

沃土宝地 丰酿天成



酒庄全貌。

宁夏贺兰山东麓葡萄酒产区 ——宁夏沃尔丰酒庄

一座山、一幢酒庄、一个故事。找寻一方沃土，一锹一锄，构筑一种藤蔓千倾的自然生态；依托山川神韵，一锤一凿，匠心打磨，雕刻一座东方气韵的建筑艺术；品味一杯美酒，点滴回味，享受一种优雅浪漫的美好生活。

沃尔丰酒庄介绍

宁夏沃尔丰葡萄酒有限公司成立于2013年，是宁夏正丰建设集团投资精心打造的集葡萄种植、葡萄酒酿造、葡萄酒主题文化旅游、休闲度假、葡萄酒知识培训、户外拓展等功能为一体的综合性酒庄。总占地3300余亩，总建筑面积约7330平方米，其中酒庄建筑面积3802平方米，酒窖1528平方米，生产设施及管理用房2000平方米，已种植葡萄园1000多亩（主要种植葡萄品种：赤霞珠、美乐、品丽珠、马瑟兰、小味儿多、长相思、维欧尼等），种植防风林300多亩，建设沥青路面3.8公里，机耕路面8.6公里。

2021年9月，酒庄被宁夏贺兰山东麓葡萄与葡萄酒国际联合会评定为“贺兰山东麓葡萄酒产区四级列级酒庄”；2021年11月，酒庄被宁夏回族自治区科技厅评定为“自治区科技型中小企业”；2022年3月，国家知识产权局核准沃尔丰酒庄使用“贺兰山东麓葡萄酒”国家地理标志；2022年11月，酒庄被银川市旅游景区质量等级评定委员会评定为“国家AAA级旅游景区”；2022年12月，酒庄被宁夏回族自治区首府绿化委员会评定为“林韵酒庄”；2024年1月，沃尔丰酒庄酿酒师团队获得中国酒业“匠心集体”“工匠之星”荣誉，并荣登“2024胡润中国葡萄酒庄50强”榜单。



荣登“2024胡润中国葡萄酒庄50强”榜单。

沃尔丰酒庄建筑风格及理念

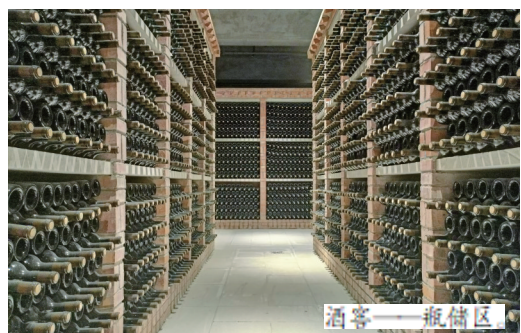
在绿色的掩映下，酒庄绽放着静静的光辉，承袭着祖辈对建筑的匠心。酒庄以青砖、鱼鳞瓦、贺兰山砾石点缀外墙，写意、造型、线条自成一统；石雕、木雕、砖砌的融入，将酿造窖藏与古代建筑风格相融合，赋予酒庄丰富的建筑文化内涵，雕刻出恢弘的东方艺术，巧妙的将中国的传统文化、贺兰山地理环境相融合，形成自然天成的建筑风格。

沃尔丰酒庄葡萄酒酿造工艺及设备

魅力出天然，韵味永流传。历经漫长的冬歇春生，葡萄树把日夜积攒的养分凝结成饱满莹润的浆果，经过严格的成熟度监测，甜酸度达到完美平衡。人工采摘下来的质朴鲜果进入现代化酿酒车间，经穗选、除梗、粒选、柔性输送等流程进入发酵罐。酒庄采用行业内领先的压榨工艺，低温浸渍，控温发酵。经过多次循环、压帽，充分浸提出葡萄中的精华，在国际一流酿酒设备的加持下，留住了大自然最鲜活的味道。

沃尔丰酒庄科学化种植

在葡萄园管理上，安装了微型气象站、土壤墒情采集站等对葡萄地的日照、降雨、风速等气象和土壤的温湿度数据实时采集，科学指导葡萄种植。并通过摄像头对各类葡萄的生长发育过程进行拍照记录，形成生长档案，用于对葡萄生长过程的可视化和数据化回溯和追踪。



酒窖——瓶储区。



酒窖——橡木桶储区。



品鉴大厅。

沃尔丰葡萄酒及荣誉

葡萄酒是时间的艺术，经过时光沉淀和自然陈酿，橡木桶中的酒体变得更加成熟丝滑，香气丰富。最终无氧灌装，在温度12℃~15℃和湿度60%~70%的环境下瓶储，酒液变得更加融合优雅。轻嗅浅尝，果香馥郁，享受穿越唇齿的甘冽与柔滑，浪漫与温情在肺腑之间随波荡漾。家族传奇系列酒体香气丰富而有层次，口感饱满回甘，有陈酿潜力；珍藏系列陈酿酒香优雅细腻，酒体圆润协调；兰山图系列果花香扑面而来，入口柔顺，回味悠长。沃尔丰酒庄屡屡在国际舞台崭露头角，在“一带一路”国际葡萄酒大赛、Decanter世界葡萄酒大赛、法国国际葡萄酒大赛、柏林葡萄酒大赛、WINE100葡萄酒大赛、中国(宁夏)国际葡萄酒大赛等国内、外葡萄酒比赛中屡次荣获大金奖、金奖、银奖累计80多项。



中国(宁夏)国际葡萄酒大赛“大金奖”。

法国国际葡萄酒大赛“大金奖”。

沃尔丰酒庄愿景

宁夏贺兰山东麓肩负着引领中国葡萄酒发展的时代重任。宁夏沃尔丰正乘着“综试区”东风，秉承初心，努力成为贺兰山东麓产区一颗耀眼的新星，让世界品味中国风土、中国味道，让宁夏葡萄酒“当惊世界殊”！

记者 陈玲

本版图片由宁夏沃尔丰酒庄提供