



每一粒果实都是沉甸甸的 2023 年度美酒正在酿造

本报讯 进入八月份以来,宁夏西班牙葡园全面进入葡萄的采摘季节,自8月28日采摘霞多丽起到9月底收获赤霞珠,宁夏西班牙已经全面完成了3000亩的葡萄采摘,并进入压榨酿制环节。

宁夏西班牙自2018年正式破土启动至今已第六个年头了。按照葡萄种植的规律,六年的葡萄到了成熟季,酿造出来的葡萄酒将更加成熟稳定。因此,2023年的采摘当属宁夏西班牙的标杆年。

宁夏西班牙相继推出庄园主、北塞北、西班牙、九喜、西班牙一号等品牌葡萄酒,一经面世便大获成功,连年收获了各类国内国际重量级大奖。去年,我们又推出了“相见欢”葡萄酒。这款用霞多丽酿造的美酒,透着晶莹的魅惑,润着甜蜜的美感,特别适合女性饮用,甫一推出便成了女性的好朋友。加上它富有诗意的品名,更是闺蜜们聚会时把酒临风的必选。

过去有一种说法叫“精工细作”,这一传统在宁夏西班牙葡园得到传承。在采摘葡萄时,我们杜绝机械采摘,全部采用人工采摘,手工串选。人工采摘可以有效地避免采收不成熟或者霉烂的葡萄,有助于确保果实的品质。轻柔的人工采摘可以减少葡萄皮的破损,进而降低葡萄被氧化或者被细菌污染的概率。摘下来的葡萄避免沾土,以保持葡萄的纯净。

宁夏西班牙一直秉承有机种植,在葡萄成长、成熟的全过程中,全部施用农家肥,完全拒绝任何化学肥料,使所有葡萄真正地成为绿色果实。为此,我们也获得了相关部门颁发的有机产品的证书。



2023年度宁夏西班牙开“榨”。

葡萄熟了。

葡萄酒为什么“醉”爱宁夏

广袤灼热的大片土地,大漠孤烟的沙漠戈壁,起伏绵延的贺兰山脉,弯弯曲折的滔滔黄河,还有从西北和腾格尔沙漠吹来的如刀冷风,这就是宁夏。

这片曾经“大漠孤烟直,长河落日圆”的荒漠之地,尽管看上去它寂寥雄浑,却三面环沙、干旱缺水。可是,那葡萄酒却为什么偏偏在这里被酿造呢?对于这样一个老生常谈的问题,似乎不必去纠结,爱就爱上了,你能又怎么样呢?

宁夏贺兰山东麓是中国最年轻的葡萄酒产区之一。权威专家和大师都说这里是“酿酒圣地”,这里有太多的酒庄在全球获奖无数声名鹊起。毫无疑问,宁夏是我们这个新兴葡萄酒酿造国度,最快成为世界顶级产区的闪耀明星。让我们走进宁夏贺兰山,了解它的前世今生,感受它蓬勃的灵与肉吧。

宁夏葡萄西域来

公元前138年,张骞出使西域,带回来的不仅是西域各国的国情和民情,还带回了众多落地生根的种子,其中就包括葡萄。当时给葡萄有多个名字:“蒲萄”“蒲陶”“蒲桃”“葡桃”等。葡萄酒也被叫做“蒲萄酒”。《史记》载:“宛富人藏酒之万余石,久者至数十岁不败,俗嗜酒。”这就是葡萄酒在中原地区最早的现身。



无酒不成席

此后葡萄酒“醉”爱宁夏上千年。唐人有诗为证:“贺兰山下果园成,塞北江南旧有名”“蒲萄酒白雕腊红,首蓿根甜沙鼠出”“赤落葡桃叶,香微甘草花”。

元朝为了节约粮食,禁止民间酿白酒。但无酒不成席啊。不用粮食酿白酒,那葡萄酒总可以吧,于是,在元朝葡萄酒得到了长足的发展。元代马祖常在《灵州》诗中写下“乍入西河地,归心见梦余。蒲萄怜酒美……”的诗句

就是元当年宁夏葡萄酒发展的最好记载。



第一代葡萄园开垦者。

1950年代,第一代农垦人开始在荒滩上耕耘,烈日暴晒,喝风吃沙,他们整治荒地,用双手捡拾块块戈壁石头,种植造林,防风固沙。挑水育苗,精心呵护葡萄藤。宁夏葡萄酒从此进入大发展时期。1984年,宁夏第一家葡萄酒厂成立,第一代葡萄酒人在酿酒车间,从酝酿、试验、起步到发展壮大,历经30多年发展构建起了葡萄产业的完整体系。

