

匠心卓越 谱写葡萄酒传奇

仁益酒庄始终秉持“耕土耕心、酿酒酿人，未敢人工、只求天成”的匠人精神，为国内外消费者提供优质葡萄酒及文化服务，赢得了葡萄酒界的美誉

□ 贺珍

说起葡萄酒，大家首先想到的可能是法国，那里出产的葡萄酒驰名中外，让无数葡萄酒爱好者竞相折腰。其实，并不是只有法国才能有这么好的葡萄酒，如今，我们自己的民族品牌正在悄然崛起，在宁夏贺兰山、新疆焉耆、山东烟台等几国内著名葡萄酒产区，每年都在生产着大量优质的葡萄酒。其中，尤其值得一提的，是凭借每年3000多小时的光照，不到200毫米的降水，170天的无霜期和富含多种矿物质养分的砾石土壤，贺兰山东麓成为北纬38度纬度带种植酿酒葡萄的又一黄金腹地，也被称为“东方的波尔多”。

宁夏贺兰山仁益酒庄有限公司(以下简称“仁益酒庄”)就在此“生根发芽”。创立于2010年的仁益酒庄，是集葡萄种植、葡萄酒酿造、产品销售、文化宣传、观光旅游为一体的葡萄产业公司。随着业务的不断拓展，今年10月，仁益酒庄上海运营中心正式开业。在上海市建立异地产品运营中心，是在进行精准的市场和行业分析后作出的重大决策，旨在发挥上海市的独特优势，也是仁益酒庄酿造的葡萄酒走出宁夏，走进上海、走向全国、走向世界的重要一步。

“好的葡萄酒是种出来的”

在葡萄酒行业，公认的一句话是“好的葡萄酒是种出来的”，技艺再精湛的酿酒师也需要好的葡萄原料作为第一步。

国际公认葡萄酒生产的黄金纬度带是北纬30°~50°，白银纬度带是北纬15°~40°，著名的法国波尔多产区正位于北纬38°纬度带。宁夏贺兰山东麓葡萄酒产区则处于北纬37°43'~39°23'，与法国波尔多纬度完全一致，处于葡萄酒黄金纬度带上，气温刚好可达到葡萄生长的最佳条件。因此，贺兰山东麓也被称为“东方的波尔多”。

贺兰山得天独厚的气候优势，超长日照也给葡萄提供更多能量和营养，白天充足的日照可以保证葡萄的糖分积累，夜间较凉爽的温度又能很好地保留酸度，这些优越的自然条件使产区的葡萄具有香气发育完全、色素形成良好、糖酸度协调、病虫害少等特征，从而具备了生产中高档葡萄酒的基础。

与世界上其他主要产区相比，连绵不绝的贺兰山阻挡了腾格里沙漠的漫漫黄沙和西北寒流，增加了产区所在区域的积温，降低了霜冻对于葡萄的侵害，形成了贺兰山东麓的独特边缘气候。特别是在葡萄成熟期，这里的气候非常适合葡萄缓慢而充分地生长，葡萄的香气和酚类物质能相互平衡，也造就了贺兰山东麓葡萄酒甘润平衡的典型特色。



产地内已进入成熟期的葡萄

仁益酒庄就是在这片特殊的土地上创立的。顾名思义，“仁”是初心，厚泽深仁，遂有天下；“益”乃增长之名，又以弘裕为义；“源”即山泉本也，众水始出为百源。仁益酒庄以“仁、益、源”，塑造企业文化价值核心，在追求传世佳酿的发展之路上，锻造红葡萄酒文化的顶级品牌。通过近十年的努力，仁益酒庄已颇具规模，投资1.8亿元在宁夏贺兰山东麓葡萄酒产区建成3000亩的优质葡萄种植基地及占地30亩的酒堡，每年可生产优质葡萄酒400吨。

