

宁夏贺兰山
东麓产区

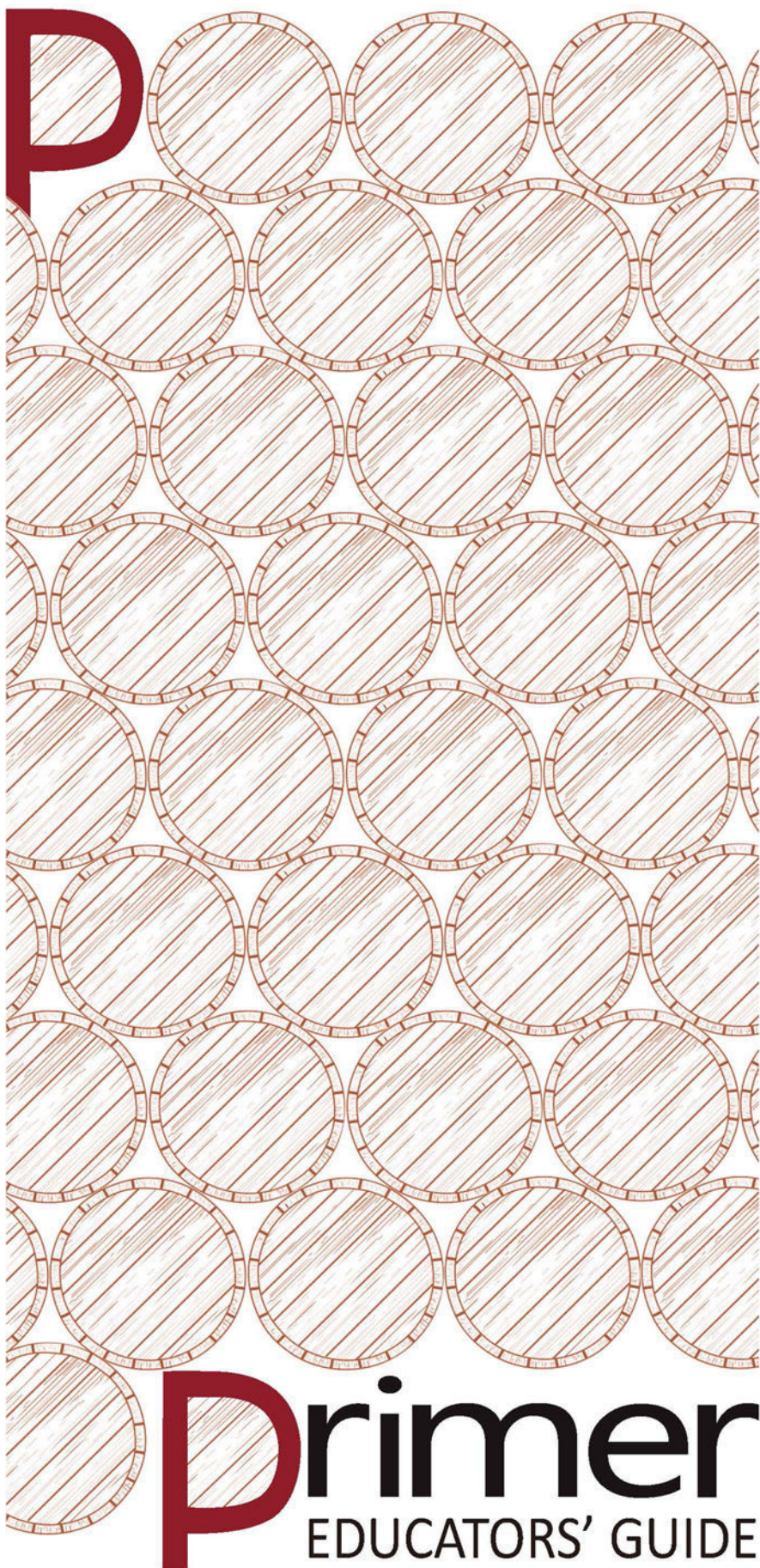
葡萄酒初阶讲师教程

NINGXIA HELAN MOUNTAIN'S
EAST FOOTHILL
WINE REGION

PRIMER
EDUCATORS' GUIDE

宁夏回族自治区葡萄产业发展局
宁夏大学葡萄酒学院
编著

 黄河出版传媒集团
阳光出版社



宁夏贺兰山
东麓产区

葡萄酒初阶讲师教程

NINGXIA HELAN MOUNTAIN'S
EAST FOOTHILL
WINE REGION
PRIMER
EDUCATORS' GUIDE

宁夏回族自治区葡萄产业发展局
宁夏大学葡萄酒学院
编著



黄河出版传媒集团
阳光出版社

《宁夏贺兰山东麓产区葡萄酒初阶讲师教程》编委会

主 任：曹凯龙

副 主 任：冯建军 徐 军（常务） 李换梅 党小龙 张亚红 张军翔

委 员（以姓氏笔画为序）：

于培培	马永明	王 方	王伟春	尤成栋
毛凤玲	文学慧	冯彦彪	刘 正	孙 劲
伊国涛	苏 龙	李 毅	李万成	李学仁
李茹一	李笑翔	李媛媛	杨曼宁	张红梅
张志杰	张言志	邵青松	赵世华	赵增柱
胡心浩	俞惠明	娄少华	袁 园	郭万柏
郭晓恒	崔 萍	韩 丹		

项目主办：宁夏回族自治区葡萄产业发展局 宁夏大学葡萄酒学院

项目协办：读醉（宁夏）文化传播有限公司

主 编：张军翔 李茹一

副 主 编：伊国涛 胡心浩

编 辑：杨曼宁 赵珍琪 张志杰 袁开花 冯彦彪
马 雯 金 刚 徐国前 娄少华 李笑翔

插 画：王立夫

摄 影：雍 亮 温 利 孙雯瑾

装帧设计：马 俊 戴昕芯 彭 婷





毋庸置疑，中国葡萄酒的未来在宁夏。

——世界葡萄酒大师杰西斯·罗宾逊，2016 年

