

王卫锋:匠心酿造葡萄酒的“中国味道”

全媒体记者 郭媛媛

当自然藤本植物精华与生命发生共鸣,触动味蕾,灵魂由此变得更加高贵与优雅。在葡萄酒“飞入寻常百姓家”的今天,喝葡萄酒已经成为了一种对生活品位追求的象征。它能给人

带来美妙的味觉享受,是一款代表着时尚与潮流的饮品。

除去葡萄酒本身所蕴含的悠长风味和深远意境之外,无数葡萄酒界人士在背后将其发扬光大,也是葡萄酒如今在世界各

地兴盛不可忽视的重要原因。他们在葡萄酒的方方面面作出了自己的贡献,让这个行业发生了许多奇妙而深刻的改变。

作为我国葡萄酒界的新星,西安天菊葡萄酒庄园有限公司

(以下简称“天菊酒庄”)总经理王卫锋,近年来一步一个脚印,踏踏实实种植葡萄,匠心酿造葡萄酒的“中国味道”,让当地葡萄产业走上健康可持续发展道路,带动附近群众共同富裕。

将梦想付诸实践

盛夏七月,记者走进天菊酒庄葡萄种植基地,入眼便是连片的葡萄园。一串串晶莹剔透、浑圆饱满的葡萄挂满枝头,成为一道靓丽的风景线。

“这就是我们酿酒用的葡萄品种摩尔多瓦,它自然生长、自然成熟。”王卫锋说,自己正式开始种葡萄是在2012年前后。

和许多年轻人一样,王卫锋怀揣梦想,希望通过自己的努力让父母能少点忙碌。大学毕业后,他毅然回到家乡陕西省西安市鄠邑区,和父亲共同发展葡萄种植事业。对于一个新人来说,王卫锋深知自己要学习的还有很多。那段时间,王卫锋终日奔波在葡萄园和办公室之间,两点一线,日复一日。闲暇之余,他喜欢和葡萄种植户交流学习,从中也学到了不少关于葡萄种植的“干货”。

功夫不负有心人,王卫锋种葡萄这件事一干就成,且连续两年的葡萄产量和效益都不错。阶段性的成功让王卫锋对于葡萄种植有了自己的一套心得,内心也有了做大产业的决心。一有时间,王卫锋就会去找父亲王



王卫锋在葡萄园里查看葡萄长势。

天孝——鄠邑区家喻户晓的“养鸡状元”,向他说明自己的想法和打算,并虚心请教。

2012年,“户县葡萄”被国家批准为地理标志保护产品,这个振奋人心的消息也让王卫锋看到了商机。同年,他说服父亲,加大葡萄种苗引进工作,并规范管理种植方法。王卫锋瞅准时机,通过品牌加持,做大葡萄种植产业,以优质葡萄占领西安周边市场。

截至2013年底,鄠邑区葡萄种植面积已达8万余亩,葡萄种植成为大部分农户的主要收入来源。随着鄠邑区葡萄种植面积扩大,市场供过于求。加

之葡萄成熟季受连阴雨影响,葡萄销售初遇困难。看着园子里近两百亩的葡萄挂在枝头,王卫锋发起了愁,如果不尽快销售,葡萄很快就会坏掉,损失很大。但要他贱卖自己精心打理的优质葡萄,他又不忍心。况且降低价格不是解决问题的长久办法,王卫锋心一横,花了近十万元,把剩余的葡萄全部搬进了冷库中,待春节价高时再销售。春节临近,王卫锋将存储的葡萄推向市场,但经过冷库存储的葡萄从成色到口感,都不受市场欢迎,最终只能低价出售。经过这次挫败,王卫锋对葡萄种植出路陷入了深深的思考。

转变思路继续干

路漫漫其修远兮,吾将上下而求索。

受到打击的他并没有气馁,反而越挫越勇,想法频频:怎样才能让葡萄产业走上健康可持续发展道路?鲜食葡萄能否通过深加工获得长久的经济效益?