西班牙横空出世

2018年,西班牙公司参与到宁夏葡萄酒发展大业中,毅然签了5000亩荒地,立志要在这里种最好的葡萄,酿最好的中国葡萄酒。

经过四五年的不懈努力和辛勤耕耘,成功地种植了3000亩的葡萄,成功地酿造出了包括西班牙·龙、九喜、酒宵、庄园主、北塞北、相见欢等一批优质的国产葡萄酒。而且这一些酒甫一面世,就赢得了市场的好评。其中西班牙·龙荣获2021年柏林葡萄酒大赛金奖、西班牙·酒霄荣获IWGC大赛葡萄酒榜金奖,西班牙·北塞北(赤霞珠陈酿)



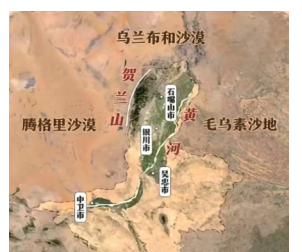
丰收的西班牙葡园

荣获第12届亚洲葡萄酒质量大赛大金奖。

在短短的几年里,西班牙葡萄酒不仅获得这些殊荣,更为值得骄傲的宁夏西班牙200公顷的有机种植基地获得了中绿国证(北京)认证中心的《有机产品认证证书》。殊不知,西班牙人从一开始就致力于有机种植、致力于葡萄酒的有机化,就是为了酿造出中国特色的纯正的有机葡萄酒。

贺兰山下有条“黄金地带”

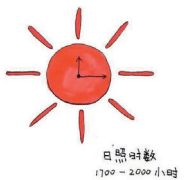
贺兰山,位于银川平原的西部边缘,平均海拔在1000米以上,处于黄河冲积平原与贺兰山冲积扇之间的洪积平原地带。贺兰山东麓产区位于北纬38度,与法国波尔多产区处于同一纬度,是世界公认的酿酒葡萄种植“黄金地带”。



贺兰山东麓产区具备的客观条件让葡萄果实香气发育完全,色素形成良好,酸、糖、单宁、酚类物质协调,具备生产中高端葡萄酒的基础。大自然毫不吝啬地将一切可以酿造葡萄酒的馈赠都给了宁夏,宁夏也不负众望地编制起了一个宏大的“紫色梦想”。

• 太阳很给力 •

典型的温带大陆性气候。最显著的特点便是:日照时间长,降水少,湿度低,昼夜温差大。



日照时数
1700-2000小时

• 温度很合适 •

由于西面横亘的贺兰山挡住了风沙和来自西北的冷空气,形成了一种气候的边际效应,所以增加了这里的积温,降低了霜冻对葡萄造成的伤害。



全生长期积温
3400-3800℃

• 葡萄生长的沃土 •

土壤类型为砂砾结合型,土质透气极佳,有机质含量很高,非常利于葡萄的生长。



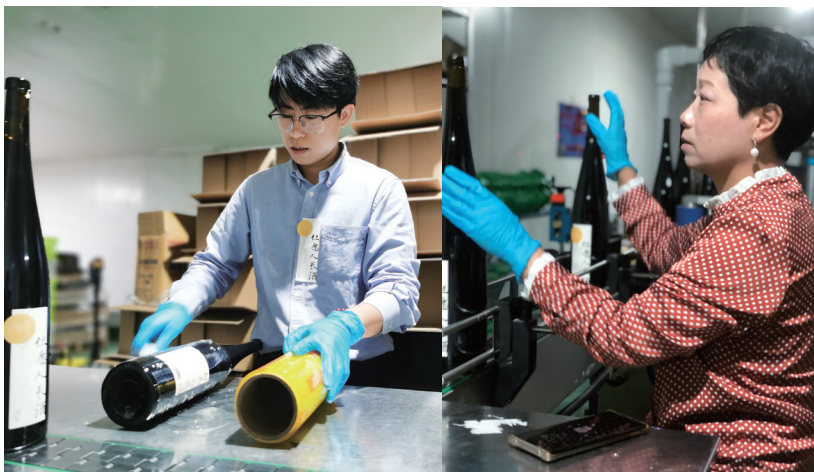
磷灰钙土
砾石砂砾
粘砂粘粒

(下转第2版)

