

公元前138年，西汉派使者张骞第一次出使西域，看到“宛左右以蒲陶为酒，富人藏酒至万余石，久者数十岁不败”，于是将葡萄栽培和葡萄酒酿造技术从西域传到内地。

传播的路线是“古丝绸之路”，先至新疆，经甘肃河西走廊至宁夏、陕西西安等西北地区，其后才传至华北、东北及其他地区。

通过这条丝绸之路的传播，葡萄在宁夏生根发芽，园艺事业受到社会的普遍重视。

“葡萄作酒法，总收取子汁酿之自成酒。”

“葡萄怜美酒，苜蓿趁田居。”

纵观中国葡萄酒发展历史，很早的时候，宁夏就已经是葡萄酒的主要生产地区。

“贺兰山东麓是葡萄酒的未来之乡。”

20世纪80年代，“中国葡萄酒泰斗”贺普超教授考察了宁夏的葡萄种植的风土条件后，这样说道。

1985年2月，玉泉营农场正式试制酿造出了宁夏第一瓶干红葡萄酒，并在次年投入生产。

1989年，玉泉葡萄酒厂生产出了“玉泉牌”葡萄酒。

1997年，广夏（银川）实业股份有限公司投资3亿元人民币创办了贺兰山葡萄酒公司，开荒治沙，连片种植酿酒葡萄8000亩。

1998年，宁夏御马葡萄酒有限公司种植酿酒葡萄5000亩，建成年生产能力2万吨的发酵厂一座。

自此，正式开启了宁夏现代葡萄酒的历史。

## 甜果变佳酿

# 从第一棵酿酒葡萄到第一瓶葡萄酒



本版制图：蔡廷（豆包AI）

## 酒厂考试招工

「农场举行文化课考试，在50多名子弟中选拔出了8名人员。」



记者 刘旭卓 孙瑞亭

今天的贺兰山东麓，葡萄酒庄连片，郁郁葱葱。贺兰山东麓葡萄酒已是我们的一张亮丽名片。”看着如今蓬勃发展的葡萄酒产业，宁夏第一代酿酒师俞惠明感慨地说，几十年前，从第一棵酿酒葡萄种植成功，再到他们艰难酿造出宁夏第一瓶葡萄酒的时候，谁也不会想到宁夏的葡萄酒产业，竟然会发展成为如今的样子。

1984年，玉泉营农场种植的5795亩葡萄第一年挂果，产量有5万公斤。大面积试种葡萄成功后，更加坚定了农场领建建设葡萄酒厂的信心和决心。

“我们当时啥都不懂，只知道考试是为了选拔酿酒葡萄的人，但葡萄怎么酿酒，一无所知，可以说脑子里一片空白。”俞惠明说，他们8人就是在这样的情况下，前往河北学习酿酒技术的，这也是宁夏第一批外出学习的酿酒师。

当时他们学习的地方，是河北省秦皇岛市昌黎葡萄酒厂。

他们去的时候，正赶上葡萄酒发酵季，俞惠明和同事被安排学习发酵技术。这一年，在“中国葡萄酒泰斗”郭其昌先生的亲自主持下，昌黎葡萄酒厂以热浸法新工艺釀制干红葡萄酒的工作获得成功，中国第一瓶干红葡萄酒——北戴河牌赤霞珠干红葡萄酒于当年5月在昌黎葡萄酒厂诞生。俞惠明他们一行人，目睹了这一过程，收获了太多酿造葡萄酒的宝贵经验。

1983年8月，酒厂筹建处开始招收第一批工人。“当时农场举行了文化课考试，在农场的150多名子弟中，选拔出了8名人员。”“我们是1983年8月去往河北学习酿酒技术的。”俞惠明说，当时一共去了8

个人，学了一年，第二年学成后回到银川。这次外出学习，就是未来的酒厂给自己培养技术人才的第一步。

“我们当时啥都不懂，只知道考试是为了选拔酿酒葡萄的人，但葡萄怎么酿酒，一无所知，可以说脑子里一片空白。”俞惠明说，他们8人就是在这样的情况下，前往河北学习酿酒技术的，这也是宁夏第一批外出学习的酿酒师。

当时他们学习的地方，是河北省秦皇岛市昌黎葡萄酒厂。

他们去的时候，正赶上葡萄酒发酵季，俞惠明和同事被安排学习发酵技术。这一年，在“中国葡萄酒泰斗”郭其昌先生的亲自主持下，昌黎葡萄酒厂以热浸法新工艺釀制干红葡萄酒的工作获得成功，中国第一瓶干红葡萄酒——北戴河牌赤霞珠干红葡萄酒于当年5月在昌黎葡萄酒厂诞生。俞惠明他们一行人，目睹了这一过程，收获了太多酿造葡萄酒的宝贵经验。