仁益酒庄的种苗采用的是优质法国进口名种赤霞珠、美乐、品丽珠、马瑟兰、西拉、霞多丽等葡萄品种。专业酿酒师根据其品种特性运用独特工艺精心酿造，生产出的葡萄酒具有独特的色泽口感：酒体呈深宝石红色，澄清有光泽；浓郁的草莓、李子、桑葚、番石榴等水果香气，和着杏仁、咖啡、烘烤等丰富而清新的香味，形成独有特性的酒香。酒体平衡，口感饱满，细腻柔和，回味悠长，给人极强的愉悦感……这一口感和东方的饮食习惯及口味极为吻合，一经面市便受到消费者的极大喜爱，仅仅4年，销售额就由原来的200万元增长到现在的2000万元。

匠人精神为葡萄酒注入灵魂

如果说良好的自然条件是“老天爷赏饭吃”，那么匠人精神则是给葡萄酒品质注入人文的灵魂。

从2010年在戈壁滩上种下第一株葡萄苗，仁益酒庄用10年时间，让一颗葡萄走完了从一粒种子到一瓶美酒的全过程。现在仁益酒庄有“湖城珍珠”“画峰”“兰玺”等葡萄酒品牌，从酝酿到诞生，可以说，每一个品牌，都是反复打磨、匠心雕琢的结果。时光倒回到10年前。2010年，在军队锻炼了22年的王凯结束了戎马生涯投身投入到地方经济建设中，在政府葡萄酒产业政策的指引下，王凯接触到了葡萄酒，入口涩涩酸酸，回味却醇厚馥郁，看着细细的高脚杯中的紫红色液体，他一下就被迷住了。经过细致的考察和精心的准备，乘着宁夏政府葡萄酒产业政策的东风，2010年11月，三个具有匠人精神的“退役军人拓荒者”，创立了仁益酒庄。以王凯为总经理的带头人，将自己多年军旅生涯培养的不畏艰苦、忠诚担当的精神转化为企业文化和发展理念，投身于宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业发展事业，开始荒漠改造、葡萄种植等对红酒的追梦之旅。

但是在戈壁滩上种植葡萄可不是一件容易的事儿，需要种植者耗费大量心血以克服当地恶劣的自然环境。首先要把戈壁上的石头捡走，用推土机把上层土壤推开，再用挖掘机将芒硝层挖掉，最后将上层的土壤以及其他地方运来的非盐碱土填埋回去，这样才能在上面栽种葡萄苗木。

为了种好每一棵葡萄，仁益酒庄在每个环节都精益求精。占地3000亩的葡萄园按照50亩为一个地块进行划分，并由专人负责。3.5米行距，80厘米株距，倾斜30度双主蔓上架，40厘米埋土厚度、连续3年遮阴试验、每年3次疏果……照料每一棵葡萄树，王凯就像照料自己的孩子一般。除此之外，王凯还是一个绿色环保达人。为了保持葡萄的天然性，王凯坚持对葡萄园只施用有机肥。偶尔有虫害，解决的方案是人工捉虫，坚决不用农药。一番精心培育下的葡萄树，果穗饱满、果皮厚、成熟晚、无腐烂、无病虫害，不仅成熟充分，而且具有香气发育完全、色素沉积良好、酚类积累厚实、糖分含量高、含酸量适中、无污染的优良特质，比法国波尔多生产的葡萄酒更胜一筹。

为了葡萄园的专业化种植和车间标准化生产，提升葡萄酒生产技术水平，仁益酒庄与中国农业大学食品科学与营养工程学院院长青教授及其带领的科研团队形成深度合作。根据酒庄葡萄园土壤、地形、气候及葡萄果实生长发育和品质特点，段长青及其团队对酿酒葡萄栽培、优质特色葡萄酒酿造的生产技术和参数全程进行了规范化指导，形成了仁益酒庄葡萄酒产品独有的甘润平衡的典型风格。

在收获的季节里，丰美的葡萄在采摘时就会去叶除茎，人工采摘逐串筛选，只选取最饱满的颗粒，确保每一瓶葡萄酒的纯正口感。利用大自然的馈赠，再采用最合适的果实照料方式，从而获得完美的葡萄原料。可以说，一瓶好的葡萄酒，里面承载的是一个创业者的人生故事，沟通着创业者与阳光、风土、农工生态和农业的心灵对白，更投射着创业者的人生态度。

