



MADE IN CHINA
中國葡萄酒
走向世界

系列之四



掃碼睇片

傳統陶罐釀葡萄酒 榨季印記齒留香

「用陶罐釀製葡萄酒，在很多人看來都不可思議，但我們卻釀成了，不僅釀出了寧夏獨特的風土味，更讓每一瓶酒都保留有每一個榨季的印記。」作為中國葡萄酒領域青年一代的傑出代表，寧夏望月石酒莊莊主康軒浩，無論是酒莊設計、葡萄種植，還是釀酒，總會給人一種「已經到了下個世紀」的超前感覺。但在他看來，釀酒如同人生，雖然都在一個大道上走，但終歸要有點自己的個性和特點。

記者 李陽波、王尚勇、郭濤 寧夏報道

望月石酒莊

推薦單品：



1



2



3

1. 桃紅馬瑟蘭桃紅葡萄酒(酒精度:13%vol) 建議酒窖保存:1-2年

酒體呈清澈的鮭魚玫瑰色澤，有白桃的芳香和甜。非常適合開胃菜，燒烤或披薩。

2. 維歐尼風土(酒精度:13%vol) 建議酒窖保存:1-2年

酒體金黃色，帶有淡淡的柑橘香味，芒果和香草香氣，酒體飽滿回味悠長。它與魚、海鮮，尤其是烤生蠔、沙律和白肉相得益彰。此酒為了致敬寧夏藍鵲精神精心釀造。

3. 家族典藏赤霞珠(酒精度:14.5%vol) 建議酒窖保存:2-4年

深紅色水果的香氣，煙草和薄荷的味道，是一款優雅的中等酒體葡萄酒，與烤禽類，豬肉或羊排完美搭配。

望月石酒莊位於寧夏賀蘭山東麓青銅峽鴿子山的戈壁灘上，建築線條硬朗的主題建築，再加上土色的外觀，恍若西北的民居。「這是我們用調色清水混凝土工藝一次性澆築完成的建築，我是西北人，我們又在西北釀酒，所以酒莊也必須要有西北的韻味。」

當地風土釀造當地風味

在望月石酒莊的酒窖裏，一排造型獨特的陶罐吸引了記者的注意。「相信看到這些陶罐的造型，大家都不陌生，很多博物館中都有，當年中國先民們就是用它燒水、烹飪、釀製美酒。」從古至今，陶罐釀酒常見於中國白酒的釀造工藝之中，但康軒浩卻認為，它們也能釀製葡萄酒。康軒浩相信，當地山水孕育的葡萄，再回到由當地山水融合而成的陶器，一定會釀出獨一無二的葡萄酒。

「我們採用不上釉的陶罐，一方面它可以透氣，讓微量的氧持續供給陶罐，讓酒的熟化過程加快，另一方面也是想讓釀出的葡萄酒能有一些中國風味。」康軒浩表示，望月石酒莊採用的都是寧夏當地的陶土，這也是酒莊風土系列要走的一個方向。

「少年老成」頗得業界讚譽

望月石酒莊和康軒浩，時常會被人用「少年老成」四個字來稱謂，在葡萄酒業內，這四個字其實是對酒莊和產品最大的褒獎。

「我們酒莊建於2017年，葡萄樹齡平均在7年左右，首個產品面市時葡萄樹齡在4年左右，如此年輕的酒莊，如此年輕的樹齡，但釀出的酒卻獲得權威好評。」在康軒浩看來，葡萄酒的釀造也講究天時地利人和。「氣候條件決定了葡萄長成什麼樣、成熟度有多少、酸度有多少。而土壤也決定了礦物質酚類物質方向，再就是管理，管理方法的不同也造就了釀出葡萄酒的風味不同。」康軒浩希望望月石酒莊的每瓶酒能夠留存每個榨季的印記，當消費者喝到這個酒的時候，能夠聯想到當年的這個氣候是怎麼樣的，是在哪片地種的，如何種的。

望月石酒莊目前共有6款經典系

列和2款家族珍藏系列葡萄酒。「以我們21年的維歐尼這款酒舉例來說，那年的天氣在寧夏來說是比較偏熱的一年，在採收葡萄的時候都有一點點小的灼燒感，所以表現出來的風格就有非常濃厚的熱帶水果風味，大家可以品嚐到桃子、菠蘿的味道，所以說這款酒就是想表達寧夏的風土，不僅僅是葡萄的風味。」

兩個方向成就品牌特點

康軒浩說，望月石酒莊現在其實在走兩個方向，一種是把果香型品類的酒往極致上推，用來表現當地的風土，另一種就是做有結構感、複雜感的所謂「大酒」。什麼是有結構感、複雜感的「大酒」，「比如我們種植的爾貝克紅葡萄充滿果味和香料味，它通常能釀造出豐富、柔順且芳香濃郁的葡萄酒，帶有黑莓、李子和煙草等香氣。」康軒浩告訴記者，這個品種來自南美，但當把它在寧夏的地上扎根後，卻非常適合乾旱冷涼的氣候，香氣也更加濃郁，「到時你一喝就馬上能分辨出，原來這是寧夏望月石酒莊出產的酒。」

■ 康軒浩希望能讓每瓶酒都保留每個榨季的印記。 李陽波 攝



■ 寧夏望月石酒莊處處體現西北風情和韻味。 郭濤 攝