双节很热闹 他们很忙碌 宁夏西班家人们辛苦了

本报讯 当我们在享受中秋、国庆假日的欢乐时，远在宁夏的西班牙家人们却依然在辛苦劳作，默默奉献，日日夜夜地坚守在各自的岗位上。

双节时期，正是葡园进行最后抢收的时节，在现场总指挥杨斌建的统筹下，张治成总园长的带领下，每天组织劳力从早到晚紧张地采摘葡萄，一串串的葡萄、一筐筐的果实在节日的时光中被收获，而后又一车车地运出，保证了葡萄按时按季的采收。在酿酒车间，陈梦芳、陈瑜白天黑夜地跟班酿酒，测温度，打循环，只为让每个酿造环节都做得最佳。销售人员李吉慧跟随贺兰山葡萄酒美酒节的活动转战青铜峡和闽宁镇两个文化节展会。又当司机又当搬运工，还坚守展位站台，接待顾客，任劳任怨，勤勤恳恳，实现销售破万元。他们这种饱满的工作热情，忘我的工作精神，多次受到金董的表扬，也让西班牙家人们为他们点赞不已。



节日期间，陈梦芳、陈瑜日夜忙碌的场景。

西班牙红酒的沉醉 白水

风起
你渐行渐远
只留下背影
古老的音乐
在桥边
分隔柳树夕阳
小河那边
只一道篱墙
构筑昨日的风景
挥手
已看不见
云依旧飘过天空
音乐穿过树梢
泪已如露珠
清凉滑落

时光已逝
青春如同初恋
只有回忆
只剩回忆

这是大师辈出的年代，宁夏西班不甘人后

陈梦芳、陈瑜获聘“青铜峡葡萄酒产区课程认证讲师”

本报讯 9月23日，宁夏西班负责人陈梦芳、西班牙商学院讲师陈瑜双双被青铜峡市政府聘为“青铜峡葡萄酒产区课程认证讲师”。

据报道，自2021年，青铜峡市葡萄酒产业发展服务中心联合青铜峡市葡萄酒产业协会共同开发了《青铜峡葡萄酒产区课程》。该课程从中国葡萄酒历史、青铜峡葡萄酒产业发展历程、葡萄酒分类、葡萄酒品鉴技巧、餐酒搭配、旅游等方面，帮助葡萄酒爱好者掌握葡萄酒的基础知识，学习葡萄酒品鉴技巧，全面了解青铜峡葡萄酒产区。宁夏西班负责人陈梦芳、西班牙商学院讲师陈瑜一直深耕青铜峡产区，无论在理论认知上，酿造过程中都积累了丰富的理论知识和实践经验。她们在青铜峡、长沙两地不断地传播青铜峡葡萄酒种植、葡萄酒酿造的历史、文化以及种植、酿造方面的专业知识，为推广青铜峡美酒作出了积极的贡献。今天获此聘书当之无愧。

在获此殊荣后，陈梦芳、陈瑜分别发表了获聘感言。陈梦芳表示非常感谢金董！感谢西班！让我们有机会走进青铜峡葡萄酒产区，有机会站上今天的舞台，同时也感到多了一份责任。我们



陈梦芳聘书。

陈瑜聘书。

将更加努力工作，做好青铜峡葡萄酒产区的推广工作，把酒庄做成标杆。相信在不久的将来，西班将成为青铜峡葡萄酒产区最耀眼的明星。陈瑜表示：“这是西班每一位家人的荣誉。我们一起加油，愿西班越来越好，也愿我们指梦为马，不负韶华。”

据悉，在当天的开幕仪式上，共为来自北京、苏州、武汉、成都等地的30位专业葡萄酒讲师颁发《青铜峡葡萄酒产区课程认证讲师》聘书。另，2022年已认证了12位同类葡萄酒讲师。

西班牙之恋 白水

一骑骑金戈铁马
呼啸着历史
裹着塞外之风
将贺兰山
铸成钢铁

黄河奔腾而来
黄沙在这沉憩
孕育贺兰山下
一片神奇沃土

你不要说鸽子山
你不要说明长城
那些悠远的历史

那塞上的江南
如果没了羊皮筏子
和被阳光晒成古铜的肤色
你定会迷失

你会迷失在
葡萄的世界
西班，你也来了
带着那份执着
带着那份醇香

你揉进岁月的
不仅是几千亩的郁郁芬芳
你揉进的
是对美好生活的渴望

于是
我循着你的步履
走进神奇的宁夏
走进青铜峡
走进鸽子山

我要举一杯酒
西班塞北略带甘冽的酒
在贺兰山巅
放歌

我邀往来千年的猛士
我邀向往远方的酒徒
我乘风起舞
我醉卧荒丘

线上营销立标杆 线下美女遇西班 美女，来一杯！

本报讯（刘珊珊）9月15日—17日，2023中国国际互联网营销师大会暨互联网营销师培训与食品博览会在湖南国际会展中心举行，300余家品牌企业携产品参展。

西班公司积极响应本次展会，在展台上展示多款畅销的产品和特色产品。现场不仅安排了来自世界原产地的进口葡萄酒，还有由西班宁夏自有葡萄园生产的宁夏美酒。在展台上，来宾亲身体验到西班品牌的产品力与品质保证。一众现场的模特来到西班展台前争相品尝西班美酒。当美女与美酒相遇，大有不醉不归的架势。