王凯感慨地说：“10年前，仁益酒庄的葡萄园还全都是茫茫戈壁滩，根本就没有路可走，更没有条件开车，在这种恶劣的自然条件下我们搭起帐篷，开来挖掘机破土开荒，捡石平地，在荒漠改造过程中，我们边工作边总结发明了砂石筛挖法、葡萄苗种植器等方法和器具，清理整治沉睡在荒漠戈壁亿万年的大石头，高成活率大面积种植葡萄园，大大提升了工作效率。当品尝者端起一杯来自仁益酒庄的葡萄酒，让优雅的酒液在舌尖流淌的时候，就好像在体会一趟长达10余年的时间旅行。这是我们历时4000多个昼夜成就的美酒佳酿，能品味到其中的苦甜酸香。更深的说，其实这并不是酒而是我们几个拓荒者征服大自然改造大自然的成果，更是我们的心血！”

经过几年的挥汗洒水、辛苦付出，从土地的治理，到开沟、栽苗、立架、拉丝，王凯一步步建立起了优质的葡萄园。葡萄苗种下去了，葡萄树开花结果了，给贺兰山东麓荒芜的原始地貌增添了靓丽的色彩。如今，王凯和他的伙伴们在荒漠改造中摸索出的这些发明也在大产区得到了推广应用，为大产区发展起到了积极的示范引导作用。现在，这里土地不再荒芜，西北风也不再凛冽，一批又一批的农民、下岗工人被带领着在这里劳动致富。

人不负青山，青山定不负人！仁益酒庄始终秉持“耕土耕心、酿酒酿人，未敢人工、只求天成”的匠人精神，其精心打造的葡萄酒不但得到了国内市场的认可，还走出了国门，走上了世界葡萄酒大舞台。仁益酒庄于2019年第七届中国商业创新大会荣获“商业70年功勋模范企业”奖，成为美国中国企业家协会会员单位，产品目前获得了2018法国吉尔伯特·盖



酒庄规划图

拉德国际葡萄酒大赛两金一银、2019亚洲品醇客银奖、2019国际马瑟兰大赛银奖、2019金樽奖银奖、2019酒业家年度单品及年度新品等多个国内外奖项。企业以良好的信誉、优质的品牌、可靠的口碑，为国内外消费者提供优质葡萄酒及文化服务，赢得了葡萄酒界的美誉。

“中国葡萄酒的未来在宁夏”

宁夏平原地区日照时间长，昼夜温差大，沙砾土壤，适合于葡萄的种植，这也使得宁夏自古便出好酒。中国最早有关葡萄酒的记录出现在《史记》。西汉特使张骞出使西域之时，就沿着古丝绸之路将葡萄品种、葡萄种植和葡萄酒酿造技术传了进来。沿途先至新疆，经甘肃河西走廊再到宁夏、陕西等西北地区，最后传到中原。

元代马祖常《灵州》诗中这样写道：“乍入西河地，归心见梦余。葡萄美酒美，苜蓿趁田居。少妇能骑马，高年未识书。”这首诗生动地描写了当时宁夏地区的风土人情，也写出了葡萄和苜蓿在当地的普遍种植，而且已经用葡萄来酿酒。

千年时空，流转一瞬间，宁夏葡萄酒种植和葡萄酒酿造真正成为一个产业始于20世纪80年代。新中国成立后，玉泉葡萄酒厂于1989年正式生产了“玉泉牌”葡萄酒，是宁夏第一瓶葡萄酒。

2011年，宁夏出台《中国（宁夏）贺兰山东麓葡萄酒产业文化长廊发展总体规划（2011—2020年）》等15个政策性文件，这也标志着贺兰山人踏上了追逐“紫色梦想”，创造中国葡萄酒可持续发展的征程。现在，宁夏贺兰山东麓葡萄酒产区酿酒葡萄种植面积达57万亩，是我国酿酒葡萄集中连片种植面积最大的产区，现有酒庄211家，年产葡萄酒1.3亿瓶，产业综合产值达到260亿元，产区葡萄酒已远销德国、美国、比利时、澳大利亚等20多个国家和地区。截至2019年年底，产业综合产值已达到260亿元。葡萄酒已成为宁夏的一张“紫色名片”！

