



MADE IN CHINA
中國葡萄酒
走向世界

系列之一



掃碼睇片

葡萄宜居賀蘭山 東方美酒譽寰宇

「賀蘭山東麓被認為是世界上最適合種植釀酒葡萄、生產高端葡萄酒的黃金地帶，這裏出產的葡萄酒，風味獨特、品質上佳，越來越受到全球市場的關注。」作為寧夏賀蘭山東麓葡萄酒最大的酒莊之一，自2017年創建以來，西鴿酒莊在創立者張言志的帶領下，堅守「真葡園、真年份」的種植理念和釀酒哲學，努力踐行「釀一瓶寧夏風土的好葡萄酒」的初心，其產品不僅成為國禮，同時更行銷世界多個國家，深受消費者的喜愛。

記者 李陽波、王尚勇、郭濤 寧夏報道

西鴿酒庄
XIGE ESTATE

主推葡萄酒：

西鴿酒庄「藤上藤」乾紅葡萄酒

(乾型葡萄酒,酒精度:14.5%vol)



西鴿正牌甄選26年藤齡的世界「紅葡萄品種之王」——赤霞珠，與「中國特有品種」——蛇龍珠混釀，在精妙平衡之上尋求高、雅、達的中國寧夏賀蘭山東麓風土表達，有非常高的陳年潛質，極具收藏價值。

玉鴿單一園蛇龍珠

(乾型葡萄酒,酒精度:14.2%vol)



甄選西鴿單一園20餘年老藤蛇龍珠釀造，其獨特的「藥草」香氣與絲滑細膩的東方風格，入口柔美，單寧細膩。該酒以93分入選「2020中國十大葡萄酒」，獲著名酒評人James Suckling力薦，同時獲得2019香港國際葡萄酒與烈酒大賽銀獎。

西鴿N50

(乾型葡萄酒,酒精度:14.5%vol)



在「赤霞珠」與「蛇龍珠」的碰撞間，找到細緻精妙的平衡點。以「中國平衡」智慧，採用傳統工藝精心在橡木桶中陳釀12個月。果香濃郁，有李子、桑葚、紫羅蘭的優雅香氣，入口飽滿多汁，細膩絲滑，餘味悠長。

西鴿酒庄在鴿子山產區擁有32,000畝葡萄園，其中15,000畝是22年樹齡以上的老藤葡萄園。葡萄園坐落在賀蘭山腳下的沖積層上，這裏土壤類型豐富，沙質、黏土、碎石等為葡萄品種提供了多樣性的自然條件。根據不同土壤特點，酒庄種植了蛇龍珠、赤霞珠、黑比諾等紅葡萄品種，以及霞多麗、長相思等白葡萄品種，這些品種在當地涼爽乾燥、陽光充足的氣候條件下表現非常優異。

獨創「3126」法則力臻完美

種植師們用東北油松代替了傳統的石柱，遵循生物動力栽培的理念，追求原生態。而在葡萄園管理中，會根據不同葡萄品種、不同地塊的特性設計出特定的科學管理方案，同時結合數位化葡萄園管理系統所採集到的土壤及周邊環境的精確資訊，以保

證葡萄的優良品質。

「3126法則是我們獨創的釀酒法則，也體現了我們的釀酒理念。」西鴿酒庄全球品牌大使陳仙妮表示每年的10月至12月，是西鴿酒庄最忙碌和最歡樂的時間，「每天採摘的葡萄必須當天加工完畢，然後要進行3個月的發酵。」而西鴿酒庄的高端葡萄酒陳釀時間，雖然會根據每一年氣候條件的不同進行調整，但一般都會保持在12個月左右。

造一座酒庄釀一瓶好酒足矣

陳釀階段結束後，便進入6個月的瓶儲時間。在陳仙妮看來，葡萄酒是有生命的液體，它在瓶中緩慢的生長，酒體結構變得更加穩定，香氣也會變得更加複雜，最終會到達一個最佳飲用狀態。陳仙妮表示，西鴿酒庄的葡萄酒，至少要在恒溫瓶儲酒窖中陳釀6個月以上，一些高品質的葡萄酒會瓶儲3年以上，所有這些努力都是

為了給消費者提供一瓶近乎完美的葡萄酒。

用近20萬塊賀蘭山石壘成的西鴿酒庄的主體建築，已成為寧夏賀蘭山東麓葡萄酒行業的標誌性建築，其外圓內方的建築結構既蘊涵着中國傳統文化的謙和智慧，又彰顯着成為國際頂級酒庄的勃勃雄心。「身邊的朋友常常問我，費那麼大工夫在賀蘭山建一座酒庄，值得嗎？」張言志是法國波爾多第二大學葡萄酒學院畢業的專業釀酒師，也是波爾多葡萄酒協會的首位中國籍成員，他認為只要遵循自己內心的聲音，造一座酒庄，釀一瓶好酒，就足夠了。

去年5月，寧夏賀蘭山東麓葡萄酒亮相香港，反響熱烈。陳仙妮告訴記者，香港擁有非常成熟和發達的國際葡萄酒市場，如今西鴿葡萄酒已經成功進入了香港市場，在香港就能喝到西鴿高品質的葡萄酒。她亦期望今年能多去香港，將最好的葡萄酒分享給更多香港朋友。



西鴿酒庄全球品牌大使、法國女孩陳仙妮展示西鴿酒庄玉鴿系列葡萄酒。 李陽波攝

用近20萬塊賀蘭山石壘成的西鴿酒庄主體建築。 受訪者供圖