

# 走进威龙葡萄酒产地

## 甘肃沙漠绿洲有机葡萄庄园



一条条绿意盎然的葡萄架方阵向远处延伸，藤叶间已挂满了一串串“紫玛瑙”，清风带着浓郁的葡萄香气扑面而来。在甘肃省武威市，诞生了国内最大的有机葡萄园——威龙甘肃沙漠绿洲有机

葡萄庄园。这里古称凉州，是盛唐名诗“葡萄美酒夜光杯”的出处地，可谓中国葡萄酒的故乡，现如今，威龙已经将其建成为一个生态的、有机的现代化葡萄庄园。在首届中国-拉丁美洲和加勒比农业

部长论坛上，威龙作为中国有机葡萄酒的代表，其有机酒堡干红（国家级）葡萄酒被选为本次论坛国宴招待惟一用酒，深得国际友人的好评。而这一国宴用酒的出处便是来自甘肃有机葡萄庄园。

### 得天独厚的自然环境 成就有机品质

威龙葡萄酒的有机品质离不开得天独厚的自然条件，北纬36度，正处有机葡萄栽培的黄金地带，与法国的波尔多庄园等著名产区位于同一纬度，是世界上种植和酿造葡萄酒的最佳地区之一。同时，武威南依祁连山，北连腾格里沙漠，雪山渗流于地下的溢出泉河，海拔1500米，年均降雨量191毫米，年均日照时间2800小时，有效积温2800-3200℃，昼夜温差大，病虫害极少，典型的沙砾土壤，无污染的原生态环境，最大程度地满足了有机葡萄生长的要求。

在得天独厚的自然条件之上，庄园采用最先进的“自有基地管理模式”，土地、苗木、水电、生态肥、种植技术培训等所有生产费用都由公司投入，公司根据符合有机标准的葡萄质量和数量，向种植管理人员支付相应薪酬，而非传统订单模式下的简单计量收购。实践证明，这种模式更加行之有效，在保护农户收益稳定的同时，可以实现公司与农户最紧密的结合，以“工厂化”、“标准化”操作要求，确保种植出品质上好的有机葡萄、生产出高品质的有机葡萄酒。



### 现代化技术体系成就国宴品质

为了充分保证每滴有机葡萄酒的臻美品质，威龙力邀国际有机大师团队坐镇，与有机葡萄育苗师Eugenio Sartori、有机农业管理师Brett Irvine、首席有机酿酒师Nigel Westblade、首席有机调酒师Sam Brewer等多国葡萄酒界顶级大师，组成了一支国际一流的有机大师团队，全程掌控种植、采摘、发酵、酿造、灌装等所有环节，充分保证威龙的有机品质。

除此之外，威龙最早在国内进行了有机技术的研究与开发，并率先形成一整套先进、完备的技术体系，成功承担国家科技部星火计划重点项目——“有机酿酒葡萄生产与加工关键技术开发与示范”，首批入选国家“十二五”科技计划预备项目库，这也让威龙在技术上取得了领先地位。同时，威龙大力建设智能恒温储酒罐群，帮助酒体的熟化和口感的提升；进口的葡萄酒全自动灌装线，大幅提升灌装质量，让每一滴威龙有机葡萄酒都具有国际品质。

为确保市场上的每瓶威龙有机葡萄酒都

符合国家有机标准要求，威龙严格执行国家有机标准，并依据国家有机标准制定了相应的企业标准。在发酵酿造成葡萄原酒后，除了要经过威龙公司技术部门严格的综合检测外，还要送到国家认可的第三方检测机构进行检测，每批原酒检测完全合格后，才会用于有机葡萄酒的灌装生产，确保消费者喝到放心的有机酒。

事实上，有机葡萄酒除了安全健康上优于传统葡萄酒之外，在口感、营养等附加价值上也高出一筹。有机葡萄酒讲究无化肥、无农药等天然种植方式，采用先进的生态肥、生态液等种植技术，从采摘到酿造均采用纯有机方式和一流技术工艺，这使得生产出来的酒品有着上佳的口感，并且保留着葡萄所富含的氨基酸、矿物质和维生素等营养。

葡萄酒行业资深人士认为，随着中国消费者有机意识的不断增强，和对葡萄酒潮流文化认知的加深，有机葡萄酒将有可能成为家庭餐桌上的流行饮品。

