彭帅、孙淼：用自然的智慧，酿一杯馥郁的酒

记者 王敏

葡萄酒记（40）

本期执行：王敏
策划：李建宁 李振文 刘文静

“酿造葡萄酒可以使人谦卑，因为你不能强求任性。你可以锦上添花，却不能决定一切。因为自然因素比人为更重要。”这是写在博纳佰馥官网上的一段话，也是彭帅和孙淼酿酒的态度。作为中国在册最小的精品葡萄酒庄博纳佰馥的庄主，夫妻俩把葡萄酒交给自然，在宁夏这一方天地间，酿出带着宁夏风味的“自然酒”。

孙淼和彭帅。

1 与自然相处的哲学

走进彭帅、孙淼夫妻俩的酒庄，实在不觉得是真的走进了一个酒庄里。如果没有人迎接，甚至连入口都不容易找到。在仅100亩的葡萄园里，远远矗立着的一栋灰色小楼，那里就是酒庄的酿造车间，小型酒窖紧挨于旁。

刚过去的2023年底的这段时间，因为要向外地集中发货，酒庄全员上阵一起打包装，但所谓全员也不过是五六个人而已。彭帅和孙淼亲力亲为，和大家一起为发货忙碌，但这份忙碌却不慌张，反倒是带着让人羡慕的松弛，这样的状态，让走进酒庄的每一位对这里酿造葡萄酒有所憧憬和好奇的人也跟着放松下来，沉浸式地享受着这里的一切。

虽然冬季的酒庄没有夏天那般苍绿，但平和静谧中，却总有惊喜。这些惊喜是自然赋予的，一束打进玻璃窗的暖阳、一些还未消融的积雪、枝头上几只嬉戏的小鸟，以及走上去有些硬实的土地，还有偶尔能听到的猫叫声……本是寻常事，因人而不同。彭帅和孙淼是看得见这些自然中的寻常事的，这份看见，不仅仅让自然之美被很好地保护在葡萄园里，也让这里的自然之气注入到了一瓶瓶的葡萄酒里。

“我们都很感谢法国的勃艮第产区，那些学习过、工作过的酒庄，让我们接触到了真正的葡萄酒价值观：不仅是流于表面的华丽，而是关乎土壤、动物、宇宙……是与整个大自然相处的哲学。”彭帅说，自己在法国实习的第一个酒庄决定了如今的酿酒风格——每年只做2万瓶，用自然法酿造，细心照顾每一颗葡萄。

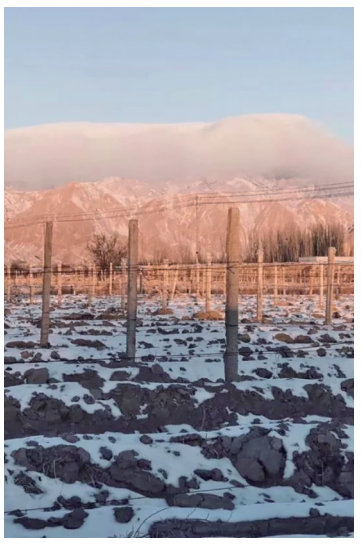
2 带有天地人的烙印

和很多酒庄的经营方式不同，“自然”是这里最大的特色。不仅仅是环境上的纯粹，更是从种植、采收到酿造，每一步都追求自然而然的过程。

这一理念，从2013年在贺兰山脚下开始做酒庄起，彭帅和孙淼就不曾有过动摇和改变。“我们只想喝到一款很诚实、很平静，不‘波尔多’也不‘纳帕谷’的中国酒，它可以不完美，但一定要带有天地人的烙印。”孙淼说，尤其在宁夏，这里有属于宁夏的独特风土，如果不充分利用，岂不是浪费了这里的天时地利，“自己去种葡萄，自己去酿出来吧。我们当初就是怀着这样的愿望，开始创作博纳佰馥的。”

