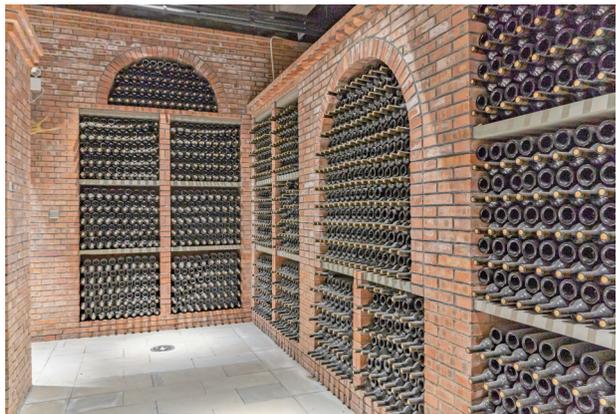


砾石滩上耕出翠色地标



沃尔丰酒庄。

记者 梁小雨 文/图

坐落于贺兰山东麓葡萄酒核心产区的沃尔丰酒庄,以其独特的酿酒技艺在国际舞台大放异彩。酒庄精心酿制的多款干红葡萄酒,先后斩获各类顶级赛事60余项金银大奖,用实力向世界展示了中国葡萄酒的非凡品质。步入沃尔丰酒庄,往昔的荒芜已沉淀为记忆中的底色,如今这里俨然化作贺兰山东麓的一抹翠色地标。

投入亿元打造千亩葡萄园

2013年,贺兰山东麓金山产区的风沙仍在肆虐,沃尔丰酒庄的创业者们栽下了承载着希望的葡萄藤。这片紧邻贺兰山的土地,属于典型的洪积扇地貌,由重砾石与沙石构成土壤层。越是靠近山脚,拳头大小的砾石越是密集,为酿酒葡萄种植带来了严苛考验。

“砾石土壤透气性极佳,能让葡萄根系自由地向下探索。但这也像一把双刃剑——碎石间的缝隙让水分和养分极易流失,因此每年我们都要追施两次底肥。”宁夏沃尔丰葡萄酒有限公司销售总监

张伟解释道。过去十余年中,从挖沟换土到搭建灌溉系统,从改良土壤到培育种苗,企业累计投入超过1亿元,让这片曾经连野草都难生长的砾石滩,渐渐被绿意覆盖。

优质的种苗是酿酒葡萄的灵魂,在酒庄拓荒者们的精心培育下,赤霞珠、美乐、品丽珠、马瑟兰、维欧尼等7个品种的葡萄藤在砾石滩里安稳扎根。如今登临酒庄观景台极目远望,千亩核心葡萄园已翻涌起连绵的绿浪,3300亩园区内,防护林宛如一条翡翠长城,将这片葡萄酒的国度温柔环抱。

酒庄融合传统中式建筑美学

2017年,沃尔丰酒庄主体建筑在贺兰山脚下破土动工,2019年5月正式建成并对外开放。这座融合传统中式建筑美学与现代葡萄酒酿造工艺的特色酒庄,以独特的建筑语言和文化表达,成为宁夏葡萄酒产业与地域文化融合发展的新典范。

酒庄建筑设计遵循“天人合一”理念,巧妙融合北方传统建筑

与新中式风格。青砖墙体、砾石饰面与青石雕刻外立面,同贺兰山洪积扇地貌浑然一体。飞檐翘角与雄浑山势刚柔相济,诠释东方美学精髓。园林景观设计则依托自然地势,通过葡萄藤蔓与本地植被的搭配种植,实现建筑与生态的和谐共生。酒庄地下酒窖配备恒温恒湿系统,为葡萄酒提供最佳陈酿环境,现已形成种植、酿造、窖藏完整产业链。

数字赋能 打造品质佳酿

在葡萄种植环节,酒庄构建起数字化管理体系:微型气象站实时采集日照、风速、降雨量等环境数据,土壤墒情采集站动态监测温湿度变化,配合全园布设的摄像头,对葡萄生长周期进行可视化记录,为每一块葡萄园建立生长档案,通过大数据分析指导灌溉、施肥等农事操作。

葡萄酒酿造中,酒庄采用“世界一流设备+传统工艺”模式。不仅引入进口压榨机组、控温发酵系统等设备,同时聘请国内资深酿酒

师团队。其酿造的赤霞珠和美乐系列干红葡萄酒,酒体平衡,单宁适中,口感层次丰富,是酒庄的品牌产品之一。

依托宁夏得天独厚的酿酒葡萄种植条件,沃尔丰酒庄通过科技赋能与传统工艺融合,已形成年产20万瓶精品葡萄酒的产业规模。酒庄兰山图系列、珍藏系列、传奇系列共9款产品,凭借“口感浓郁、香气层次丰富”的特点,成为贺兰山东麓葡萄酒产区的特色名片。



