



2019集安·鸭绿江河谷冰葡萄酒节特刊

08-09版

2019年12月13日 星期五 本版编辑:张立西 电话:0431-88600735

J I L I N S H E N G J I A N S H I X I A N D A I N O N G Y E C H A N Y E Y U A N

鸭绿江畔万亩山葡萄 酿造中国味道冰葡萄酒

——2019集安·鸭绿江河谷冰葡萄酒节侧记

□ 高嵩 刘柏良 本报记者 石磊 侯春强



集安鸭绿江葡萄园



酒庄的工作人员对冰葡萄进行挑选,用于酿酒



嘉宾品鉴冰葡萄酒



游客在鸭绿江酒庄采摘冰葡萄



雅罗酒庄展示的酒品



通化地区葡萄酒展销会场景



游客品尝冰葡萄酒



通化地区葡萄酒展销会现场火爆

每年寒冬时节,鸭绿江畔的集安市鸭绿江酒庄,葡萄架上一串串紫红的葡萄,在白雪的映衬下分外耀眼。据冰葡萄酒生产工人介绍,采摘冰葡萄要在零下8℃以下,并且要全程避阳光,采摘下来的葡萄要趁冻压榨。由于产量低,生产工艺要求高,冰葡萄酒被誉为葡萄酒中的上品,深受市场欢迎。

集安是著名的“中国山葡萄之乡”,中国最大的山葡萄生产基地。国家级生态示范市、全国绿色食品原料山葡萄标准化生产基地、国家山葡萄综合标准化示范区。

集安,有着和法国波尔多相同的纬度,也有着和那里一样的葡萄酒情怀,如今的集安已经成为国内冰葡萄酒的重要产地。

打造冰葡萄酒“城市名片”

12月8日至10日,中国风土·第四届通化山葡萄酒产区高峰论坛暨2019集安·鸭绿江河谷冰葡萄酒节如约而至。连续四届葡萄酒节的成功举办逐步将集安山葡萄酒特色旅游产品推向市场,独特的山葡萄品种“北冰红”酿造出的冰葡萄酒和冰葡萄采摘游备受消费者青睐。据不完全统计,近年来每年约有40万名游客来集安体验山葡萄采摘、葡萄酒品鉴。

12月9日上午,几百名游客、媒体记者及国内外知名葡萄酒品鉴家来到集安市鸭绿江酒庄,这里依山傍水,风光旖旎。占地300亩的葡萄园里,一串串紫红色,宛如精巧水晶颗粒的冰葡萄挂在葡萄藤上,这些葡萄在树上自然挂果至冰冻,水分蒸发,最大程度地保留了糖分,虽然外表并不饱满,但是甘甜可口,清凉怡人。

优质的山葡萄酒是“种”出来的。集安地处长白山麓,中朝界河鸭绿江流经集安市,自然形

成了鸭绿江河谷。特殊的地理位置使这里形成了独特的小气候,素有“塞外江南”之美誉,十分适合山葡萄生长。由于受海洋暖湿气流的影响,这里春风早;同时又因北临老岭山脉,背风向阳,极少受到寒流影响,秋霜晚至;是吉林省积温最高、无霜期最长的地区,无霜期达150-170天,这里种植的山葡萄能够获得更加充分的成熟度。

集安鸭绿江河谷区域年均降水量882毫米,主要集中在6-8月份,山葡萄生长期降水充沛,无需灌溉,而果实成熟季节降水稀少,光照充足,温差较大,葡萄果实病害少,品质高。同时,由于鸭绿江集安段有两座较大水库,江水冬季不封冻,使这里成为吉林省冬季最为温和、风速最小、湿度最大的地区,种植山葡萄无需埋土防寒便能安全越冬,表现出极大的优越性。

这里的土壤通透性好,矿物质丰富,同样非常适宜种植山葡萄。同时这里无污染生态环境,也为生产优质酿酒葡萄原料奠定了基础。

优越的气候、土壤和生态条件,使集安鸭绿江河谷成为中国山葡萄的优势产区。这里的山葡萄无污染,粒小、皮厚、含糖低、含酸高,有机物丰富,是酿造葡萄酒的好原料。用这里的山葡萄酿造的葡萄酒酒味清醇,酒质醇厚幽雅,感观清澈透明,口味清香怡人,深受广大消费者好评。

种种特质使“鸭绿江河谷”成为我国山葡萄栽培的优势产区。以这里的山葡萄为原料酿制的山葡萄酒在世界葡萄酒中独树一帜。中国农科院特产研究所选育的新品种“北冰红”果实含糖高,总酸和单宁适中,克服了以往山葡萄品种糖度低、酸度高的缺点,而且在集安鸭绿江河谷栽培可以



外国留学生在鸭绿江酒庄采摘冰葡萄

冰红山葡萄酒的上佳原料,所酿造的冰葡萄酒品质上乘,全世界独一无二,不可复制。

一串小葡萄,一瓶冰葡萄酒也可以成为集安市的一张名片,让世界感受到独有的集安味道、中国味道。

酿造独有的“中国味道”冰酒

山葡萄起源于我国东北地区,是我国特有的葡萄种类。其果实中白藜芦醇、原花青素等生物活性成份含量高,以其酿造的山葡萄酒是真正“中国的味道”,营养和保健价值极高。在中国葡萄酒同质化严重、产区特色不鲜明、竞争明显加剧的形势下,山葡萄产区表现出差异化的优势;在国人生活水平提升、保健意识增强、对产品的追求趋于个性化的条件下,山葡萄酒展现出十分广