在现场，西班人十分注重每一次与消费者面对面交流的机会，听取消费者的意见和建议，力求为大众带来更多优质美酒。

此次西班品牌在中国国际互联网营销师大会暨互联网营销师



美女配美酒。

培训与选品博览会的展出，凸显了西班品牌精神与产品力，成为本次展会的亮点之一。

(上接第1版)

• 品种种植 •

贺兰山东麓产区地区无霜期均在180天以上，热量条件能满足早中晚熟葡萄的需求，赤霞珠、品诺、西拉、霞多丽、雷司令、贵人香、赛美容等均能成熟。该区气候条件优越，干旱少雨、热最适中，并且大部分地区有引黄灌溉条件，土壤多为淡灰钙土，掺杂大量石块，可以使葡萄的根系深达10米，使葡萄具有较高的品质和优雅的香气。



赤霞珠、梅洛、品诺、蛇龙珠等

霞多丽、雷司令、贵人香、赛美容等

• 水土很盛 •

水土就是贺兰山，就是黄河水；水土就是冬天用黄土埋藤，春天借轻风展藤；水土就是祈盼的降雨，就是早来的晚霜；水土就是根瘤芽，就是霜霉菌；水土就是你吃了一碗羊杂碎后唱的那只“花儿”。

贺兰山的守护，黄河的哺育，风光热的塑造，三面环沙水土特征，无意识种植酿酒葡萄的“风水宝地”。目前，葡萄酒已经成为宁夏最为耀眼的“紫色名片”，葡萄酒产业已成为宁夏扩大开放、调整结构、转型发展、促农增收的重要产业。

- 1.银川产区
- 2.永宁产区
- 3.贺兰产区
- 4.青铜峡产区
- 5.红寺堡产区



没想到，在酒庄“打工”竟是这般体验

文 / 醉鹅娘

榨季来临，我又接到了新任务——留在酒庄实习，写酿酒日记。希望能通过我的第一视角，带大家一些“身临其境”的酿酒体验。毕竟是成长系红酒。酒和品牌要成长，也许你我也会在从未有过的生活里得到很多新思路。

DAY1

采收第一天，首批梅洛入罐

——我找到了全世界最适合正念冥想的地方。

今天见到了凌晨四点的宁夏。

为了完整体验一次采收，并拍摄葡萄园的日出，不到五点我们就出发了，尽管整个人还处在困到呆滞同时又很兴奋的状态。

今年的产量真的挺少。梅洛这种高产的品种，看着都有点稀稀拉拉，比预计的少了许多。但好在质量非常令人满意。

收葡萄比想象的要难不少，很多果串埋在叶子深处，或者卡在铁丝中间，或者两串长在了一起，本来以为只是一剪刀的事儿，可没那么容易。而且我们采摘的速度大概只是工人的四分之一。

葡萄采收在中午结束，刚采下来的葡萄下午运至酒庄。在开机前，酒庄非常有仪式感地放了礼花，期盼一切顺利。这也算是中国特色的“酿酒流程”之一吧。

一筐筐葡萄倒在筛选台的传送带上，传送带两边的工人会把叶子、杂物、成熟度不够的果串择出来。不过今年有一个特殊情况，就是梅洛的成熟度非常高，所以适当留一点熟得不那么透的红果，反倒可以帮助酒液稍微补充点酸度，让酒更加平衡。

所以说，酿酒真的没有一个非常固定的标准，很多都是要靠酿酒师的经验和判断。

葡萄除梗之后，葡萄粒会送到粒选台进行人工筛选。筛选台上的工作非常单纯，梗、青果、枯叶、烂葡萄……拣出来丢掉。

这项工作听起来简单，但做起来却是考验一个人的反应能力。因为粒选台上的运送机器走得很快，需要很专注并眼疾手快。这个过程中，脑子里只有两种声音在反复地交错：“坏了！那个梗马上就要掉下去了，捡不回来了，啊啊啊！”；“好耶！拦截了一堆葡萄梗。这瓶酒又因为我变得好喝了一点点。”此刻的内心世界简单到只需要考虑眼前的每一串葡萄就好了。任何一枝被拣出来的梗，都会瞬间给你带来成就感。

