“天作之贺 风土成诗” 系列纪实报道 匠心成就

酿酒行业中流传着一句话“七分种植三分酿造”，葡萄在地里的时候，酿酒师就已经知道它适合酿什么酒。

葡萄酒是有生命的，有一丁点的差池，葡萄酒的味道就会产生微妙变化，所以在整个生长和酿造过程中都要细致入微。

因此，精细化的管理决定了酒的品质。

当然，好的葡萄酒考验技术，有时候也要凭运气，但是也恰恰说明，对于天时地利的因素，酿酒师也要有一定的预判。

对于一名酿酒师来说，葡萄酒的品质既取决于天时地利，也来自自己的一颗匠心，或者说是执念。

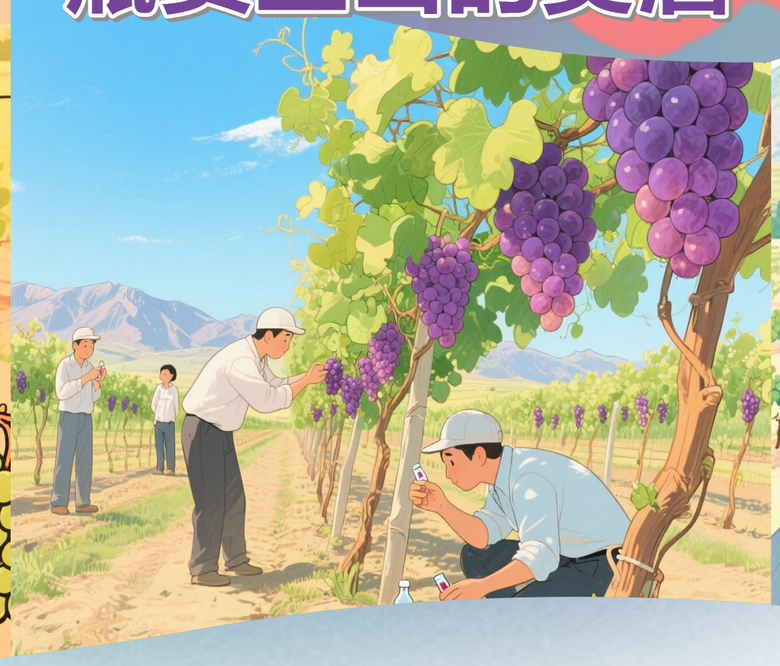
对于贺兰山东麓葡萄酒产区的酿酒师来说，他们不会对葡萄酒的酿造流程死记硬背，而是因地制宜地发挥自己的想象和创新精神。

实际操作中，每个酿酒师都用自己对葡萄独到的理解和工艺去掌控。

优质的酿酒葡萄遇上优秀的酿酒师，酿就了品质上乘、精彩各异的酒庄酒，再把悠久的中华优秀传统文化融入酒里，酒就有了魅力，有了灵魂。

# 独立酿酒师

# 用热爱酿一瓶贺兰山的美酒



本版制图：黄芳（豆包AI）

记者 李尚 孙瑞亭

每年夏秋季节，贺兰山东麓满目苍翠，风格各异的酒庄点缀在葡萄园旁，似乎能闻到微熏的葡萄酒香弥漫开来。 而三十年前，这里还是一片荒芜、贫瘠、无人知晓的土地，默默沉睡，但是有一批默默奉献。满怀激情的追梦人在这里播种了紫色的梦想和希望，洒下数不清的泪水和汗水，为今天贺兰山东麓的声名鹊起打下了坚实的基础。

## 坚持与热爱

『要是离开了，只能改行干别的，但我还是喜欢这一行。』

迄今为止，宁夏当代葡萄酒产业的发展历史已经有40年了，独立酿酒师周淑珍在这个行业深耕了40年，她熟悉宁夏风土，也热爱这风土孕育的一瓶瓶美酒。

1985年，宁夏第一瓶干红葡萄酒在玉泉营农场诞生，周淑珍就参与了这瓶酒的研发工作。“我们是1983年去河北学习酿酒技术的，一共8个人，学了一年，回来后厂子还没建起来，我们就用陶制的坛子做实验。”她说，当时条件很一般，葡萄都是手工捏榨的。而且那时没有葡萄酒的国家标准，只有轻工行业标准，那瓶干红还是用一部分原浆加水加酸做成的。

从这瓶葡萄酒开始，周淑珍在宁夏玉泉葡萄酒厂工作了20年，从一线工人一直做到质检科副科长。然而这个过程并不是一帆风顺的，期间她差点放弃。1995年的国庆节期间，由于化验员操作不当，化验室发生了火灾，周淑珍当时被大火烧伤，经医院检查属于重度烧伤，在医院住院治疗了两个多月。

