

蓬莱国际马拉松报名通道开启

最美蓬莱 醉爱享跑!跑穿5A景区品美酒,10月27日,我们共赴蓬莱国际葡萄酒马拉松之约

本报8月22日讯(记者 钟建军) 在仙境蓬莱跑一场不仅有葡萄酒和美食,沿途还有中国四大明楼之一的蓬莱阁、三仙山等景区的特色马拉松,会有怎样特殊的感受?8月22日,齐鲁晚报·齐鲁壹点记者从2019蓬莱葡萄酒国际马拉松组委会获悉,赛事正有序推进中,报名通道刚刚开启,邀请全国各地的跑者共赴10月27日的蓬莱国际葡萄酒马拉松之约。

蓬莱位于山东半岛的北海岸,拥有适合葡萄生长的“3S”特质——阳光(sun)、沙砾(sand)、海洋(sea),被誉为“世界七大葡萄海岸”之一。近年来,蓬莱引进法国拉菲酒庄、君顶酒庄、国宾酒庄、苏各兰酒庄、文成城堡、纳帕溪谷酒庄、仙岛酒庄等高端酒庄近30个,被誉为“中国葡萄酒名城”。

据介绍,作为“全球三大葡萄酒马拉松——中国站”的蓬莱葡萄酒国际马拉松,去年被中国田径协会评为“民族民俗特色赛事”,是全国为数不多“特色马”。本届马拉松由中国田径协会、蓬莱市人民政府主办,蓬莱市体育运动服务中心、蓬莱市葡萄与葡萄酒产业发展服务中心、烟台永辉体育发展有限公司承办,齐鲁晚报·齐鲁壹点协办。

2019蓬莱葡萄酒国际马拉松延续公益主题,传递跑者爱心。“这不是一场单纯的跑马,也奉献了一份爱心,是一场公益的修行。”永辉体育总经理孙晓东表示,跑马与公益同行,这会让跑步变得更加有意义。每一位跑者报名参赛,永辉体育将会从报名费中提取15%,代表跑者捐赠给烟台德智公益基金会,由基金会向需要捐助的人群发放。同时,永辉体育将附



加捐赠报名费的15%。除此之外,比赛过程中将会开展各种主题的公益活动或者小游戏,例如关爱女性、关注留守儿童和空巢老人等等,通过活动的形式向社会中需要帮助的群体传递我们的爱心。

跑马和葡萄酒搭配,跑穿5A景区感受历史文明变迁。当马拉松与葡萄酒相遇,一场美好的邂逅就此开启。对于长跑运动员来说,健康的饮食须脂肪含量低而碳水化合物含量高,葡萄酒刚好满足了这一条件,而且葡萄酒中所含的单宁还有抗氧化作用,非常适合作为马拉松比赛的饮品。“赛道全程补给:各类葡萄美酒+各类海鲜+各类特色美食。”孙晓东说,这是蓬莱马拉松的一大特色。

本次赛事路线设置、赛事补给等方面随处可见葡萄酒

文化、八仙文化、戚继光“战神”文化。蓬莱马拉松继续沿用以往的经典路线:从蓬莱地标性建筑——蓬莱和平广场出发,进入蓬莱阁景区,出蓬莱阁后,沿海滨观光大道向东陆续经过八仙渡海口、三仙山、海市公园等蓬莱著名景区,最后进入君顶酒庄,绕酒庄一周后折返。

享受跑马,赛项众多,设置无障碍赛事。据不完全统计,距离越短的赛事,参赛人数的数量越多。蓬莱国际葡萄酒马拉松设置了丰富的赛项,吸引各个年龄阶段的跑步爱好者,最大程度地满足不同需求和层次的跑步人群。

马拉松:42.195公里,20周岁以上可报名。半程马拉松:21.0975公里,16周岁以上可报名。享跑10公里:包括个人享

跑和儒道驿传校企挑战赛,儒道驿传校企挑战赛6人成团(至少有一位女选手),取团队总成绩作为该团队的成绩(净成绩)。享跑5公里(含亲子跑、家族跑):包括个人享跑、亲子跑和家族跑。亲子跑每个家庭由2-4名选手组成,且至少需要一名12周岁以下的儿童参加;家族跑,每个家庭由2-4名选手组成,且至少需要一名60周岁以上老人参加。另外,本届赛事推动保障残障人士平等发展的机会,消除歧视,推广无障碍出行,完善公共设施,让公众更加了解和理解残障人士,让更多残障人士走进,融入社会。

目前,2019蓬莱葡萄酒国际马拉松报名通道已经开启,心动不如行动,赶紧报名吧!



报名通道
扫二维码可报名

金秋十月,秋高气爽,跑者们,带上您的伙伴,带上您的家人,一起来一场酣畅淋漓的葡萄酒马拉松吧!跑在风景中,与美食美酒相伴,为他人奉献自己的一份爱心,尽享深秋美好时光。

10月27日,蓬莱葡萄酒国际马拉松,我们不见不散!

长岛南隍城岛养殖黑鱼新鲜上市 黑鱼养3年多,收购价27元一斤

“养了三年多,今天卖一些。”8月19日清晨5点,长岛南隍城岛的黑鱼养殖大户赵建春从网箱里捞出了养了三年多的黑鱼,将一千多斤黑鱼卖给了收购商。现在是封海期,养殖黑鱼收购价为27元/斤。

19日清晨5点,记者跟随渔船来到赵建春的养殖区,每个圆形网箱直径十多米,这样的大网箱,有14个。七八名工人已经用大网将在网箱水下的黑鱼兜到海面附近,时不时有黑鱼跃出水面,溅起一阵浪花。“养了14网箱黑鱼,前段时间卖了一部分,

今天收购商说要再要一千多斤黑鱼。”赵建春称,这些黑鱼养了三年多,每条鱼个头在一斤上下。

南隍城岛海域辽阔,水质肥沃,生物富集,盛产鲍鱼、刺参、海胆及各类鱼类等海珍品,有中国鲍鱼岛美誉。“这里不仅海捕的野生鱼好,由于海水水质好,水温低,在大网箱里吃小鱼长大的黑鱼生长得慢,肉质鲜美,品质上乘。”赵建春自豪地说,“咱这里的海鲜绝对是最好的!”

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 钟建军 摄影报道

