



因为一次偶然，正为高考志愿迷茫的他毅然决然地踏入葡萄酒这个行业；立志要将健康的高品质葡萄酒推向社会，一路坚持，终于缔造了属于自己的葡萄酒王国——他就是奥德曼酒庄董事长、中国国家级葡萄酒评酒委员、山东省特邀葡萄酒评酒委员、国家一级品酒师——徐义，他说，自己的这一生就是为葡萄酒而来。

本报记者 高倩倩

结缘葡萄酒是上帝的安排

当年，正在为高考填报志愿而烦恼的徐义，偶然听到了中央人民广播电台采访西北农林科技大学葡萄酒学院院长李华教授的一个访谈节目，深深地被吸引了。节目结束了，他的烦恼也一扫而空，毅然填报了李华院长的葡萄酒专业。也许是命运使然，他被顺利录取，从此开启了从事葡萄酒事业的传奇经历。

1997年，徐义大学毕业了，不过那个年代中国的高端葡萄酒业刚刚开始发展，要找到一个待遇良好、能施展才能的工作岗位比登天还难。同时毕业的同学一个个转行去了其他行业，但徐义却依然坚守着自己的信念：世界流行的饮用葡萄酒时尚一定会在中国普及，有益身心的葡萄酒在中国一定会有广阔市场！于是，刚刚毕业的他不顾家人和朋友的反对，毅然到了安徽一个偏僻县城的老葡萄酒厂工作。在这里，徐义不辞劳苦、任劳任怨，通过如饥似渴地学习实践，很快就掌握了葡萄酒生产的各个环节和技术要点。随后的几年中，为了熟悉不同葡萄酒的产区特点和掌握全面的工艺技术，他又更换了几家公司，但一直从事酿酒技术和管理工作的他，努力将学到的理论知识和具体的生产实际相结合，酿酒水平在现实的磨砺中炉火纯青。

创办奥德曼酒庄 承载美好梦想

执着的信念和多年的努力，终于换来了职业生涯的丰厚回报，在2005年国家葡萄酒评委换届考试中，徐义以优异的成绩成为当时国内最年轻一代的国家级葡萄酒评酒委员。多年的工作实践，让徐义积累了丰富的葡萄酒酿造技术经验，也让他对这个行业的发展趋势和发展前景有了更多的思索。对自己视如生命的葡萄酒酿造事业，徐义有一种诚挚的热爱。也许正因如此，他也多了一些深深的忧虑。

他看到国内葡萄酒行业与国外先进水平的差距，也清楚地知道这种差距的根源所在；他看到很多国内的葡萄酒厂只重视销售和广告，真正在酒的品质上下功夫的却很少；他看

徐义：用一生追逐酒庄梦



到了一些不良现象对中国葡萄酒生产行业的损害，看到了内忧外困的中国葡萄酒行业发展前景。一股不可遏制的使命感，让他萌生了建立一家具备国际水准的中国葡萄酒酒庄的想法。

2001年7月，这个时间在奥德曼酒庄的发展史上将被永远铭记。就在这个时间，徐义和他的合作伙伴董兴水共同投资创建了酒庄，并为酒庄起了个欧式风格的名字“奥德曼”，也就是英文“OLDMAN”的音译。他们觉得真正的好酒应该像历经风霜的老人，岁月的洗礼会越发彰显其成熟稳重和品位不凡，“OLDMAN”正是代表了这个意思。

酒庄最终选在了距德州市区南郊12公里远的黄河涯镇。选在这个位置，是经过慎重选择的：首先是因为优质的土壤，黄河涯镇是古黄河故道流经区域，土壤砂质含量高且营养丰富，是最适合葡萄生长的土质。其次是因为优越的气候条件，这个地方位于北纬37°，正处于我国最主要的酿酒葡萄种植区烟台和昌黎的中间地带，气候条件适合大部分酿酒葡萄的生长。一

部分酿酒葡萄品种在这个地区的品质远远优于其他地区。最后，还有一个原因就是当地有种植葡萄和水果的历史传统，具有发展葡萄种植的悠久历史和经验基础。

和其他创业者一样，奥德曼酒庄的创建也经过了一个非常艰难的过程。最初因为资金短缺，他们不管买什么东西都往旧货市场跑。在很长的一段时间内，两个创业者几乎没有在床上睡过觉，晚上睡觉时就在地板上铺一张席子。

但再苦再难，也没能磨灭徐义“酿顶级酒庄好酒、创百年传世品牌”的美好梦想，反而更加坚定了他必胜的信心！

靠品质取胜，做真正的酒庄红酒

为了生产出高品质的葡萄酒，徐义在开始的几年里做了大量的艰苦试验，终于摸索出了一套适合的葡萄种植管理方式和酿酒工艺。奥德曼酒庄对葡萄种植和酿酒工艺的管理极其严格，质量坚持一贯的高标准。土壤对葡萄的生长是十分