“我们很珍惜来之不易的学习机会，当时关于葡萄酒酿造技术的资料很少，一本接近500页的书，我们每个人都抄了一遍。”俞惠明说，正是这样刻苦地学习，他们最终才学有所成。

## 第一批葡萄酒

整整5吨葡萄。  
「没有破碎机，硬是凭着人力，捏碎了」

1984年9月，学习归来的技术人员，正好赶上葡萄采收季节。但当时的葡萄酒厂还没建设完成，于是大家便在玉泉营农场找了3间平房，买来了100多只陶缸，开始了葡萄酒的酿制。

“当时葡萄种类混杂，硬件条件也很艰苦，没有自来水，废水也没地方排放，室内温度变化大，发酵也不能很好地降温……反正挺难的，因为当时宁夏在葡萄酒酿制方面还是一片空白，所以一些酿酒的辅料也买不到，制约因素太多了。”俞惠明说，当时也没有破碎机，他们硬是凭着人力，每天都加班到后半夜，捏碎了整整15吨葡萄。

《贺兰山东麓》一书的作者樊前锋对当时第一批酿酒人也做过采访，他是这样记录的——葡萄酒的酿造过程中，有一个降温环节。可是，当时附近没有自来水，8名技术员只能挑着扁担去300米之外的地方挑水，一担水一担水挑回来。开始发酵之后，他们每天分班值班，白天晚上都有人在现场忙碌，采取人工作业方式。这次酿酒所用的酵母，是从

轻工业部发酵研究所取来的菌种，拿回来之后进行扩大培养……

几个月后的1985年初，玉泉营第一批葡萄酒诞生了。1985年2月，这批葡萄酒顺利通过了自治区科委的验收鉴定，注册商标“贺宏”。1985年玉泉葡萄酒厂部分车间试车运行，1987年7月20日，建筑面积13800平方米的宁夏玉泉葡萄酒厂正式建成投产，时任农场场长谭以智兼任葡萄酒厂厂长。

为适应市场，酒厂主要生产甜型酒及少量干酒，当时生产的15种甜型葡萄酒，深受广大消费者认可和好评，生产的酒基本上都被区内和周边地区的商家运走销售。干红、干白葡萄酒也逐步进入中、高档餐厅和宾馆。

20世纪80年代末，我国葡萄酒产业与国际葡萄酒接轨后，国内也全面停止生产销售调配型的甜葡萄酒，只许生产干型和蒸馏葡萄酒。玉泉葡萄酒厂开始产品调整、设备更新、技术升级、市场转型。

## 大胆干兴产业

「玉泉营农场的前辈们敢为人先，留下了一笔宝贵的精神财富和丰厚家业。」

1995年11月，为做大葡萄酒产业，自治区农垦事业管理局决定，将玉泉葡萄酒厂与玉泉营农场分离。

1998年3月，“宁夏西夏王酒业有限责任公司”组建成立，所生产的葡萄酒正式启用“西夏王”注册商标。2002年，西夏王酒业公司销售收入4000万元，创造了葡萄酒国内销售第七名的业绩。

2004年，以玉泉营农场为核心的贺兰山东麓地区，被国家确定为继河北昌黎、山东烟台之后的第三个“葡萄酒地理标志产品保护区”。随着进一步开放市场，许多企业和个人纷纷到玉泉营农场投资发展葡萄酒产业。

1997年，上海企业家冷慧彬是第一个到玉泉营农场承包荒地种植葡萄的人。王三为、王彦辉在20世纪90年代末，来到玉泉营农场大面积承包农田种植酿酒葡萄，2006年

建成了具有欧式风格的“巴格斯”酒店。2002年，永宁县赵学文成为在玉泉营农场第一个投资建葡萄酒庄的民营企业家，酒庄生产的“类人首”葡萄酒名扬区内外。

2013年，宁夏回族自治区成立了葡萄酒局，随着“玉泉国际葡萄酒庄”的辐射带动作用，贺兰山东麓葡萄酒产业蓬勃发展，葡萄酒产业成为宁夏的一张“紫色名片”。

玉泉营农场和西夏王酒业公司，不但为贺兰山东麓葡萄酒发展起到了经验借鉴和引领作用，也为葡萄种植基地、酒庄培养了许多技术人才。从玉泉营农场和西夏王酒业走出去，到贺兰山东麓葡萄酒基地、酒庄担任技术指导的达百人之多。其中还有人被远聘到甘肃、新疆、陕西、内蒙古等地。

“玉泉营农场的前辈们敢为人先，执着地发展葡萄与葡萄酒产业，留下了一笔宝贵的精神财富和丰厚家业。”好葡萄酒是种出来的，更是酿出来的，回看起点、展望未来，让我们继续风雨兼程、共圆紫色梦想。