

聚焦新疆

跨越式發展和長治久安系列報道

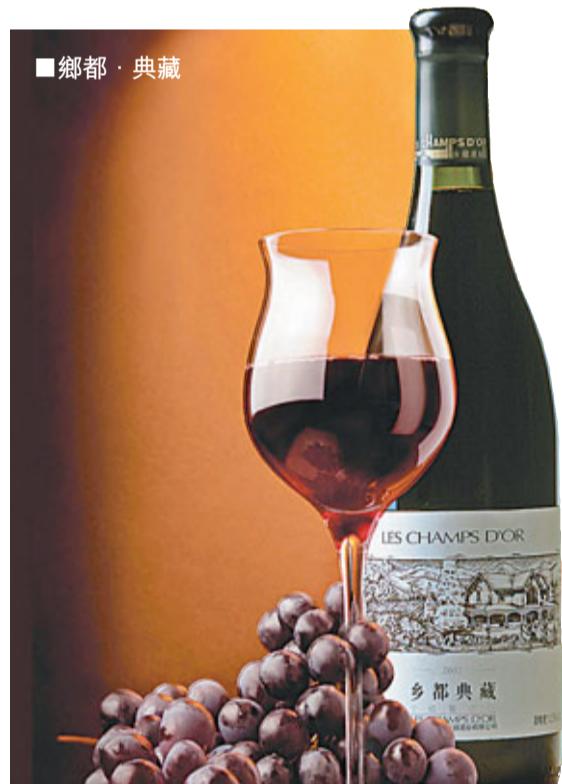
特刊 責任編輯：陳華超
版面設計：李錦霞



鄉都酒業

戈壁灘上的酒香更迷人

■鄉都·典藏



昔日荒涼戈壁灘 今日葱鬱葡萄園

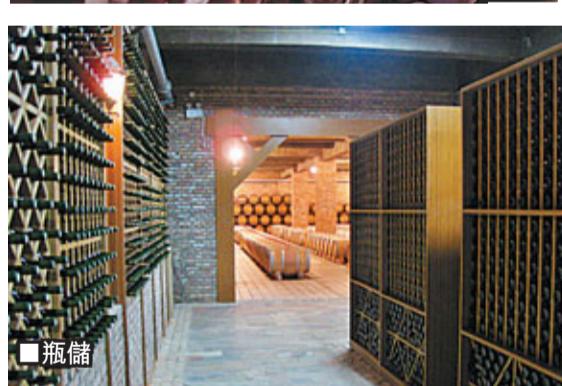
鄉都酒業釀酒葡萄種植基地位於七個星鎮西戈壁，這裡曾是一個氣候乾燥，遍地沙礫，植被稀少，土壤以黃沙、戈壁為主的不毛之地，也是一個自然災害發生較為頻繁的地區。風、澇、春寒及土壤沙化和鹽漬化經常給農牧業生產造成巨大損失。

欲釀葡萄酒，先種葡萄樹，戈壁灘雖然環境惡劣，但特殊的地理位置和氣候條件卻賦予了這裡種植優質釀酒葡萄所需的水、熱、光、土和大氣資源。於是從1999年開始，鄉都人在天山南麓這片昔日荒灘上開始種植一棵棵的葡萄苗木，每種一棵就多一份綠色的希望。天山純淨的雪融水滲入地下，150米深井抽取灌溉，所有灌溉方式均採用以色列高標準節水滴灌技術，保證了灌溉水質的純淨無污染；土壤質地大部分為粗沙、細砂和少量砾石構成，具有很好的通透性和抗病性。在這片看似廢棄無用的土地上，智慧的鄉都人通過全方位的考察和中外專家的論證，憑着勇氣和膽識，從一棵到十棵，從十棵到百棵，聚塊成片，集片成園，鄉都人通過自己的智慧與勞動把昔日飛沙走石的荒涼戈壁灘繪成了如今一片片葱鬱的葡萄園。

雖說戈壁灘生態環境本身就相對惡劣，但在開發過程中也應該注意改善與保護，這樣才能維持生態平衡，實現可持續發展。對此，鄉都人早已超前謀劃，嚴格做到防止污染設施必須與主體工程同時設計、同時施工、同時投產的要求，對



