

2000多年前,中国汉代使者张骞历尽艰辛出使西域,开辟了著名的丝绸之路。沿着这条古道传入中国的葡萄,历经岁月沉淀,最终在贺兰山东麓扎根,种下一片“紫色梦想”。

进入新时代,作为中国葡萄酒产业发展的生动缩影,贺兰山东麓的葡萄酒产业突破了传统发展范式,开创了经济、社会与生态价值共创的新模式。

据新华社报道,国际葡萄与葡萄酒组织11月12日在一份声明中说,2025年全球葡萄酒产量略有增长,但由于极端天气频发,产量已连续第三年低于平均水平。在贺兰山东麓葡萄酒产区,通过“科技赋能+全程机械化+品牌打造+产业融合”的组合拳,葡萄酒产业实现产量、品质与品牌价值的全面突破,打破了“靠天吃饭”的困局,擦亮了“以酒为媒、对话世界”的“紫色名片”,让中国葡萄酒“当惊世界殊”的梦想持续绽放。



探秘贺兰山东麓葡萄酒高质量发展路径

产业增值 葡写新篇 品牌升级 萄醉人心

本报记者 闫茜

产教融合助力“数字跃升”

12月伊始,贺兰山东麓的葡萄园里不见绿叶,只见修剪后的枝蔓被沙土仔细掩埋,形成一道道连绵的土埂。每年必不可少“的埋土防寒”为葡萄藤穿上厚重的“冬衣”,以便抵御严寒,这也意味着一年农事工作的结束。

然而,产区对葡萄园的守护从未因季节而中断。那些被泥土覆盖的田间,传感器仍在默默记录地温与墒情;实验室的屏幕上,来自孢子捕捉仪和微型气象站的数据流无声跳动,为下一个生长季做好准备。

时间回到今年8月,景象截然不同——

8月7日,雨后的贺兰山东麓,葡萄叶上水珠未干。宁夏大学农学院教授顾沛雯蹲在田垄边,食指托起一片略显卷曲的叶片,对着光察看背面斑纹。这时,衣袋里的手机震动起来——是银色高地酒庄的来电:葡萄出现了病虫害。顾沛雯起身对学生快速交代了几句监测要点,便朝停车处走去。这样的“临时出诊”,在她近十年扎根产区的时间里早已是寻常。

“雨水来得越来越不按常理了。”顾沛雯指出,近年来产区8月、9月的降雨更集中、绵长,改变了园中微妙的平衡,“霜霉病的发生,可能只因一次持续4小时以上的阴雨天气;雨后的干旱间隔,又可能诱发白粉病。病虫害的‘窗口期’在缩短,我们判断和行动的节奏必须更快。”

在顾沛雯身后,更持续的“守望”正在同步进行。她的学生王兴哲每天关注着屏幕上跳动的曲线与数字。这是一个连接田间“感官”的监测平台——温湿度传感器深埋土中或立于架下,虫情测报灯夜间静默工作,孢子捕捉仪捕捉着空气中肉眼难见的病原体踪迹。

“数据从去年10月就开始积累了,”王兴哲指着屏幕说,“但这只是第一步。我们未来的方向是让设备自动捕捉病虫害图像并上传,系统通过大模型进行初步分析,判断病虫害种类和严重程度——就像有个AI医生在田里24小时坐诊,先给出一份‘诊断处方’,我们再结合实地情况精准用药。”

在贺兰山东麓,产学研的紧密合作正成为产区发展的核心引擎。宁夏大学团队作为科研先锋,通过与酒庄建立的数据共享与联合预警机制,将实验室的前沿模型,快速转化为田间可用的诊断工具和防控方案。这种从实验室到田间的“快速通道”,确保了最新科研成果能够精准适配并迅速推广至各家酒庄,共同构筑起产区的智慧防线。



智慧大脑触发产业迭代

踏入立兰酒庄大门,两栋气派明亮的建筑格外显眼,它们采用半地下结构,巧妙地借助大地本身为酿造车间维持恒温、恒湿环境。沿着地势望去,从高处的粒选平台到低处的地下酒窖,形成了一个高效连贯的体系。从葡萄园到车间,这里的一切都被“智慧”与“创新”的气息覆盖。

酒庄经理马成云道出建设初衷:为了改变传统酒窖可能损伤果实、增加氧化风险的弊端,他们采用了“重力入罐法”。酒庄依坡而建,让葡萄在最高处完成分选与破碎,随后仅凭重力,温和地流入低处的发酵罐中。在后续浸皮阶段,又结合“干冰冷浸渍法”,以干冰将罐温精准控制在6摄氏度,缓慢浸皮4天至6天,从而极致柔和地萃取最细腻复杂的果香。正是这种对细节的执着追求与持续创新,使立兰酒庄的“览翠”系列品质出众,在市场上备受青睐。

对于立兰酒庄的种植师苏文平而言,“智慧”如水般渗透在每一个种植细节中。冬灌是关键环节,让水分精准抵达根系40厘米深处,是一门需要精准掌握的艺术。“通过将滴灌系统接入物联网,我们打造出水肥一体化智能平台。如今,在手机上就能完成精准灌溉。”苏文平介绍,这不仅改变了以往大水漫灌、人走水仍流的粗放方式,更同步实现了节水、节肥与省力。同样

