

乳山台依湖： 扎根小村庄的中国酒庄梦

9月19日,台依湖第三届酒庄文化节暨全国名家刻字邀请展在乳山台依湖国际酒庄生态文化区举行。全国各地刻字、书法名家的作品云集乳山台依湖,吸引了众多中外刻字、书法爱好者前来参观。

“这是一场葡萄酒文化与中国传统文化的浪漫‘邂逅’,两者都充满醉人的魅力,是东西方文化交流的良好媒介和桥梁。”前来参加此次活动的世界美酒美食图书博览会主席爱德华·君度说,中国的刻字、书法艺术与台依湖的葡萄酒一样令人陶醉,他希望将乳山的美酒和文化带到全世界,让更多人感受“乳山味道”。



▲台依湖第三届酒庄文化节暨全国名家刻字邀请展在乳山台依湖国际酒庄生态文化区举行。

记者 冯琳 通讯员 姜俏俏 王玉良

借力优势 葡萄黄金带上升起“新星”

9月19日,在乳山台依湖国际酒庄生态文化区的葡萄园里,伴随着悠扬的田间音乐,农民们正在田间忙碌采摘成熟的霞多丽葡萄。

“葡萄品质是葡萄酒的灵魂所系,乳山产区的葡萄是十分优质的酿酒原料。”来自法国,曾就职于拉菲的首席酿酒师热拉尔·高林边品尝葡萄边说,他期待今年能酿造出更优秀的葡萄酒。

在葡萄种植方面,乳山自然条件可谓得天独厚,这也是台依湖国际酒庄生态文化区在短短5年内迅速崛起的不可或缺的因素。乳山所处的地理位置属胶东半岛南部,北纬37°,与世界葡萄酒王国波尔多处同一纬度带。这里冬无严寒、夏无酷暑、雨水丰沛、光照充足、无霜期长,土地主要为轻壤、砂壤质,通透性强,氮磷钾及有机质含量丰富,是种植酿酒葡萄的极佳温床。气候及环境条件均

具备生产优质酿酒葡萄的最佳条件。

乳山葡萄栽培和酿造的历史非常悠久。早在20世纪60年代之前,在全国没有兴起酿造葡萄酒热潮前,智慧的乳山人便开始大量种植酿酒葡萄,取得发展先机。自70年代开始,乳山葡萄酒屡获国内外大奖:1985年,“百事吉”牌白葡萄酒获得第二届中国农业博览会铜奖和第三届中国企业出口商品展览会金奖;1987年,“日思牌”葡萄酒被评为山东省乡镇企业优良产品,同年,被国家农牧渔业部授予部级科学技术进步三等奖。

近年来,乳山把葡萄产业作为八大特色产业之一,在项目带动、品种改良和效益增加等多重提振下,全市葡萄栽植面积近万亩,覆盖北部7个山区镇,形成食用葡萄和加工葡萄两大系列30余个品种。

利用葡萄资源优势,深耕

葡萄产业发展链条,乳山将葡萄从种植延伸到葡萄酒生产、葡萄酒酒庄建设及生态度假旅游,发展一、二、三产业深度融合的复合型高效产业。台依湖集团投资30亿元的国际酒庄生态文化区正是“三产共融”的典型代表,该项目依托于优良的葡萄种植环境,以葡萄酒文化为主题,以台依湖为中心,是集葡萄种植与酿造、度假与旅游于一体的综合体。

“目前,在建酒庄有8个,其中零零柒酒庄已投入运营,玛尔戈酒庄等不久也将投入使用。每个酒庄均融入葡萄的种植、酿造、休闲旅游及科普文化、采摘体验等产业链,使每个酒庄都成为相对独立的生产单元和旅游产品,打造独具特色的国际酒庄文化区。”台依湖集团董事长陈春萌说,项目规划总面积30000亩,计划建立300个酒庄,缔造中国乃至世界最大的酒庄生态文化区。



▲在乳山台依湖葡萄园里,大家畅享葡萄采摘乐趣。

产业融合 打造葡萄酒庄文化聚集区

在台依湖第三届国际酒庄文化艺术节上,游客们徜徉在葡萄美酒与刻字书法艺术之间,流连忘返。摄影师和木刻师们用艺术记录下台依湖春夏秋冬,让台依湖的美景跃然纸上、木上。园区浓郁的文化氛围让台依湖的葡萄酒更添一抹芬芳。

“我非常喜欢台依湖文化艺术节的氛围,这里不仅为葡萄酒酿造提供了优良的环境,更是为各类文化碰撞、交流提供了宽广的平台。”爱德华·君度说。

在对外开放短短一年多的时间,台依湖国际酒庄生态文化区受到越来越多全国乃至世界各地游客青睐。布鲁塞尔国际葡萄酒大赛主席卜杜安·哈弗在参观台依湖时说过,国外许多酒庄是不对大众开放的,但在台依湖,游客不仅可以品酒,还可以体验种植及酿酒的过程,这种“体验式”的旅游方式显然被越来越多追求“新式的旅游”的游客喜爱。而在酿酒之外,台依湖国际酒庄生态文化区开发的星级酒庄、风情小镇、水上运动游乐项目、商业休闲场所及葡萄科普体验馆等更是具备了许多传统景区无法比拟的优势。

借助乳山鼓励打破“一产”,发展三产融合“大农业”的有利契机,台依湖集团通过土地流转的方式,实现种植业、加工工业、旅游业、文化产业等全产业链发展,并成功带动了周边农民就业,已消化吸收当