近年来，中国酿酒业成绩斐然，宁夏作为一个新兴葡萄酒产区更是其中的杰出代表。

——首任驻华女大使塞尔维·贝尔曼（Sylvie Bermann），2014 年

贺兰山东麓是葡萄酒的未来之乡。

——中国葡萄酒研究学者贺普超教授，1997 年

贺兰山东麓产区是中国葡萄酒的希望。

——中国葡萄酒专家李华博士，1984 年



我认为这些葡萄酒是非常好的，随着对本地风土的日渐深入理解，宁夏葡萄酒未来会有更好的发展。

——国际葡萄酒教育家协会前任会长爱德华·科里（Edward·Korry），2017 年

宁夏酿造的最优质的葡萄酒足以比肩法国和美国加利福尼亚州的顶级葡萄酒。

——美国知名葡萄酒专家兼作家凯伦·麦克尼尔（Karen·MacNeil），2017 年

包括宁夏葡萄酒在内的中国葡萄酒让人非常震惊，许多款酒给我留下了深刻的印象。通过品鉴，我感受到了中国葡萄酒的巨大潜力，我们没有理由不为宁夏葡萄酒及中国葡萄酒的崛起鼓掌喝彩。

——贝丹德梭特约酒评家 Puzo，2015 年

目 录

开 篇

《世界葡萄酒地图》收录	/ 002
《纽约时报》介绍	/ 002
贺兰山东麓葡萄酒获奖情况	/ 003

01

05



“眼” 篇

地理气候概况	/ 006
产区土壤	/ 009
葡萄园的一年四季	/ 011
葡萄栽培	/ 014
葡萄藤埋出土	/ 018
葡萄品种	/ 019
葡萄酒酿造	/ 025
葡萄酒的外观及品评方法	/ 031

“耳” 篇



35

历史	/ 036
葡萄酒庄结构及功能	/ 042
贺兰山东麓列级酒庄	/ 044
葡萄酒开瓶	/ 049
瓶塞	/ 049
酒瓶	/ 053
酒标	/ 055
开瓶	/ 057
葡萄酒储藏及陈酿	/ 059
碰杯文化	/ 061
酒杯	/ 062
持杯	/ 064
碰杯	/ 064