粒选台的机器一直在震动，哒哒哒的声音很吵，但莫名给人有一种像木鱼一样的静心效果。

这大概是全世界最适合正念冥想的地方吧！

DAY2

采收第二天，梅洛全部摘完啦

——真正“走进来”的时候，看东西的状态是不一样的

今天依然早起下地，沉迷摘葡萄的一天。天气很好，多云不晒，凉风吹着很舒服。蹲久了就干脆往地下一坐，也不会觉得脏。看到筐里的毛毛虫竟然也不觉得害怕，淡定地掐着它放回地里。一切都自然很舒服。这或许就是中国人骨子里对土地的一种亲切感吧。

结束了这批梅洛的采收，中午路过其他酒庄，顺道走一走聊一聊。酒庄里更高级的设备，甚至更漂亮的采收筐、更好看的手套配色，都会让我们反复发出羡慕的声音——在真正自己酿酒之前的我们，大概完全不能理解，看到一个不锈钢罐子到底有啥可激动的。

DAY3

梅洛冷浸渍进行中

——酿酒的核心，是要听懂葡萄在说什么

所有梅洛都已经入罐，进入了冷浸渍的状态。

冷浸渍就是在比较低的温度下，酵母等微生物先不发酵，让葡萄皮在葡萄汁里泡一泡，把皮泡软，释放出更多的颜色和香气。这就需要葡萄的质量够好，这样葡萄的优点将会被放大；而如果质量不够好，缺点同样也会被放大。

葡萄汁压榨出来后要尽快降温，防止微生物繁殖。比如可以把发酵罐提前降到最低的温度，或者往葡萄汁里丢干冰等神操作。

刚压榨出来的葡萄汁有点浑浊，随后渐渐变清。这次的葡萄质量很好，澄清很快。预计冷浸渍需要5天左右，这个时间也不是绝对的，有两种情况需要停止冷浸渍，一是泡出来的香气和颜色达标了，愉快地开始正式发酵；二是葡萄汁走向不对，其他杂菌有开始繁殖的苗头，这时候会出现一些不悦的味道（如酸败味等），就必须紧急发酵，让酵母占据主导地位，以控制其他微生物的繁殖。这也是酿酒师需要每天观察葡萄状况的原因，即使是在看似风平浪静、看似什么也不会发生的冷浸渍阶段。

邓工对着眼前的大发酵罐说，这里面的东西，是有生命的，我们所做的一切都是在为它服务。酿酒的过程，就像是医生看病，要学会观察病人的气色、脉象正不正常。包括打开发酵罐顶上的盖子，看一下表面的皮帽状态，闻一闻味道，以及接一杯果汁，闻和尝味道是不是新鲜。葡萄不会说话，所以一定要通过细节来判断，这些都是酿酒师经验的积累。中间有一些意外是很难避免的，但作为酿酒师，一定要及时发现它任何的“不舒服”，并在第一时间调整处理，不然前期的错误会在后期成倍放大。

冷浸渍到现在一切顺利，葡萄汁很新鲜，没有异味。前天（16日）和昨天（17日）入罐的葡萄汁现在有了细微的差别：昨天入罐的是非常新鲜的水果味；前天入罐的却已经能感受到一点细细的单宁味。

DAY4

冷浸渍继续，开始有了更多细节

——越来越有种养孩子的感觉

昨天跟邓工聊完之后，今天再去看发酵罐，心情有点不一样了。

聊之前：就泡着呗，有啥好看的？！

聊之后：我的葡萄汁宝宝今天过得怎么样呢？

到发酵车间，看到发酵罐温度到了8.9度，而正常冷浸渍温度范围在4-8度，立刻降温！这一刻，忽然有一种成了酿酒师的错觉了！

16日和17日入罐的梅洛，现在分别冷浸了三天和两天了，看上去有了明显的颜色差别。早入罐的颜色更深，香气更足，酸度也更漂亮了。两两对比就能明显看出冷浸渍的作用。

16号的那罐，打开顶盖闻味道，有轻微的碳酸刺激感，是微微发酵的状态，很正常。

邓工看完，说现在的香气、颜色还没有达到最佳状态，加上葡萄汁依然状态新鲜，所以继续冷浸渍2~3天，跟预期的5天冷浸渍一致。

今天，邓工跟酿酒车间负责人额外提到了卫生的问题：发酵罐内壁、盖子上溅到的葡萄汁，都要及时擦干净。环境干净了，酿出的酒才会干净。

所以酿酒啊，真的是个很细节、很严谨的活。

DAY5

品丽珠入罐

——今天的幸运色，是品丽珠的少女粉

之前的梅洛依然在很稳定地冷浸渍，风平浪静得让人安心。16号入罐的梅洛到今天已是第四天了，有了很明显的、很细腻的单宁，香气浓郁的同时依然清新。

今年梅洛的产量比我们预想的要少，不过幸好及时找到了一批质量很好的品丽珠，刚刚好补上缺口。而且刚好成就了最开始的设想——添加品丽珠增加香气，尤其是让人很偏爱的花香。