2012年9月，在首届贺兰山东麓葡萄酒节上，葡萄酒大师杰西·罗宾逊在品尝了宁夏葡萄酒后，给出了“毋庸置疑，中国葡萄酒的未来在宁夏”的结论，从此宁夏葡萄酒在国际上昂首而立。

仁益酒庄从2010年酒庄创立起，从选址第一块基地，种下第一株种苗，酿出第一瓶酒，拿到第一个国际赛事金奖，开辟第一块销售市场……每一次成绩的取得，都凝聚着宁夏仁益酒庄葡萄酒人的心血，也折射出宁夏葡萄酒产业发展的历程。

当然，一花独放不是春。正如在今年年初仁益酒庄城市酒窖在银川市金凤区的开业庆典上，银川市葡萄酒产业发展服务中心主任闫树革在致辞中说到那样：“一个葡萄酒企业梦

不是梦，众多葡萄酒企业梦才是实现大产业的发展梦。”银川市第一家贺兰山东麓葡萄酒产业联盟旗舰店在仁益酒庄城市酒庄建立，将为树立宁夏贺兰山东麓葡萄酒产区品牌树立与推广，携手打造国内乃至世界一流的葡萄酒产业高地作出新的贡献。并鼓励产区内众多酒庄积极推广联盟旗舰店的运营模式，带动产区发展。

如果说过去的中国葡萄酒只能

默默地在角落里耕耘，那么如今中国葡萄酒则成为一匹“黑马”。贺兰山东麓，则是黑马队列中最显眼的一匹，并且领跑中国葡萄酒产区。在世界各大国际葡萄酒赛事中，宁夏贺兰山东麓酒庄，不仅是大奖的斩获者，也是中国酒品获奖数量的领跑者，这其中，跃动着仁益酒庄矫健的身影。

(本文配图由仁益酒庄提供)



仁益酒庄打造的“画峰”葡萄酒品牌

简讯

打造人文敦厚新型城镇 解读“幸福战略”特色密码

本报讯 “这里不仅有良好完善的配套设施，更有天蓝景美的生态好环境，人文敦厚，我虽在异乡，却依然感受到浓浓的幸福和温馨。”山东日发纺织机械有限公司的俞先生动情地说。

“幸福是什么？幸福就是一种实实在在的愉悦体验状态的持续。”这种体会在很大程度上对聊城高新区实施“幸福战略”做了最好解读。

“家住高新区，切实感受到一系列民生实事，我们孩子接受教育更加方便，医疗更加实惠，心里暖融融的。”作为土著居民，李先生说起来激动不已。近几年，聊城高新区先后投入20多亿元，全面提升教育、医疗及生活设施配套水平，总投资38亿元，高标准建设九州、先锋、军王屯安置区，为人民群众打造良好舒适的居住环境。“每当夜幕降临，华灯初上，我和家人沿着宽阔漂亮的马路散步、逛逛九州洼月季公园，此情此景，真让人心旷神怡！”家住武楼花园小区的市民张先生感受颇深。聊城高新区建设完善聊旺东大三角、内外环及城区路网工程、济聊一级路，融入济南“半小时经济生活圈”，九州洼月季公

园融旅游观光、生活体验、休闲娱乐、健康教育等功能于一体，形成了“人在林中走、碧水城中流”的自然文明生态格调。

着力打造人文幸福的新型城镇，顾官屯镇以“一个都不掉队”为宗旨，全面推进脱贫攻坚，不断完善农村低保、新型农村养老保险等社会保障体系，提升科教文卫等公共服务水平，贫困户人均收入增长至9500多元，全面提高了群众的生活水平和幸福指数。如今，顾官屯镇中心社区一座座居住楼色彩典雅大方、气势清新挺拔，一座刻有“管庄”的村碑更给人以温馨的感觉，道路旁、花园里，妇女们有说有笑；老人带着孩子，或散步赏花，或在健身器材上锻炼，一幅幅含怡弄孙、天伦共乐的和谐景象化为“美丽乡村”的靓丽“缩影”。

“幸福战略”的内涵促进了市民行为品德大大提升，全区以尊老爱幼、诚实守信为主题的“善行义举四德榜”村居覆盖率达100%，上榜率达65%，一大批人分别入选“齐鲁最美人物”“山东好人”“省道德模范”。

(沈晓星 吴浩然)