阔的开发前景。而集安北冰红冰葡萄酒香气浓郁,果香突出,口感圆润、肥硕、酸甜平衡,余味悠长。

集安市山葡萄种植已有40年的历史,具有很好的产业基础和技术基础,是远近闻名的“中国山葡萄之乡”,全市山葡萄栽培面积2.1万亩,年产量约2万吨,成为中国山葡萄最重要的产区,是通化葡萄酒的主要原料基地,是“全国山葡萄标准化综合示范区”。

中国农业大学教授、国家葡萄酒产业技术体系首席科学家段长青认为,山葡萄具有三大优势:高抗寒性、高营养性和适中的糖酸比。他赞赏集安山葡萄是东北地区制作冰酒的最佳原料,山葡萄酒是真正的“中国味道”。

集安山葡萄基地主要分布在岭南沿江的青石、大王、麻线等乡镇。目前,山葡萄种植面积2.1万

亩,年产量约2万吨,主要品种有“公酿一号”“双优”“双红”“北冰红”等。40年来的生产实践,集安果农积累了大量的栽培管理经验,形成了完备的物料、苗木供应和技术服务体系,产业链也已初步建立。成立了山葡萄酒研发中心,为鸭绿江河谷产区建设提供了技术支持。

打造中国山葡萄冰酒顶级产区

近年来,集安生产的葡萄酒在国内外葡萄酒大赛中获得各类专业奖项41个。其中,威代尔冰酒获得2017年品醇客世界葡萄酒大赛铂金奖,2018布鲁塞尔葡萄酒大赛金奖,2019(瑞士)第26届布鲁塞尔国际葡萄酒大赛银奖,北冰红冰酒获得2017品醇客世界葡萄酒大赛铜奖,2018布鲁塞尔葡萄酒大赛银奖,2019 MUNDUS VINI世界葡萄酒大赛银奖,集安鸭绿江河谷产区越来越受到业界的高度重视。

“集安葡萄酒产区几年来发展势头强劲,从新品种研发到产区定位,从产业规划的重新布局到鸭绿江河谷葡萄酒产业的成熟,让我看到了集安葡萄酒产业正一步步走向复兴之路。”12月9日,在集安鸭绿江河谷冰葡萄酒节高峰论坛上,中国酒类流通协会秘书长秦书尧说,好的产品需要好的市场,目前来看,“文旅+文创+体验”是葡萄酒企业营销多样化撬动消费市场较好的模式。

集安市委、市政府把葡萄酒与葡萄酒产业作为特色、优势、主导产业加以培育和推动,成立了葡萄酒产业专门工作机构特色产业发

展局,每年财政列支100万元,作为葡萄酒产业发展专项工作经费,自2012年起,集安市依托中国农科院特产研究所的技术支持,建立了山葡萄标准化示范基地,2014年开始,与中国农业大学合作,依托鸭绿江酒庄成立了鸭绿江河谷山葡萄酒研发中心,开展

山葡萄栽培和酿酒技术的研究、示范和推广。由于集安鸭绿江河谷独特的气候条件,尤其是拥有恰到好处的温度和湿度,种植“北冰红”山葡萄不仅冬季无需埋土防寒,而且可以将果实推迟采收至冰冻,完全满足生产冰酒的条件,因此,这里成为得天独厚、不可复制的中国山葡萄冰酒最具优势的产区。

杨文慧说,今后一个时期,我们将秉承“好葡萄酒是种出来的”理念,充分发挥山葡萄酒的差异化优势,在最适宜的栽培区域,选择最优良的葡萄品种,用最科学的管理方法,生产出最优质的葡萄酒原料,酿造出具有“中国味道”的优质葡萄酒,塑造中国民族品牌,全力推动集安鸭绿江河谷山葡萄酒产业建设。

未来五年,集安市将建设以“北冰红”为主的优质酿酒葡萄基地3万亩;建成集旅游、观光、度假、休闲娱乐及高档葡萄酒生产、葡萄酒文化体验和传播等多功能为一体的葡萄酒酒庄30家,带动旅游、餐饮、住宿等相关产业快速发展,从而把集安鸭绿江河谷建设成为极具中国特色的高端葡萄酒产地和葡萄酒文化旅游示范区,全力打造国内外具有较高知名度和美誉度的“集安鸭绿江河谷——中国山葡萄冰酒顶级产区”。

酒以城命名,城以酒传世。从山葡萄种植到葡萄酒加工,从产业集群发展到葡萄酒文化+旅游的推广,诸多方面相互融合,致使山城美酒飘香千里之外。日夜不息的鸭绿江水润泽着这个边陲小城,漫山遍野的葡萄园显得那般诗意盎然。在集安这个以冰酒为特色的城市里把脚步放缓,慢下来,感受空气里美酒的味道,浪漫,慵懒,期待一场微醺。