67



“鼻” 篇

葡萄酒中的香气分类	/ 068
果香	/ 068
酒香	/ 068
醇香	/ 069
木香	/ 069
醒酒	/ 070
葡萄酒闻香方法	/ 072
葡萄酒香气特征与描述	/ 074
香气轮盘	/ 074
中式香气特征词汇	/ 075
贺兰山东麓葡萄酒香气特征	/ 076

“舌” 篇

- 舌头味觉敏感区 / 080
- 葡萄酒最佳饮用温度 / 081
- 葡萄酒味觉品尝方法 / 081
- 葡萄酒的味觉平衡 / 082
- 餐酒搭配 / 084



87



“喉” 篇

- 葡萄酒余味 / 088
- 葡萄酒平衡性 / 088
- 葡萄酒典型性 / 088

尾 篇

- 宁夏特色美食 / 092
- 宁夏气候 / 094
- 贺兰山东麓葡萄酒风格 / 095

91

99

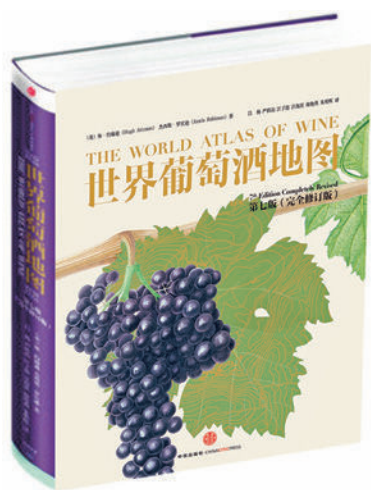
附 录

- 贺兰山东麓产区示意图 / 100
- 主要酒庄二维码 / 101



开 篇





《世界葡萄酒地图》（第七版）中，宁夏贺兰山东麓葡萄酒产区和山东、河北产区首次被列入其中。书中还列出了中国 6 家精选酒庄，其中宁夏贺兰山东麓葡萄酒产区拥有 4 家。

《世界葡萄酒地图》（第一版）出版于 1971 年，由世界著名酒评家杰西斯·罗宾逊和休·约翰逊合著。全书以风土为主线展开，介绍了各个葡萄酒产区的详细地形（还有带等高线的地图）、土壤构成、气候特点、酒庄位置、产品等。经过 40 余年的精心编写和修订，在葡萄产区和酒庄推介中具有很高的权威性。

美国《纽约时报》评选出全球 2013 年“必去”的 46 个最佳旅游地，宁夏和巴黎、里约热内卢、卡萨布兰卡等世界著名旅游地一起名列其中，排名第 20 位。在称赞宁夏独特的美景之余，还特别强调，在宁夏可以酿造出品质绝佳的葡萄酒。



《纽约时报》（The New York Times）是一份在美国纽约出版、在全世界发行的日报，它是美国严肃报刊的代表，长期以来拥有良好的公信力和权威性。它最初的名字是《纽约每日时报》，创始人亨利·J·雷蒙德和乔治·琼斯。

贺兰山东麓葡萄酒获奖情况

近些年，贺兰山东麓葡萄酒在国际国内大赛上屡获大奖，其中在布鲁塞尔国际葡萄酒大赛中获得 60 余项金、银奖，在醇鉴葡萄酒大奖赛中获得 20 余项金、银奖。



醇鉴葡萄酒国际大奖赛

(Decanter World Wine Awards)

简称 DWWA，是极具世界影响力的国际性葡萄酒赛事，由世界知名葡萄酒杂志《醇鉴》（Decanter，创刊于 1975 年）组织举办。该赛事始于 2004 年，由英国著名的酒评家 Stephen Spurrier（《醇鉴》杂志编辑）主持，自创立之日起，该赛事一直是欧洲杰出的葡萄酒竞赛之一。

布鲁塞尔国际葡萄酒大赛

(Concours Mondial de Bruxelles)

简称 CMB，始于 1994 年，直到 2005 年，赛事举办地一直都位于比利时首都布鲁塞尔。从 2006 年开始，大赛开始在世界其他地区的葡萄酒产区主办。



国际葡萄酒挑战赛

(International Wine Challenge)