地农村剩余劳动力1000余人。而台依湖酒庄计划十年内建成300个酒庄,预计解决乳山周边逾8000人的就业压力。

对于未来的发展,台依湖集团董事长陈春萌说,台依湖不仅限于发展“酒庄”或“景区”,它要扮演一个企业孵化器的角色,每一个酒庄就是一个小企业,拥有独立的生产、酿造、旅游观光等功能。

在发展模式上,台依湖集团不断创新,把葡萄园划分成一分地为单位的小块,有感兴趣葡萄种植及酿酒的人可以“认领”自己的一块葡萄地,参与管理与收获。这种简单的合作模式,在台依湖集团董事长陈春萌眼中是“一起创业”。陈春萌说,他们这样做,就是为了打破“只有土豪才能做私家园主”的定律,让每一个葡萄酒爱好者在花费不多的前提下都能拥有一块自己的葡萄地,能够品尝“自己动手,丰衣足食”酿出来的葡萄酒,也能把台依湖当作自家后院,常带家人一起来休闲旅游。

如今,台依湖葡萄酒文化博览馆、刻字艺术展览中心、有机体验中心、水上高尔夫、游艇俱乐部、湖滨酒吧、康乐体验中心等均已建设完成并开放使用,基本可为游客提供吃、喝、玩、乐、思、采摘体验等的全套服务体系。“我们台依湖人的终极目标是,把台依湖打造成为中国葡萄酒酒庄文化最佳旅游目的地。”对于未来,陈春萌信心十足。

精益求精 让世界记住“乳山味道”

游走在台依湖国际酒庄生态文化区的葡萄园里,游客们很容易发现这里的葡萄有些与众不同,每株葡萄只有稀少的几串果实,看起来似乎“发育不良”。

“普通鲜食葡萄亩产一般在两、三千公斤以上,而我们台依湖葡萄的亩产基本控制在800公斤以内,确保酿酒葡萄的上乘品质。”台依湖集团新丰农业总经理刘凡启说,800公斤产量在他们这儿也算是高的了。随后,他带游客参观了台依湖一块“精品葡萄园”,那里每亩葡萄产量控制在100多公斤,每株葡萄只留两三串果实。

刘凡启说,外行的人经常会开玩笑说,你们这块地看起来像绝产了。其实,这是首席酿酒师热拉尔·高林今年特意留下来的“宝地”,专门用来酿制他新研发的葡萄酒,这里或许将是又一款斩获葡萄酒界“奥斯卡”金奖好酒的诞生地。

据了解,2个多月前,台依湖2014霞多丽大赛在世界上最具权威的四大国际葡萄酒大赛之一的比利时布鲁塞尔国际葡萄酒大赛上喜获金奖。布鲁塞尔国际葡萄酒大赛是全世界最具权威的葡萄酒大赛之一,在世界葡萄酒界拥有广泛的影响力。每年有来自全

球超过6000款的葡萄酒参加比赛。评委则是来自40多个国家的300余位权威葡萄酒业专家组成,被誉为“酒中奥斯卡”。2015年大赛共汇聚57个国家、9000余款葡萄酒。

惊艳于一个只有短短5年历史的新酒庄竟然酿出世界一流的美酒,大赛主席卜杜安·哈弗等人特意前来乳山台依湖一探究竟。卜杜安·哈弗实地考察了台依湖的葡萄园、酿酒车间、酒窖、酒庄后,称赞道,乳山台依湖酒庄借助先天自然环境,不断探索,找到最适合乳山地区种植的葡萄品种,种植方式,加上台依湖现代化的经营理念、纯熟的酿酒技术,所以能获得金奖,当之无愧!

先天优良环境加后天科学管理,成就了乳山台依湖葡萄酒的“传奇”。在葡萄管理上,不同以往农民种地靠摸索的老路子,乳山台依湖葡萄种植园创新葡萄集约化、信息化管理模式,实行“五个统一”,统一规划建设、统一技术标准、统一技术指导、统一生产资料供应、统一管理考核。园区通过建立肥水一体化系统,引进高精度气象站和GPS定位系统、RTK实时动态控制系统,对园区地形地理、气象资料、葡萄品种数量等进行精细测绘和数据收集,建立葡萄园

管理信息数据库,实现葡萄生长“全程可追溯”。

在台依湖国际酒庄生态文化区里,绿油油的嫩草长满整个葡萄园。“老百姓看到果园里有草,都想要除掉,我们偏偏反其道而行,把葡萄园种满草。”刘凡启告诉我们,这是从日本引进的鼠茅草,它是科学种植葡萄的“妙方”。生态种草能有效抑制有害杂草,而且可以控制地温,涵养水源,更好的保护土壤。夏天的时候,太阳高照,果园里的土壤很容易出现“干渴”现象,土地板结,加之紫外线照射,会损害土壤中的一些有机质,种上这种草,就可以减少土壤水分蒸发,增加土壤的透气性,枯萎的草还可以作为土壤有机肥。

乳山优良的产地环境,加上科学高效的管理,造就了乳山台依湖葡萄高品质。去年,乳山台依湖葡萄经过中国绿色食品发展中心审核,被认定为绿色食品A级产品,台依湖的葡萄酒荣获“2014年中国桃红葡萄酒挑战赛金玫瑰奖”、“布鲁塞尔国际葡萄酒大赛金奖”等多个奖项。

70多岁的首席酿酒师热拉尔·高林说,台依湖的优质葡萄让他有信心做出更好的美酒,在这里,他要重新出发,让世界记住“乳山味道”。



▲各地书法名家作品云集台依湖,吸引了众多爱好者参观。