贺兰山东麓：中国葡萄酒的紫色奇迹

340亿元品牌价值背后的『大产区+小酒庄』智慧

记者 闫茜

贺兰山东麓如今已成为享誉世界的优质葡萄酒产区。让葡萄酒香飘得更远，不仅依靠贺兰山的天然优势，更得益于多年来葡萄酒从业者和政府的产业布局。

产区的独特之处在于“大产区统筹规划、小酒庄精耕细作”的发展模式。大产区作为“面”，负责区域品牌塑造、标准制定和政策支持；小酒庄作为“点”，专注于个性化酿造和差异化竞争。这种“众星拱月”的产业生态，持续擦亮了产区葡萄酒的“紫色名片”。

A 埋土展藤间 酿出世界级风味

在全球葡萄酒产区中，有“旧世界”和“新世界”之分。欧洲传统产区属于“旧世界”，而仅有40余年历史的贺兰山东麓则是“新世界”的代表。近年来，这个“后起之秀”敢与法国葡萄酒比品质，敢和国际名庄拼酿造，其底气从何而来？答案就在“风土”二字。

“这款酒获得了国际葡萄酒与烈酒大赛50周年特别大奖，是我们迦南美地的风信子。在全球6000个酒庄的15000多款酒中脱颖而出，夺得第一名，竞争对手包括法国、奥地利、澳大利亚等国的知名酒庄。”在银川产区的嘉地酒庄，庄主丁健自豪地向来访嘉宾介绍着贺兰山东麓风土的“含金量”，酒庄内陈列的各类奖杯和证书就是最好的证明。

早期，银川许多酒庄的葡萄苗都引自国外，但在黄河水的滋养、贺兰山的庇护，以及适宜的温湿度、土壤条件加持下，不少品种的表现甚至远超原产地。“维欧尼香气浓郁但抗病性差，在法国表现不佳，但在我们产区却长势喜人。”美贺庄园酿酒师周兴介绍，近年来该庄园的维欧尼在市场上极具竞争力，屡获国际葡萄酒大赛奖项。

风土是什么？在贺兰山东麓，它是温度、湿度、土壤和阳光的完美组合，也体现在冬季埋土、春季展藤的独特农事中。

西北农林科技大学葡萄酒学院终身名誉院长李华解释道：“展藤是宁夏产区独特风土的体现。这里的葡萄冬季需要埋土防寒，春季需要出土展藤，这是全球其他产区都没有的特色。葡萄根系对低温敏感，当地温降至临界点时就会发生冻害。宁夏产区40~60厘米厚的埋土层就像一床‘特制棉被’，不仅有效防寒，还减少了病虫害，造就了更优质的葡萄酒。”

B 小酒庄大作为 贺兰山东麓的精品传奇

如今，银川产区已建成的81家酒庄星罗棋布、各具特色，形成了以精品小酒庄为主的产业格局。这些规模不大的酒庄，却书写着令人瞩目的“大文章”。

这些酒庄堪称“葡萄酒微缩博物馆”：银色高地酒庄专注单一品种，其“家族珍藏”赤霞珠屡获Decanter大奖；志辉源石酒庄探索酒旅融合，年接待游客超10万人次；留世酒庄则深耕国际市场，产品进驻米其林餐厅酒单。

在今年的贝丹德梭中国颁奖典礼上，银色高地酒庄一举斩获年度风土表达酒庄、年度生物动力酒庄、年度赤霞珠单酿等多项大奖。“我们坚持生物动力法，不使用转基因生物和化学物质。葡萄园里的牛马羊既除草又提供肥料，酿酒剩余的果渣再用来喂羊，形成生态循环。”酿酒师高源介绍道。凭借这一独特理念，酒庄产品已出口全球多个国家和地区，出口额占比约10%。

2009年，“80后”姜婧放弃银行工作，与爱人在贺兰山下创立蒲尚酒庄。2013年，这对“跨界”夫妇成功酿出产区首款单品种马瑟兰葡萄酒，并获得3位国际顶级酒评家联名推荐，跻身“年度十大中国葡萄酒”。“这使马瑟兰成为贺兰山东麓的代表品种。”姜婧说。