简称 IWC，总部设在英国，始于 1984 年，由著名酒评家罗伯特·约瑟夫（Robert Joseph）创办于伦敦。该赛事是全球三大顶级葡萄酒赛事之一。

贺兰山东麓葡萄酒博览会大赛

(International Helan Mountain's East Foothill Wine Expo)

由宁夏贺兰山东麓葡萄与葡萄酒国际联合会于 2012 年创办，每年举办一次。大赛有严格的赛制，包括每款参赛酒库存至少一万瓶以上，委托国际权威葡萄酒大赛组委会组织专家进行评审等。截至 2017 年共有 30 余款宁夏葡萄酒获得大赛金奖。





“眼”篇





地理气候概况

贺兰山东麓葡萄酒 ——国家地理标志 保护产品

1. 地理特点 ——“一山一河一长廊”

“一山”：贺兰山

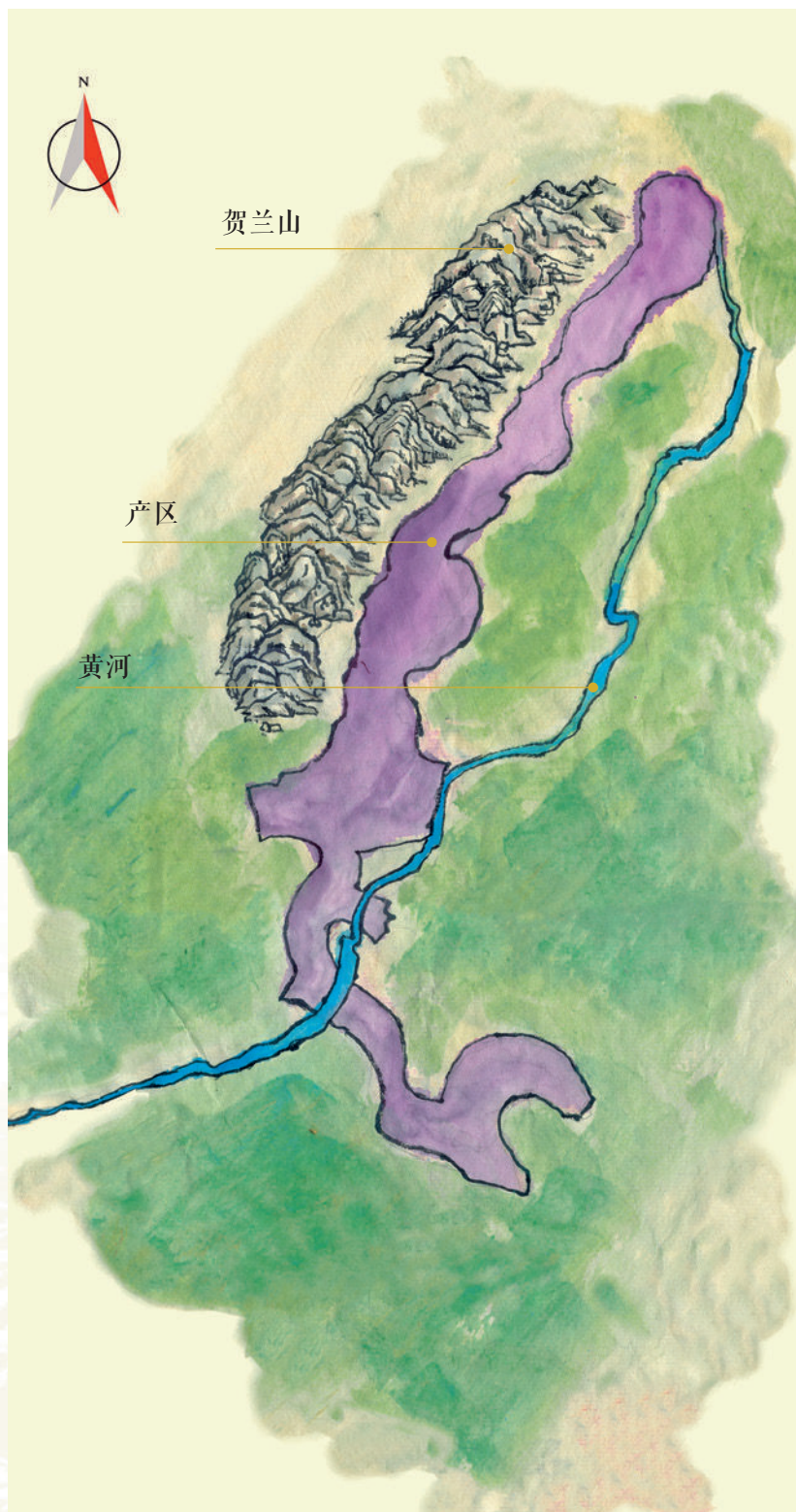
北纬 $37^{\circ}43' \sim 39^{\circ}23'$ ，
南北绵延 200 多公里
天然屏障，阻隔了沙尘和寒流