不过这一车的品丽珠还是经历了一点坎坷。正是农忙的时候，到处都缺人手。上午预计需要40人，但只找到了十几个，及时收完了，下午两点多运到了酒庄。酒庄这边筛选又需要一批人，串选台至少3个，粒选台至少8个。



醉鹅娘在宁夏酒庄灌装了“但愿人长酒”葡萄酒。

四处打电话找人，终于从隔壁镇子“借”来了一些人，再加上一个我，嘿！刚刚好。中间除梗机还卡住了，好在问题不大，简单清理了一下又恢复运转了。一点点的小意外，更让人感觉到今天的幸运。

九吨品丽珠入罐结束，我立马跑去酿酒车间偷果汁。

刚出来的果汁不红也不透亮，并不怎么好看，但是这批品丽珠的汁儿，美到我了：迷人的粉色，酸度特别好。酒庄的工作人员也在感叹说，这批葡萄的成熟度和质量真的很好。而之前成熟度不太好的年份，刚入罐的汁是几乎没有颜色的。

DAY6

马瑟兰入罐，梅洛准备开始发酵啦

——做酿酒师，也是需要一点管理智慧的

今天早上第一批马瑟兰就到了，又是嘴馋到还没卸车就开始偷吃。随便摘一粒都是圆圆的饱满的，很可爱。

我照例站在粒选台的边上，本以为对于我这种干过两次的“熟练工”来说，除梗已是轻车熟路，没想到，马瑟兰的梗太容易碎啊……前几天我还不食人间烟火地说：

“啊！筛葡萄梗好治愈啊！”今天满台子的梗看得我根本腾不出时间来思考人生，完全跟打仗一样。而且看着掉下去的梗变多，又想到邓工98%的除梗率要求，人开始焦虑了。求助酿邓工，他一脸风平浪静地说：“没关系，适量保留一些梗可以降低酒精度，还能增加一些草本香气。98%只是这么说，但并不是真的需要那么高。但是这话你不能这么跟工人说。”好家伙！我悟了。要求100%他们可能做到90%，要求90%的，出来的结果可能就是70%不达标了。所以酿酒这事儿吧，还是得有点管理技巧。

今天上午和下午各入罐了一罐马瑟兰，我也是第一时间去取了兩杯葡萄汁。下午刚刚入完罐的是微微浑浊的温柔粉色，上午入罐的就已经变成很澄清的明媚的玫粉色了。

要不是我亲手从发酵罐里接出来，我都觉得像假的。每天都要感叹一次我们葡萄质量真好。邓工还跟前来表示羡慕的工作人员炫耀：“他们葡萄很好的，他们舍得花钱。”

看完马瑟兰的果汁后去关照了一下已经冷浸渍了五天的梅洛，已经完全是迷人的酒红色加一点紫色调了，香气也不再是最开始那种单纯而略带青涩的味道，而是更有厚度了。

已经准备好开始发酵，现在正在自然升温了，我心态像9月1日送小孩子去开学一样的：接下来要靠你努力了，一切顺利呀！

后记：

醉鹅娘：七月份，我为自酿酒到处考察葡萄园，去宁夏酒庄实地看过，当时就尝到了混酿的酒液。30%马瑟兰很好的中和了赤霞珠的“劲儿”，单宁不重，口感圆融，香气温润，是大部分国人都get到的那种红酒。而且它喝起来并不无聊，成熟黑色水果、鼠尾草、烟草，还有一丝马瑟兰独有的飘逸轻盈，能好好咂摸味儿。中秋家宴的场景，自然最好是照顾所有人的口味，于是我第一个想到了它。

宁夏西班“一亩葡园” 庄园主采访之六

罗玲，把酒临风云空间

文 / 冰山

认识罗玲是已经十几年前的事了。

2009年，她刚从学校毕业，入职湖南人民广播电台经济频道从事广告营销策划工作。那年她跟她的领导到西班牙公司来拜访，算是认识了她。那时候的罗玲含着满脸的青涩，透着特有的机灵，口齿伶俐，反应机敏，看得出是一个很会来事的丫头。此后，有些来来往往，不过是宣传广告工作上的交集，再往后走，便没见过面了。