长和翡翠酒庄。受访单位供图

长和翡翠酒庄

让风土精粹在杯中绽放

记者 陈星彤

六月的贺兰山东麓,骄阳倾泻,草木葳蕤,广袤天地间尽是跃动的生机。从高处俯瞰,坐落其间的长和翡翠酒庄犹如苍茫大地上精心雕琢的翡翠,千亩葡萄园织就的绿毯随风起伏,每一株藤蔓都在诉说着自然的厚爱。

立足长远 科学规划

种植优质葡萄,酿造翡翠级品质的精品葡萄酒是长和翡翠酒庄的目标。

2012年初,酒庄庄主 Lily 女士计划在法国波尔多地区购买一座酒庄,然而一次宁夏之行改变了她的计划。当她站在贺兰山脚下,面对苍茫雄浑的戈壁旷野,惊叹于这里葡萄酒产业的蓬勃发展和完善的配套设施,更被这片土地原始而强大的生命力深深震撼。

Lily 女士当即决定,在这里建造一座酒庄。酒庄的主体建筑以澳大利亚乌鲁鲁巨石为灵感,外形方正,通体呈现赭红色调,犹如一颗璀璨的红宝石镶嵌在绵延起伏的葡萄园中,在苍翠欲滴的绿意衬托下更显夺目。

酒庄自筹建伊始便立足长远

中国佳酿 闪耀世界

要让风土的精粹在杯中完美绽放,离不开匠心的传承与创新。

长和翡翠酒庄组建了一支“豪华”的酿酒队伍:中国首位独立酿酒师、拥有35年酿酒经验的周淑珍女士担任首席酿酒师;“世界十大影响力酿酒顾问”李德美提供专业技术指导;FIWA 法国国际葡萄酒大奖赛创始人奥利维耶·布什参与品质把控;深耕葡萄栽培40载的郭万柏担任总裁培训师。这支融合中西智慧的团队,正在用专业与热忱诠释着贺兰山东麓的风土魅力。

为管理好广袤的葡萄园,长和翡翠酒庄融合了现代科技与传统匠心:上千亩园地布局卫星定位立

发展,制定了战略性发展规划。1236亩葡萄园被精密划分为17个地块,种植了赤霞珠、美乐、马瑟兰等12个量产品种及26个试验品种,其中不乏宁夏首次引进种植的小众品类。

酒庄负责人丁飞介绍:“为提升葡萄根系抗冻性并改良土壤结构,酒庄在定植前实施了深度土壤改良工程。基于长远发展考量,我们将改良深度拓展至常规标准的3倍,虽然改造成本大幅提升,但底层肥力释放量也提升至产区标准的3倍。定植两年后的抽样检测表明,这一举措不仅显著增强了葡萄植株的抗寒能力,更使果实积累了丰富的微量元素。”

这些付出最终化作杯中酒的芬芳与魅力——每一滴,都是风土的馈赠。

杆系统,配合智能滴灌与水肥一体化技术,实现科学化管;同时严格遵循人工采摘、穗选与粒选的传统工艺。“我们始终相信,唯有以敬畏之心对待每一寸土地、每一株葡萄藤、每一颗果实,才能酿出真正打动人的美酒。”丁飞介绍道。

这份执着很快赢得了世界的认可。建庄短短几年间,酒庄便在Decanter 葡萄酒大赛、布鲁塞尔多大奖赛、中国优质葡萄酒挑战赛等国内外大赛中斩获百余项大奖。

2019年,酒庄美酒正式出口海外,旗下产品登陆日本、新加坡、英国市场,让海外消费者品味到中国风土的独特表达,成为宁夏葡萄酒产业的一张亮丽名片。

遗失声明

●宁夏御隆祥商贸有限公司(统一社会信用代码:91640100064775841P)遗失公章、财务专用章、法人代表(宋军武)章各一枚,声明作废。

●宁夏瑞昌友邦建材有限公司(统一社会信用代码:91640121MA76EXY596)遗失公章、财务专用章、法人代表(刘良英)章各一枚,声明作废。

●马文成遗失行政执法证,执法证号:30010199011,声明作废。

●永宁县足球协会遗失社会团体法人登记证书副本,统一社会信用代码:51640121MJX25021XC,特此声明。

欢迎刊登分类广告

电话:6036433