“2017年，贺兰山东麓产区在比利时布鲁塞尔葡萄酒大奖赛上包揽中国区全部4枚大金奖。此后每年CMB大赛都斩获佳绩。”宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业园区管委会负责人介绍，2017~2024年间，产区共获得21枚CMB大金奖，获奖酒庄既有知名庄园，也不乏新锐力量，充分展现了小酒庄的“大作为”。

C 列级制度立标杆 小酒庄高标准

近年来，为充分发挥风土优势、对标国际标准，宁夏率先颁布了国内首个葡萄酒庄列级管理制度——《宁夏贺兰山东麓葡萄酒产区列级酒庄评定管理（暂行）办法》，将产区酒庄分为5个等级，这一分级体系与波尔多1855年分级制度一脉相承。

参与列级评定的酒庄必须满足严格标准：酿酒原料需来自自有种植基地，产品必须符合国家葡萄酒质量标准。“我们抓住产区发展初期的有利时机，通过建立高标准的管理机制，从苗木种植、产量控制到酿酒工艺、产品质量等全流程进行规范，引导酒庄从起步阶段就坚持高质量发展。”银川市葡萄酒产业发展服务中心相关负责人表示。

在这一制度推动下，产区发展呈现良性态势，多家酒庄崭露头角。龙谕酒庄相关负责人刘娜自豪地介绍：“在《酒饮商务》举办的‘世界酒王’争霸赛上，我们的龙12赤霞珠干红与法国拉菲同分，力压意大利西施佳雅等名酒，成功入选七款‘世界酒王之王’，并获评‘A等一级酒庄’。评审团主席评价称，中国赤霞珠已具备与世界顶级佳酿比肩的实力。”

“这些精品酒庄虽规模不大，却是产区的‘品质标杆’和‘文化名片’。”银川市葡萄酒产业发展服务中心主任李炳杰表示，通过构建“大产区+小酒庄”发展模式，政府发挥资源整合作用，搭建国际营销平台，推动酒庄“走出去”“请进来”。目前，“贺兰山东麓葡萄酒”区域品牌价值已突破340亿元，位列全国地理标志产品区域品牌榜第8位，实现了整体优势与个性特色的有机统一。

美酒香塞上 盛会展新姿

让市民游客“花小钱品世界”

国际葡萄酒名庄名酒展启幕

本报讯（记者 闫茜）6月9日，备受瞩目的第五届中国（宁夏）国际葡萄酒文化旅游博览会——国际葡萄酒名庄名酒展在银川国际会展中心启幕。

当天，银川国际会展中心变身为世界名庄名酒的博览馆，来自澳大利亚奔富、德国保利贝格、意大利嘉雅、葡萄牙葡灵、中国张裕等全球200余家酒庄（企业）上千款名酒陈列展出，市民只需手持一只酒杯，便能领略世界主要葡萄酒产区的风情，品尝各国美酒。

展会现场，200余家国内外知名酒庄的葡萄酒、烈酒、白酒、名茶，以及葡萄酒衍生品、设备辅料等相关产品同台亮相。在银川金山产区，旭域金山酒庄展台前，一款2022年份的马瑟兰干红葡萄酒受到不少经销商的青睐。“这是我们第五年参加博览会，此次我们带来了酒庄全系列的酒款，除了马瑟兰，3款干白葡萄酒也很受消费者喜爱。”旭域金山酒庄庄主杨宝华介绍，近年来，酒庄荣获百余项大奖，其中，大金奖、金奖40余项，不少经销商都通过博览会慕名而来。

来自新疆伊犁河谷产区的弓月酒庄也带来了多款精心酿造的葡萄酒，吸引了不少葡萄酒爱好者前来打卡。弓月酒庄总经理郭永强在接受记者采访时表示，这是他们第二次来到宁夏贺兰山东麓产区参展，此次参展的主要目的是推广品牌，让更多的葡萄酒爱好者和经销商认识和了解弓月酒庄。“贺兰山东麓产区的自然条件非常优越，这里的葡萄酒品质也非常出色，我们希望能够与这里的同行们交流学习，共同推动中国葡萄酒产业的发展。”郭永强说。

本届博览会创新推出“全域、全民、全程”的参与模式。针对消费者发放“满100元减30元、满500元减150元、满1000元减300元”3种面额大众消费券。消费者在展会现场使用云闪付APP扫码可免费领取，3种面额消费券活动期间可各领取5张，即同一用户（消费者）现场扫码最高可享受2400元优惠，消费券领取后当日有效，逾期未使用自动作废，真正做到了让葡萄酒从专业展台走向百姓餐桌，让市民游客“花小钱品世界”。