酿得好,也要销得远。

11月底,从法国巴黎卢浮宫传来消息:宁夏贺兰山东麓葡萄酒产区在“LE GRAND TASTING”精品酒展上一举摘得国际可持续发展奖。这是中国葡萄酒产区首次获得这一荣誉,贺兰山东麓的“紫色名片”再次闪耀欧洲。此次获奖背后,是产区系统性的品牌建设与国际推广策略。

作为核心产区,今年,银川产区借势发力,通过展销联动、文化赋能与政策支持,构建“葡萄酒+多业态”融合消费新生态。银川市葡萄酒产业发展服务中心相关负责人介绍,借助各类大型活动,银川持续讲好“紫色故事”、赋能品牌传播,让贺兰山东麓葡萄酒的声音更响、品牌更亮,助力打造“世界葡萄酒之都”。

第32届布鲁塞尔国际葡萄酒大赛吸引众多目光,2025宁夏贺兰山东麓葡萄酒产区半程马拉松跑四季赛(金秋赛)圆满完赛;在览山音乐节、葡萄酒诗词大会、银川马拉松赛及西夏陵申遗成功等一系列重大活动中,葡萄酒元素处处可见,酒庄也开展展销活动;“十一”期间打造的宁夏首个葡萄酒主题夜市街区“怀远葡里”,串联20家酒庄,形成“晚餐+品酒+夜游”消费动线,让葡萄酒融入市井生活,增添城市烟火气;漫葡·看见贺兰沉浸式演艺小镇驻演剧目《贺兰山盛典》以“岩画—丝路—移民”为主线,累计演出超800场,票房突破5000万元;葡萄酒主题歌曲《兰山颂》《星星的故乡》广泛传唱;银川文化城凤凰城葡萄酒城市体验中心也已建成,设置葡萄酒主题广场与餐饮街区,打造引人入胜的城市级文化体验场景,年接待访客超20万人次……“我们还在京东平台开设官方自营专区,打通了面向国内消费者的高品质直供链路。一系列举措不仅让世界级的评委与买家了解中国葡萄酒的卓越品质,也得到了从专业领域到主流消费市场乃至高端场景的广泛认可。”银川市葡萄酒产业发展服务中心相关负责人介绍道。

的“智慧”也被应用于酿酒车间,发酵温度实现自动精准控制,为葡萄酒品质的稳定增添了坚实保障。

立兰酒庄的实践,仅仅是贺兰山东麓葡萄酒产区宏大变革图景中的一隅。如今,一个覆盖整个产区60.6万亩葡萄园和261家酒庄的宁夏贺兰山东麓葡萄酒数字化平台,正将这种精准化管理从“点”连接成“网”。这个平台如同产区的“智慧大脑”,源源不断地汇聚来自田间传感器、高空卫星和车间设备的亿万条数据。

在平台指挥中心,巨大的屏幕上,一张GIS地图清晰标注着所有签约酒庄。这里已积累了近7000万条葡萄园气候数据,凭借先进的AI大模型算法,平台正将海量数据转化为实际生产力:成功实现了葡萄霜冻与灌溉的精准预警;通过遍布产区的微型气象站与墒情监测点,对“温、湿、病、墒”等关键生长指标进行AI智能监测,并自动生成灌溉与霜冻预警报告,为产区管理和酒庄生产提供了前所未有的科学决策支持。

宁夏贺兰山东麓葡萄酒数字化平台的服务范围将继续扩展,通过气象、灌溉、病虫害等数据模型的深度融合,这个“智慧大脑”正持续学习与进化,不仅守护着当下每一株葡萄藤的成长,更在模拟与优化着产区未来的每一个生长季。

酒庄主题夜市街区“怀远葡里”,串联20家酒庄,形成“晚餐+品酒+夜游”消费动线,让葡萄酒融入市井生活,增添城市烟火气;漫葡·看见贺兰沉浸式演艺小镇驻演剧目《贺兰山盛典》以“岩画—丝路—移民”为主线,累计演出超800场,票房突破5000万元;葡萄酒主题歌曲《兰山颂》《星星的故乡》广泛传唱;银川文化城凤凰城葡萄酒城市体验中心也已建成,设置葡萄酒主题广场与餐饮街区,打造引人入胜的城市级文化体验场景,年接待访客超20万人次……“我们还在京东平台开设官方自营专区,打通了面向国内消费者的高品质直供链路。一系列举措不仅让世界级的评委与买家了解中国葡萄酒的卓越品质,也得到了从专业领域到主流消费市场乃至高端场景的广泛认可。”银川市葡萄酒产业发展服务中心相关负责人介绍道。

从巴黎领奖台载誉而归,贺兰山东麓葡萄酒产区的国际化路径愈发清晰。这条路径融合了系统的品牌治理、前瞻的渠道布局与主动的国际舞台参与,正推动着来自贺兰山下的“紫色佳酿”,在全球葡萄酒版图上绘就越来越鲜明的坐标。

- ① 贺兰山下,酿酒葡萄茁壮成长。本报记者 李靖 摄
- ② 成都市民品尝来自贺兰山东麓的葡萄酒。银川市葡萄酒产业发展服务中心供图
- ③ 顾沛雯团队正在进行相关研究。本报记者 闫茜 摄
- ④ 22家酒庄组团亮相上海ProWine展会。银川市葡萄酒产业发展服务中心供图
- ⑤ 葡萄酒文创产品琳琅满目。本报记者 闫茜 摄

①

③

④

⑤

从自然优势到品牌崛起