

# “土特产”里，有乡愁有期盼有梦想……

## “夏都四贵”之格瑞特红酒



在一般人看来，葡萄酒是舶来品。其实，不然。“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催”“斋酿葡萄熟，飞觞不厌烦”……这些千古流传的铿锵诗句足以说明，葡萄酒很早就华夏大地流行开了。

根植夏县鸣条岗的山西格瑞特酒庄有限公司(以下简称“格瑞特酒庄”)创建于20世纪80年代，2007年改制重组，逐渐发展成为一家集农业产业化、工业旅游化、科研与生产并重的大型企业。

为何根植鸣条岗?因为这里有着得天独厚的地理优势。

鸣条岗位于北纬35度，该纬度是国际公认的葡萄种植黄金地带。早在20世纪80年代，夏县就被列为山西优质葡萄种植、酿造基地。

当地光照充足、气候温和、昼夜温差大，特别是有着丰富的黄绵土，土壤肥力介于肥瘦之间，适合葡萄种植。

仔细观察格瑞特酒庄的万亩优质葡萄园，不难发现，所有的葡萄树都朝着一个方向生长。工作人员介绍：“这是经过长期实验研究出来的‘爬地龙’

栽培模式，可提高葡萄生产的机械化程度，同时也能实现‘优质、稳产、长寿、美观’的可持续性生产目标。”

目前，该园区栽植的葡萄品种主要有：赤霞珠、梅尔诺、霞多丽、西拉等。据介绍，由它们酿成的葡萄酒，口感圆润且微带甜味，比较适合中国人的口味。

有了好原料，如何才能生产出好产品呢?首先得有好设备。

格瑞特酒庄拥有一流的生产设备，如进口气囊压榨机、领先的发酵罐组、罐组自动化生产线及原装进口橡木桶等。

其次得有好工艺。从原料的检验到沉淀处理，再到除菌过滤、三重储藏等，一系列严格的工艺，不仅保证了酒体的清洁卫生、营养成分的最大保留，还最大程度保障了葡萄酒丰富的营养、独特的香气和口感。

特别是储藏这方面，格瑞特有罐储、瓶储和桶储3种方式。这3种方式都有助于激活和完善葡萄酒的生命，调节葡萄酒的酸甜度，进一步提升葡萄酒的

口感和品质。

由于原料不同，格瑞特酒庄的产品主要有干红、干白和桃红3种。再根据葡萄等级，每个品种又有多个品类组成。

值得一提的是，格瑞特红酒是名副其实的酒庄酒。

在业内，要被称为酒庄酒，必须得符合3个要素：在适合种植葡萄的地域拥有属于自己的葡萄种植园；所种的葡萄不以商品出售，而是作为自用酿酒的原料；酿造、罐装过程都在自己的庄园进行。

毋庸置疑，格瑞特红酒完全满足这3个要素，用“高贵”形容，实至名归。

“土地变绿色工厂，农民变产业工人。”多年来，格瑞特酒庄以“一座酒庄、十亿重金、百年品牌、千年传承、万亩产业集群”为目标，全力打造一二三产业深度融合的全产业链绿色庄园。

“这也符合国家的发展规划。”该酒庄工作人员说，“葡萄酒产业链对于乡村振兴战略的实施有着积极的推动作用，国家也鼓励支持国产葡萄酒的发展，越来越多的消费者开始认可国产葡

萄酒，种种利好消息，将助推国产葡萄酒行业进入发展‘快车道’。”

是机遇，也是挑战。随着人们生活水平的提高，中国葡萄酒的消费热情正在快速提升，尤其是有着年轻化的发展趋势。对此，格瑞特酒庄适时推出了各类新品，以满足年轻人的口味。

“格物致知”“瑞气祥云”“特有风情”……这么多年走来，格瑞特酒庄先后获得国家3A级旅游景区、中国驰名商标、山西省著名商标、山西省名牌产品等荣誉，名列山西省重点龙头企业、省级现代农业产业示范园、运城市农业产业化龙头企业等，无愧于“夏都四贵”之一。2023年，格瑞特酒庄又成为“山西省中小学研学实践教育示范基地”和“运城市大中小学劳动教育实践基地”。

毫无疑问，中国葡萄酒的市场潜力巨大，葡萄酒将成为更时尚的饮品，各方面都走在前列的格瑞特酒庄，一定会让鸣条岗种植的优质葡萄，红遍全国。

记者 景斌



精选原料



先进设备



传统窖藏

记者 张和平 本版摄影 景斌