深思熟虑后,王卫锋有了做葡萄深加工的想法,这样一来不仅能解决鲜食葡萄的流通问题,也能带动附近农户一同做大葡萄产业。

2015年,在父亲的支持下,王卫锋创办了西安天菊葡萄酒庄园有限公司。

工欲善其事,必先利其器。欧洲葡萄酒享誉世界且历史悠久,敢想敢干的王卫锋凭着一腔赤诚远赴欧洲,开始了他的



安东尼奥(右)带领王卫锋(中)参观欧洲知名葡萄酒庄。

葡萄酒游学之旅。

一次偶然的的机会,王卫锋结识了意大利酿酒师安东尼奥,一位对他有着深刻影响及帮助的人。通过深入交流,王卫锋邀请安东尼奥来到天菊酒庄,帮助自己研发“适合国人口感葡萄酒”。经过反复调试,大胆创新,并加上从意大利带来的先进酿

酒材料,最终成功酿造出天菊红葡萄酒、桃红葡萄酒、阳光玫瑰白葡萄酒等系列葡萄酒产品。

为推动当地葡萄产业发展,做好带动作用,自2017年起,天菊酒庄开始发展具有区域特色的葡萄酒文化产业和葡萄酒工艺创新规划。同年建立葡萄酒前处理车间、发酵车间、贮藏酒窖、灌装车间工作2000平方米,购置葡萄酒生产设备60台(套)。

2019年,天菊白葡萄酒荣获第二十六届杨凌农业高新科技成果博览会“后稷特别奖”;2020年,天菊白葡萄酒、天菊桃红葡萄酒荣获第十一届亚洲葡萄酒质量大赛银奖等荣誉称号。截至目前,天菊酒庄年产葡萄酒200千升,实现企业产值1253万元。

美酒传香再起航

“创业故事几句话就能讲完,但葡萄酒的酿造过程几天几夜都讲不完。用心酿造适合国人口感的葡萄酒,是我最大的心愿。”王卫锋带领记者一行走进天菊酒庄酒窖门口,阵阵酒香扑鼻而来。进入酒窖里面,一个个葡萄酒储存罐整齐排列,葡萄酒的酒香氤氲交融,闻之欲醉。

“好酒,需要时间来验证。”

235人实现年人均增收3200元,解决附近农村就业85人。

在葡萄酒酿造工艺和良品率提升的同时,王卫锋不断优化葡萄种植标准和田间管理技术,定期同附近家庭农场和合作社签订葡萄种植、收购合同,并邀请农户和新型经营主体进入天菊酒庄种植园开展学习培训。同时积极在企业内部设立爱心岗位,解决周边贫困户的



西安天菊葡萄酒庄园有限公司酿制的葡萄酒。

等待,只为成就最好的琼浆玉露。”据王卫锋介绍,上乘的葡萄酒离不开优质的原料和一道道繁琐又考究的工序。

“一年只做一次酒”。这对酿酒的水平及质量有着极高的要求,稍有不慎,一年的辛苦努力就会白费。王卫锋每做一批酒,都会根据当年气候、葡萄品种、发酵工艺等不同及时调整酿酒方案,从而保证酒体与香气并存、品质与效益俱佳,收获了众多葡萄酒爱好者的认可。

生产难题解决了,产品也有了名气,销路自然不愁。天菊酒庄名满三秦,天菊葡萄酒更是香飘省内外。

在发展企业自身的同时,王卫锋也未忘记自己的初衷。到2021年,天菊酒庄带动周边6个家庭农场及合作社共计

就业问题。

迎着葡萄酒这一朝阳产业发展的曙光,酿酒者又开始了全新的探索与创业。对于未来天菊酒庄的发展,王卫锋始终觉得,只有围绕产业兴农、科技强农、渠道富农的原则,加强三产联合并积极行动,才能带领群众在种植葡萄和发掘葡萄深加工产业上做大做强,实现企业带动农户共同发展的富农之路。

“目前做的远远不够,离目标还比较远,仍需加倍努力。”王卫锋说,天菊酒庄今后将不断改良葡萄酒生产工艺,在不同的网络平台开通销售端口,做出适合市场需求和国人口感的葡萄酒。相信在前进的道路上,天菊酒庄酿造的葡萄美酒必定能让每一粒葡萄释放精华,让葡萄美酒倍显光泽。



天菊酒庄线下品鉴活动现场。