重要的，为了保持土壤的原生态和有机化，葡萄园只施加农家肥，绝不使用化肥。葡萄的栽种护理方面完全统一标准，严禁使用化学杀虫剂。同时为了保证葡萄果实无与伦比的质量，部分葡萄产量控制在每亩500公斤以下。葡萄成熟时，熟练的葡萄工人手提小竹篮小心地将完全成熟葡萄串采下，立即送到酿酒房，然后经过严格的人工筛选，才能够酿酒。酒庄酒酿造的时候采取了严格的温度控制措施，发酵过程中，每天将表层的葡萄压入酒液，以更多的浸提葡萄皮中的有益成分。

随着企业发展，奥德曼酒庄拥有了国内先进的全不锈钢葡萄处理及发酵设备，全自动流水灌装设备，大型酒窖中储存原酒的橡木桶全部为法国进口，具备了年产100万升高档干红葡萄酒的生产能力。

然而，当国内的很多葡萄酒厂都在不遗余力地扩大规模时，奥德曼酒庄却从没想过要做多大的规模。徐义认为，葡萄酒的大规模生产是不可能做出真正的酒庄酒的。他说，酒庄的价值并不在于大小，而在于是否能出精品，不能出精品的酒庄是没有灵魂的。

10多年来，徐义秉承“小、专、精、诚”创业理念，不为做大，只为做好。也正因为这种信仰式的追求，酒庄出产的葡萄酒品质被越来越多的人所欣赏。在2006年省内葡萄酒行业内部的品质评比中，酒庄选送的宝石解百纳干红一举夺魁，轰动业内。2009年9月24日，在“克隆宾杯”第三届烟台国际葡萄酒大赛上，奥德曼酒庄选送的金牌赤霞珠干红葡萄酒得到评委一致认同，最终摘得大赛银奖，这是奥德曼酒庄的产品在连续获得山东省内质量评比大奖以后，首次在具有国际水准的大赛上获得殊荣。更具有特别意义的是，奥德曼酒庄选送的金牌赤霞珠干红葡萄酒是采用德州本地酿酒葡萄酿造，这次获奖不但再次证明了奥德曼酒庄的技术实力和上乘品质，同时也再次证明了在德州确实能酿造出具有国际先进水平的上好葡萄美酒。

创百年品牌，让奥德曼幸福千家万户

“酿顶级酒庄红酒、创百年

传世品牌”是奥德曼酒庄庄主徐义的梦想，也是酒庄全体员工共同的发展愿景。

十年耕耘，十年打拼，奥德曼已是硕果累累。奥德曼酒庄不仅誉满德州，而且作为专业生产中高档葡萄酒的企业，已成为中国酿酒工业协会会员单位 and 山东省葡萄与葡萄酒协会常务理事单位，荣获“国家食品质量卫生安全全面达标企业”、“山东省消费者信赖的质量放心企业”、“德州市消费者满意单位”，并被确定为“德州市消保委消费体验活动示范基地”和“德州市老年健康消费教育基地”。

奥德曼葡萄酒顺利通过国家食品生产许可审查，获得食品生产QS认证，荣获“山东省轻工业名牌产品”、“山东省葡萄酒优质产品”、“2009山东财经风云榜指定产品”、“2010年第四届世界太阳城大会指定产品”，远销广州、深圳、上海等大城市，深受消费者喜爱。徐义先后获得国际葡萄酒组织“金葡萄创业奖”、“山东省葡萄酒品酒大赛第三名”、“山东省青年创业优秀奖”等专业大奖，并被授予“山东省技术能手”、“山东省行业技术能手”、“德城区劳动模范”、“德城区青年五四奖章”等荣誉称号。而这些对徐义来说，都是对过去成绩的肯定，坚持努力的他一直在路上。

徐义充分发挥自身优势，大力推广酿酒葡萄种植，与吕芝昌等人建起了平原县桃园街道办事处董庄酿酒葡萄种植专业村和平原“烟七三”酿酒葡萄专业合作社，形成“企业+合作社+农户”模式，使酿酒葡萄由最初的30亩发展成为3000多亩的酿酒葡萄种植基地，仅此一项，为当地农民每年增加收入2000多万元。

企业发展不忘回报社会，徐义热心公益事业，多次捐助希望工程、资助孤寡老人。他还利用红酒养生公益讲座、爱心酒会等形式，普及健康知识，传播红酒文化。他研制的奥德曼高浓养生干红葡萄酒投放市场后，在德州掀起新的红酒消费热潮。他说，有健康才有幸福，有健康才有将来。他相信，随着人们健康意识的逐步增强，以保健养生为特长的葡萄酒会越来越受欢迎，立志创百年品牌的奥德曼酒庄用心酿造的奥德曼美酒一定会幸福千家万户！

