国际葡萄酒大奖赛上,387名中外评委对7165款葡萄酒进行盲品评分,最终评选出大金奖、金奖和银奖。这些来自全球的葡萄酒,是如何来到宁夏,走进大奖赛现场的呢?

“我们建立了‘中国酒中国仓’供应链服务平台。2024年,‘宁夏仓’作为融汇爱普司为中国酒庄打造的服务平台落户银川,将‘宁夏仓’从物理存储空间,升级为聚合资源、联通内外的平台。”融汇爱普司供应链管理集团有限公司董事长马新途说。

“中国仓”的本质是“资源整合仓”。贺兰山东麓聚集着近200家酒庄,过去因分散运营,仓储物流成本高、效率低。“宁夏仓”依托产区产业集群与政策优势,以集约化运营破解行业痛点——集中调配资源,切实降低仓储、物流及推广成本。马新途表示,大奖赛

之前,数千款国际参赛酒样高效、安全入境并转运到银川,正是对融汇爱普司跨境供应链专业能力的实战检验。

这场全球49国7165款佳酿的“中国行”,不仅是对贺兰山东麓风土的认可,更见证了“中国仓”供应链服务平台如何为宁夏葡萄酒“松绑减负”,让其“轻装”驶入全球赛道。

“‘中国仓’如同为宁夏葡萄酒产业修了一条‘高速路’——从产区到全国,从国内到海外,让每一瓶酒以更低成本、更快速度抵达消费者手中。”马新途表示。

随着布鲁塞尔国际葡萄酒大奖赛的启幕,“中国仓”已不仅是物理存储空间,更成为聚合资源、联通内外的战略平台。未来,它将持续以科技和协同之力,助力宁夏葡萄酒“轻装上阵”,在全球市场书写更精彩的“紫色篇章”。



志愿者排队欢迎评委入场。