本届博览会不仅是品牌展示的全球舞台，也是业内人士和爱好者探索行业趋势的平台。同期还将举办众多活动，打造一场全民共享的葡萄酒盛会。

以赛促技

全国葡萄酒行业职业技能大赛开赛

本报讯（记者 闫茜）6月9日，全国首届葡萄酒产业“创殊杯”职工职业技能大赛在银川正式开赛。来自全国17个省（区、市）的200余名选手将在为期2天的比赛中展开激烈角逐。本次大赛旨在检验国内葡萄酒行业技能人才水平，进一步推动产业高质量发展。

作为全国性葡萄酒产业专项技能竞赛，本届大赛设置了品酒师（葡萄酒）和酿酒师（葡萄酒）两大核心竞赛工种，面向全国葡萄酒行业一线职工。大赛分为预赛和决赛两个阶段，此前各省、自治区和酒业协会已组织完成预赛选拔工作，最终确定了晋级全国决赛的优秀选手名单。

决赛采用理论考试与实际操作相结合的方式，全面考查选手的综合职业素养和实战能力。竞赛内容以葡萄酒相关职业技能标准为基础，同时融入高级技师要求及行业新知识、新技术、新设备、新技能，确保赛题既具前沿性又富有挑战性。决赛中各工种前三名且符合推荐条件的选手，将被中国轻工业联合会授予“全国轻工行业技术能手”荣誉称号。

宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业园区管委会相关负责人表示，大赛以“促技能提升，助产业发展”为宗旨，通过搭建全国性技能交流平台，激发全行业职工钻研技术、精益求精的热情，为中国葡萄酒产业的高质量发展奠定坚实基础。

红酒美食市集启幕

本报讯（记者 刘嘉怡）6月9日，作为第32届布鲁塞尔国际葡萄酒大奖赛系列活动之一的红酒美食展销市集活动在银川国际会展中心启幕。

本次活动由银川市商务局主办，市文化旅游广电局、体育局、市场监督管理局、葡萄酒产业发展中心、文旅集团和金凤区人民政府协办。活动通过打造“葡萄酒+美食”“葡萄酒+非遗”“葡萄酒+音乐”等多元消费新场景，组织全市优质餐饮及葡萄酒企业参展，让市民和游客在美食与美酒的香气中尽享夏日乐趣。

活动现场精心设置了葡萄酒品鉴、试饮等体验环节，同时开设特色美食品鉴专区，邀请游客和市民沉浸式体验美酒与美食的完美搭配。为满足不同消费需求，现场不仅有葡萄酒创意饮品、精品红酒及银川特色美食，还创新推出杯装、瓶装、橡木桶装等多元产品，让微醺体验触手可及。

“红酒配菜”创意美食展区成为全场焦点，银川本土餐饮品牌与贺兰山东麓酒庄跨界合作，精心打造了一系列以葡萄酒为核心元素的创新融合菜品。其中，仙鹤楼推出的“葡萄酒+饺子宴”搭配创意十足，负责人表示这一组合寓意“饺子配酒，越吃越有”，现场邀请市民试吃品鉴，反响热烈。

活动还设置了音乐展演、投壶游戏等互动环节，吸引众多亲子家庭参与体验。特别开设的非遗展示区集中呈现了蜡染、玻璃画、宁夏夹纻漆器、贺兰砚、刺绣、编结等传统工艺，为市民游客带来丰富的文化体验。

“本次活动通过搭建国际化美酒展示平台，融合本土非遗展演、特色美食体验、趣味互动游戏等丰富内容，将贺兰山东麓的佳酿醇香与塞上江南的人文风情巧妙结合，为市民游客打造了一场沉浸式的感官盛宴。”银川市商务局相关负责人表示，下一步，银川市将以商文旅农体酒深度融合为支点，创新打造更多沉浸式、互动式消费场景，推动服务消费升级，激活消费新动能，持续提升城市消费吸引力与竞争力。

酒香绕绕。记者 闫茜 摄

农民们抢抓农时，将葡萄枝细心上架。记者 李靖 摄

美食市集中展示的产品。记者 刘嘉怡 摄

责编/李林惠 编辑/梁莉薇 版式/徐文燕 校对/王慧娟 金鑫