“一河”：黄河

流经宁夏 397 公里
葡萄灌溉的水源保障
调节了葡萄生长期的气候

“一长廊”：葡萄酒产区

规划面积 20 万公顷
西高东低缓坡长廊
地形地貌多样



贺兰山东麓位于北纬 $37^{\circ}43' \sim 39^{\circ}23'$ ，东经 $105^{\circ}45' \sim 106^{\circ}47'$ ，处于银川平原西部边缘，西侧的贺兰山脉绵延 200 多公里，是阻隔戈壁沙漠（腾格里沙漠）和来自西北寒流的天然屏障。黄河流经宁夏 397 公里，黄河及其支渠为葡萄的灌溉提供了充沛水源。由于“一山一河”的存在，增加了这里的积温，降低了霜冻对葡萄造成的危害，形成了独特的小气候。

贺兰山东麓首批地理标志保护产品区域主要包括沿贺兰山一线的石嘴山、银川、吴忠（青铜峡）等地，2013 年吴忠市红寺堡区扩大地理标志保护产品区域。该区域目前包括了 30 个乡镇、20 万公顷的土地面积，呈南北狭长、西高东低的缓坡地带，所以被形象地称之为“一长廊”。



国家地理标志保护产品——贺兰山东麓葡萄酒

地理标志保护产品原称为原产地域保护产品，是指利用产自特定区域的原材料，按照特定工艺在特定区域内所生产的产品。这类产品的质量、特色或声誉取决于其原产地域特征，并且产品以原产地域名称命名。2002 年山东烟台葡萄酒成为我国第一个原产地域保护产品，相继是河北昌黎葡萄酒。这两个产区都是我国的老产区，特别是烟台产区，是我国现代葡萄酒的发源地。2003 年，贺兰山东麓葡萄酒获批国家原产地域保护产品，并于 2008 年制定了《宁夏贺兰山东麓葡萄酒原产地域产品保护标准》（GB/T19504—2008）。随后，原产地域保护产品改名为“地理标志保护产品”。



2. 气候

独特气候特点

- 积温适宜，有利于葡萄成熟
- 日照时间长，促进葡萄风味物质形成
- 气候相对干燥，病虫害较少
- 昼夜温差大，有利于糖分累积

产区属于温带大陆性干旱与半干旱气候类型区，全生育期积温（ $\geq 10^{\circ}\text{C}$ ）在 $3400^{\circ}\text{C} \sim 3800^{\circ}\text{C}$ ，气温日较差在 $12^{\circ}\text{C} \sim 15^{\circ}\text{C}$ ，降水量在 $150 \sim 240 \text{ mm}$ ，日照时数在 $1700 \sim 2000 \text{ h}$ ，无霜期为 $160 \sim 180$ 天。宁夏气候的显著特征是日照时间长，太阳辐射强，降水较少，空气湿度小，气温日较差较大。相比较世界其他一些著名产区，贺兰山东麓气候夏季干热，但春秋季节冷凉。气候的特点造就了产区葡萄酒鲜明的特征，细细品味又不缺少独特的韵味。

地中海气候产区

地中海气候是世界葡萄酒产区最主要的气候类型，其典型气候特征是最炎热的月份与最寒冷的月份之间的温度差异小，夏季炎热少雨，冬季温和多雨，雨热不同季。整个地中海地区以及加利福尼亚大部分沿海地区，还有智利、澳大利亚东南部以及南非西开普省都属于这种气候。