「三廢」分別進行了有針對性的預防治理。從規劃初始，大力建設防風固沙林，規劃和栽種經濟林栽種面積均達總面積的22%。大量的植樹造林、林草間作，綠肥、青貯飼料的種植，既可滿足畜牧業的發展，為種植業提供大量的有機肥料，又可提高土壤肥力，可以涵養水源，改良土壤，防風固沙，保持水土平衡，改良農區小氣候。不僅提高了土地利用率，還擴大了綠洲面積，綠色覆蓋率可達80%以上，有效改善了周圍的生態環境結構。通過多年來葡萄產業發展的不斷創新，基本形成集種植、加工、養殖、旅遊觀光、高科技產品研發為一體的立體化產業鏈，成為焉耆盆地葡萄產業發展中真正意義上的環保綠色、可循環性、可持續發展的產業鏈。

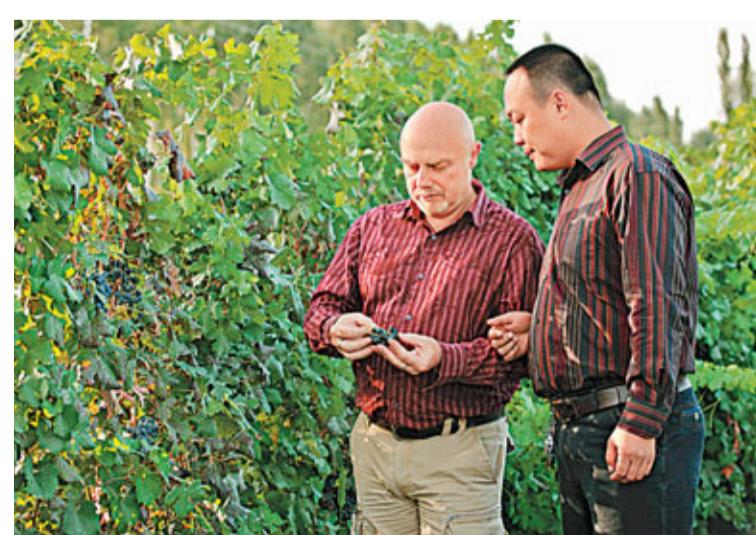


隨身隨性釀造 彰顯原料個性

「好葡萄酒是種出來的」，鄉都在擁有了絕佳品質原料的基礎上，秉承了法國「隨身隨性」的釀酒理念。所謂「隨身隨性」，就是說需要對每一種葡萄的特性充分了解，待壓榨、發酵後再逐罐品嚐，根據其自身的特性來決定今後的發展方向，這樣不會無故將一罐普通等級的葡萄酒按照高檔酒的成長方向來釀造，也不會委屈了本該發展成為高等級的葡萄酒。一般所說的「葡萄酒的釀造」指的是從葡萄進入酒窖到釀成酒裝入橡木桶之間的整個過程，而「隨身隨性」則體現在釀造的每一個環節中。

進入鄉都酒業的釀造車間，隨身隨性的釀酒理念醒目地標刻在酒罐上，時刻提醒着每一位工作人員對於葡萄原料的尊重與呵護。鄉都酒業釀酒師鄒穎贊說：「葡萄酒和人一樣，是有生命的，什麼樣的葡萄適合做什麼樣的酒。好的葡萄如果拿來做與它的品質不相稱的酒，那就是暴殄天物；不那麼優質的葡萄，想做出很優質的葡萄酒，那也是不可能的。」這種釀酒理念不僅給了每一粒葡萄最大的尊重與呵護，讓它們的個性得以最大程度上的彰顯，也讓每一款酒都綻放出了它們生命的獨特光彩。

目前，鄉都酒業已形成以干紅為主、干白為輔的產品結構，出產了鄉都干白、鄉都干紅、鄉都金貝納、鄉都拉菲特、鄉都安東尼、鄉都典藏等幾個系列不同風格的葡萄酒。注入了鄉都文化的鄉都產品定位於中高端市場，目前已行銷內地新疆、北京、