去年夏日的一个炎热的下午，西班公司在湘江游轮上举行宁夏产的“相见欢”白葡萄酒的发布会，我在现场被一个清脆的女声叫住，回头一看是她：罗玲！算来真是有十三年没见过面了。此时的她看上去还是那股机灵和伶俐的劲儿，只不过比十几年前少了青涩，多了成熟，已然是成熟女性，且很知性了。

我们寒暄后，她高兴地告诉我，她也成了宁夏西班的庄园主。我有些惊愕，因为我深知做媒体营销的，一般只会把别人营销出来，而不会把自己的营销进去。可偏偏这样一位熟女怎么就成了西班的庄园主呢？

庄园主从五年做到十年

长沙的秋天依然保持着夏天的火热，36度的高温，烘烤着地面上的一切，仿佛在宣誓要把火热进行到底的决心。在这个冒火的下午，我专门跑到广电去采访罗玲，想窥视她的人生轨迹，揭开她人生的面纱。

我们的话题自然从宁夏开始。

“去年7月，我们台在宁夏搞黄河数字音乐节，顺便去了位于青铜峡的西班葡园。那是让人非常震撼的场面，站在葡园旁的一座小丘上，放眼望去，无垠的大地似被绿色刷过一样，大片大片的葡萄园，给荒芜的戈壁带来了无限的生机。葡萄园里葡萄架成行，串串葡萄结在葡萄叶下，掐一粒，放到嘴里，那叫一个甜啊！”

罗玲曾去过宁夏，可这一次却意义非凡，她是以宁夏西班庄园主的身份去的。那里拥有属于她的一亩葡园，并携着一个美好的葡萄梦。她的家人也去了，他们在地头上写有“罗玲”名字的牌子前留下了一张全家福。成行的葡萄架在他们的身后延展着，属于罗玲的葡萄梦想也在这里放飞。她的儿子子墨也去了，他钻在自家的葡萄藤下，手上掐着一粒葡萄，开心地绽放着笑容，此时的他才四岁半，而这片属于妈妈的葡萄园，在十年后，将会更加成熟，子墨也将陪伴着这片葡园茁壮成长，到那时他已然是翩翩少年。

“你是怎么成为西班庄园主的呢？”

对于这么一个简单的问题，罗玲似乎没有什么曲折的故事来回答，但是有一次的被感动促使了她的感动。

“有一天，金董和熊姐请我和芒果园读书会的发起人张倩芳老师一起吃饭。席间，金董讲到她为什么做西班牙葡萄酒和橄榄油，就是想把西班牙人的健康生活方式带给国人，让国人的生活得更健康，更有品质。”

“他这真诚而质朴的话语感染了我，促使我也产生了参与健康生活行动中去的强烈愿望。”罗玲感慨地说。

从此，罗玲对西班牙人的情怀有了更深的理解。

“后来听说金董在宁夏开垦荒地种葡萄酿酒，花了不少的时间和精力，也投了不少资。他作为一个长者，还在

激情满怀地为中国葡萄酒事业打拼，真是令人感动。所以，我很愿意加入他的一亩葡园计划中去。”就这样，罗玲一举了签下五年计划，成了宁夏西班的庄园主。

林徽因说：

“感动会让你体会到生命的拓展与丰富。”罗玲似乎也是在人生的感动



湖南交通频道广告营销部总监罗玲。

中拓展自己的生活。2020年，她加入了宁夏西班的五年计划，为自己在塞上江南开辟了一片天地。在收获了自己葡园酿造出来的葡萄酒，并品尝了它的品质后，她品味到了什么是真正的葡萄酒，她觉得值得拥有，于是，她在去年又做了五年的追加。

罗玲在贺兰山下拓展了自己的空间。这十年，将让她阅尽贺兰山的风土，惯看塞上江南的秋月。

一杯“庄园主”的夜生活

其实，葡萄酒对于罗玲来说是生活中的不可或缺，她不是用来应酬的，而是用来释放工作压力，用来促进睡眠，兼而用来美颜的。她的酒量不大，她说，估计喝一大杯就能把自己放倒，但一小杯她还是马马虎虎能扛住的。

不知道从什么时候起她养成了一种有意思的生活习惯，那就是每天睡觉前都会给自己倒上一杯葡萄酒，然后慢慢品。人说，过程并不重要，重要的是结果。可对于罗玲睡前这一小杯红酒，过程和结果都很重要。高脚杯里宝石般的酒液，在昏黄的灯光下，晃动的一天生活中难得的慢时光。抿一口，或雄壮或温柔，裹挟着丰富果香的酒液，用它把心身的疲劳一点点释放，同时驱动的是缠绵的情绪和沉沉的睡意。放下酒杯，万念皆无，便可以没心没肺地睡去了。这就是罗玲夜生活的最后环节。真是唯有美酒可安眠。当然，也不排除借此来满足女人美颜的功效。