“博纳”取自孙淼求学的勃艮第地区的Beaune（市镇名），“佰馥”则寓意着香气，来自酒庄的外语名字，翻译过来就是“香气庄园”。他们相信香气是葡萄酒的灵魂，而自然，本就可以酿造出这样自带香气的酒。为此，他们坚持用“生物动力法”酿造“自然酒”，即营造一个具有丰富生态多样性的环境，让葡萄树在自然环境下生长，再通过自然发酵，酿造真正属于宁夏这方水土下的葡萄酒。没有农药的喷洒、没有商业酵母的添加，彭帅和孙淼对自然抱有尊重，自然也帮他们酿造出了“博纳佰馥”。

而事实上，“自然酒”及“生物动力法”在国外都属于新兴的概念，能在短短几年被市场接受，在两人看来，可能是中国人天生有热爱自然的基因。



属于冬日的静谧。

本版图片均由受访者提供

3 追随，因为热爱

说起共同在宁夏创业的过程，彭帅、孙淼夫妻二人的经历，至今在宁夏葡萄酒圈都是一段佳话。

彭帅和孙淼是高中同班同学。2005年，两个人相约考入山东大学，成为恋人。2007年，孙淼到法国一所大学读书，在餐馆打工时与葡萄酒结缘，本科毕业后即选择了葡萄酒品鉴及国际贸易专业读研究生。大学毕业后，彭帅追随孙淼也去了法国，选择了酿酒师专业。彭帅说：“因为她，我才开始了解葡萄酒，才去了法国蒙彼利埃，考取了当地酿酒专业的硕士。”

毕业后，孙淼在代理勃艮第无数传奇名庄的Pion酒商担任中国市场主管，彭帅则在勃艮第一家酒庄做酿酒师，一个主经营，一个主酿造，天生一对，可孙淼却不甘于这份一眼望到头的生活。“是她先动了创业的心。”彭帅说，2009年，孙淼回了趟宁夏，当她尝了当时“贺兰晴雪”的葡萄酒时，认定了宁夏作为葡萄酒产区的条件，当时就产生了要做独立酒庄的念头。终于，一切在2013年有了新的开始——这一年，在宁夏贺兰山脚下100亩的戈壁滩上，两人开始开垦属于自己的事业。

“他总跟别人说，一路走来都是追随我的脚步，我喜欢葡萄酒，他就学葡萄酒，我想酿酒，他就陪我开酒庄，但说什么都不能掩盖他本身也很爱酒的事实啊，他光着膀子和他那帮法国兄弟滚橡木桶的时候，别提有多开心了。”孙淼说着笑起来，一旁的彭帅也跟着“傻乐”，笑而不语。

4 时间会告诉你

“在法国，一个酒庄从祖父、曾祖父辈开始酿酒，几十年甚至上百年，酒的品质一直不变，世界名酒就产自那样的小酒庄，所以在我们看来，酿出好酒和酒庄规模大小没有关系。”孙淼说，酒庄开垦之初，由于是荒地，两个人经常是背朝黄土面朝天地捡石头、平整土地、种葡萄、修酒窖、盖车间、平土地、撒牛粪。

在博纳佰馥酒庄里，投资最大的是在地下三米建造的拱顶酒窖，“什么都可以省，但与酒有关的一切都不能省。因为时间会告诉你一切都值得。”彭帅说。

除了建酒庄，在最开始的三年，夫妻二人最重要的事就是给葡萄园种草。“只有营造好的生态环境，才能让葡萄树长得更好。所以我们就在周围收草籽种在园子里，这些本地就能生长的草，不但可以适应宁夏盐碱性的土质，还能对土壤起到保水降温的作用，利于微生物生存。也正因如此，才有了现在的博纳佰馥。”彭帅说，“葡萄酒给我们最大的影响，就是懂得将自己放低，与众生平静的相处。这是自然的智慧，考验的是我们酿造的手艺。”