“半年多后伤势好转，家人都劝我换个工作。”周淑珍说，这种考虑不光是因为此次意外，当时的玉泉葡萄酒厂正处于非常艰难的时期，葡萄酒的消费市场不乐观，酒厂生产也有很多阻力，此前甚至出现生产停滞、拖欠工资的情况，一度让人提不起信心。

犹豫了一段时间，周淑珍还是决定回到工作岗位。“当时宁夏就这一个厂子做葡萄酒，要是离开了，只能改行干别的，但我还是喜欢这一行。”重返岗位后，周淑珍立即投入到新产品的研究开发工作中，研发的枸杞利口葡萄酒荣获宁夏回族自治区科技进步三等奖。

## 独立酿酒师

『过去只见一家酒庄，后来整个贺兰山东麓葡萄酒产区风土尽收眼底。』

2011年，宁夏提出大力发展葡萄酒产业，贺兰山东麓的酒庄如雨后春笋般涌现，但当时这些酒庄普遍缺少技术人才，没有好的酿酒师。周淑珍意识到这一点，想为宁夏葡萄酒产业做点力所能及的工作，于是在2014年辞职，开始了“独立酿酒师”的职业生涯，成为宁夏第一位独立酿酒师。

“当时国内好像还没有这样的职业，国外有类似的，他们叫‘飞行酿酒师’。当时我作为独立酿酒师，还是很受酒庄欢迎的，对于这些酒庄来说，不仅解决了缺少技术人才的问题，还节省了成本开支。”其实，对于周淑珍来说，独立酿酒师生涯也是她提升自我的宝贵经历。过去放眼只见一家酒庄的葡萄园，后来整个贺兰山东麓葡萄酒产区风土尽收眼底。

20世纪90年代末，新一轮葡萄酒投资热潮推动了宁夏酿酒葡萄种植，并形成了几个葡萄酒品牌。其中，1999年广夏贺兰山酿酒公司出品了“贺兰山”牌葡萄酒。2003年，周淑珍来到该公司，先后担任工艺师、副总工程师，再到宁夏“保乐力加贺兰山”（原公司破产重组后，“贺兰山”品牌成为“保乐力加贺兰山”）葡萄酒公司担任酿酒师、总工办主任，直到2014年离职。周淑珍评价这段工作经历，“是我作为酿酒师，成长最快的一段时期。”

那些年，酒庄频繁和国外酿酒专家合作交流，引入更好的工艺技术。“以前酿葡萄酒，是将所有采收的葡萄放在一起酿，酿造完成后，再逐一品尝每一罐，给它定级。但通过这段时间的学习，我们才从根本上认识到酿造好的酒需要好的原料。”周淑珍说，当时酒庄率先采用原料分级管理制度，哪一块地种什么样的葡萄，如何进行田间管理，酿酒师对葡萄品鉴后如何分级，将葡萄园分为几个区，分片采收，单独入罐，包括压榨方式等工艺技术都有所调整……

## 经验是财富

『一直忙到晚上12点多才休息，每天几乎是跑着干活的。』

如此改进后，工作量一下子变大了。每年榨季有40天不能回家，早上进车间，中午逐罐品酒，下午去葡萄园盯着，一直忙到晚上12点多才休息。“2007年我们采收了14000吨葡萄，每天几乎是跑着干活的。”周淑珍说，那时候她的理念已经发生变化，明白了为什么说“好葡萄酒是种出来的”。

金山产区土地石头大，透气性好，气候比南边更热，这里酿出的葡萄酒风味比较浓郁；银川产区石头小，温度适宜，酿出来的酒颜色比较深，酒体没那么浓郁，香气幽雅；甘城子产区土地都是小石砾，土壤矿物质丰富，葡萄微量元素含量高；红寺堡产区多是沙土地，气候相对凉爽，无霜期比银川产区晚一周到10天，这里产的葡萄酒酸度很好……

凭借多年来对宁夏风土的了解，她酿造出不少经典的葡萄酒，比如贺兰山2011珍藏霞多丽干白、迦南美地2013小马驹干红、留世2011传奇干红等。

从事酿酒行业，经验是最宝贵的财富。周淑珍奔走在不同酒庄，将自己的经验传授给其他酿酒师及从业者。如今，很多酒庄的酿酒师逐渐成长起来，更有一批人受到她的影响，成为年轻一代的独立酿酒师。

十年磨一剑，经过了二十多年的风风雨雨，贺兰山东麓这片沉睡了千百年的土地，经过无数葡萄酒产业工作者含辛茹苦、辛勤劳作，老一辈创业者、拓荒者的执着坚守，正焕发出新的生机。

这一片土地承载了越来越多人的紫色梦想，去开创更为耀眼的明天。

责编/李林惠 编辑/冯杨 版式/黄芳 校对/杨进峰 王慧娟