俗话说，一个人喝酒是寂寞，两个人喝酒是解愁。对罗玲来说，那是老套。她有个闺蜜，夜生活的最后一个项目也是喝杯红酒。于是两人常常开启云空间对酌。你在手机的那头，我在手机的这头，干一个！一饮而尽，惬意、愉悦的情绪同时蒸腾在云空间里。酒杯前摆的是萝卜干、香干这类土得掉渣的食品，与高雅的红酒组合到一起也是低调的奢华。有酒助兴，闺蜜的话题自然是天马行空，无所不及，直到微醺。

人生得一知己已经很难了，人生再得一把酒临风的闺蜜，连李白都望尘莫及。独酌无相亲的李白只知道“举杯邀明月，对影成三人”，哪里又懂得什么叫举杯邀明月，对影有闺蜜的现代生活呢！

这就是罗玲的红酒生活。

罗玲在宁夏西班收获葡萄酒后，她并没有个性发挥，另外制造个性品牌，而是很虔诚地原瓶照搬，直接提取“庄园主”这款酒，抑或暗合自己庄园主的身份吧。她说她很喜欢这款酒的口感，不仅能品味其中的果香，更能感受到来自贺兰山雄壮的风土味。

美酒是用来分享的。每到逢年过节，她都会给自己的兄弟姐妹送上一件庄园主，让他们共享庄园主带来的快乐。

与西班相伴而行

罗玲应该属于学习型人才。她说，去年她还专门考过侍酒师证。我有点惊愕，这不是你的专业，为什么要去考呢？她说她对葡萄酒很感兴趣，学习就是为了让自己的更好地了解葡萄酒种植、酿造的工艺流程，以及葡萄品种的特性、葡萄酒的新世界与旧世界的知识。之所以要去学习，也是因为工作需要。她是做媒体运营的，工作中要与很多行业的人打交道，能够掌握一些这方面的知识，有利于与人沟通。

说来也是，在与她聊葡萄酒话题中，她的表达准确，给人以业内人士的感觉。她说，有一次在家里的仓库里偶尔翻出几瓶冰酒，品尝以后觉得冰酒十分对女孩子的胃口。而对冰酒的来历和酿造她如数家珍。

知识只要你掌握了，就会自然而然地流露出来，这或许就是知识给人的滋养吧。

不仅如此，她还把葡萄酒的知识传授给自己的团队。她在考取了美国ISG侍酒师证后，专门组织自己团队的十来个人搞品酒会，把自己珍藏的红酒拿出来，给大家一边品尝，一边教大家怎样开瓶，怎样倒酒，怎样鉴别酒质。

罗玲对葡萄酒文化的执着还体现在实现行动中。去年，她专门举行过一次理财师的品酒会，请来一众理财师专门介绍西班牙葡萄酒。为此，她还特别感谢西班的陈洁老师给予这次活动的大力支持。

当然，影响她对葡萄酒兴趣的原因还在于与西班公司多年的交往。“自从接触到了西班的葡萄酒，才知道葡萄酒是一种精致文化。”她说，其实她之所以对葡萄酒产生浓厚的兴趣，且愿意去了解、学习，并参与到葡萄酒文化中的更重要的原因，还在于金董对她的影响。她觉得金董是一个非常了不起的人，他的博学、执着、大气、儒雅，这些都构成了他的人格魅力。所以，跟有人格精神的人在一起，就一定会使自己的人格得到提升。

要说罗玲是个学习型人才，还真是不吹的，她说这几年她考了不止一个证，扳着指头算：侍酒师证、营养师证、茶艺师证、公关师证、催眠师证。

这真是位大神！

罗玲说，她小时候非常好问，问得大人无法回答，问得老师拿她没办法。真是妥妥一个十万个为什么！

前面提到营销和被营销的问题，其实在罗玲身上并不存在，至少是一个世俗的判断。叔本华说：“人的本质就是在他的意志有所追求，一个追求满足了又会有新的追求，如此永远不息。”由此说来，罗玲一直都在追求，追求人生所需要的理想，关于红酒、关于茶艺……关于修炼生活，适应工作的一切。

这就是罗玲的人生！



爱上西班美酒的罗玲。



罗玲与儿子在西班“相见欢”发布现场。