■鄉都酒業總經理鄒穎贊陪同鄉都酒業首席顧問、CFPPA國際葡萄酒學教授多米尼克·華先生參觀種植基地。

木香，細膩舒順的口感和豐滿完整的酒體以及綿長回味，征服了人們，得以輪番高價競拍。作為國內第一家經過國家有機食品認證的葡萄酒企業，新疆鄉都酒業有限公司憑借新疆優越的自然條件，一流的葡萄酒品質，贏得了國內外葡萄酒專家和市場的認可。此次國投信託葡萄酒基金的設立，再次開行業之先河，奠定了其在國內葡萄酒領域的地位。

新疆鄉都酒業有限公司成立於2002年4月30日，現已建成年加工能力為10000噸規模的葡萄酒堡及30000畝優質釀酒葡萄基地，年產值近4億元人民幣的現代化葡萄酒釀造企業。昔日荒無人煙的戈壁灘如今已變成綠色葡萄園，為七個星鎮增加了一道綠色的防風屏障，取得了顯著的生態效益；每年安排近2000勞動力就業，帶動了當地農民發家致富，社會和經濟效益明顯。

■文：繆興雲



■新疆鄉都酒業有限公司董事長李瑞琴



■文化館

拓寬產業發展 注重文化內涵

隨着公司的不斷發展壯大，鄉都酒業一直非常注重產業發展的多元化、縱深化以及可持續發展和循環經濟。在做大做強葡萄酒產業的同時，深化發展葡萄相關產業，研究生產葡萄籽油、葡萄葉茶，這些都是深化發展的階梯。同時在葡萄園內養殖有機鵝，大力發展循環經濟。在有機葡萄種植基地裡放養鵝群，鵝群以基地中的雜草為主要飼料，每年可為企業減少近百萬的人工除草費用，糞便排到基地還能降低土壤鹽鹹性，達到酸鹼平衡，更利於葡萄的生長。目前公司循環經濟工作已被列入「自治區循環經濟試點單位」。

目前，鄉都酒業通過多年來的不斷創新與發展，已經基本形成了集種植、加工、養殖、旅遊觀光、高科技產品研發為一體的立體化產業鏈模式。2010年投資9000萬元以葡萄籽皮為加工原料的海瑞盛公司年內完工投產。還計劃投資5億元人民幣擬建造年加工能力30000噸規模的葡萄酒堡及40000畝優質釀酒葡萄基地。

不到十年的發展歷程，在中國葡萄酒行業裡，鄉都酒業應該算是個較為年輕的葡萄酒企業。但是每一個來到這裡的人無不被濃濃的鄉都文化所吸引與陶醉。從鄉都文化館到鄉都酒吧，從酒堡的整體建築風格到半圓合式的古羅馬劇場風格的小型廣場，都讓人驚艷不已。文化館內歐式的牆壁地磚，優雅的水晶吊燈、柔和的光線，讓這個葡萄酒博物館透着一股神秘與高貴。酒架上林立着鄉都的各色產品，長廊的牆壁上懸掛着鄉都葡萄基地以及廠房的昔日與今朝，昔日的荒灘戈壁與今朝的綠樹葡萄園講述着鄉都人一路走來的艱辛與付出的巨大努力。酒堡外是新疆地區的民俗風情和戈壁風光，而酒堡內則是別有洞天，一組歐式建築群瞬間將人帶入異域，氣勢宏大的花崗岩羅馬柱威嚴聳立。釀酒車間與貯酒窖同在這一建築裡，鄉都葡萄酒就是在這裡實現由葡萄到佳釀的華麗轉變的。從地下下酒窖出來再來鄉都酒吧坐坐吧。酒吧內柔美燈光，木質吧檯，悠揚音樂，絕佳美酒，看一看，聞一聞，品一品，再細細回味，此情此景此酒，溫馨陶醉微醺，早已讓人忘了身在何處。有誰會相信這裡曾是飛沙走礫的不毛之地？

產業發展與企業文化齊行，生態效益與經濟效益並重是鄉都一貫的發展目標和經營理念。這些年鄉都酒業先後被授予全國經濟林龍頭企業、全國農產品加工業示範企業、全國工業旅遊示範點、全國誠信守法鄉鎮企業、全國鄉鎮企業創名牌重點企業、自治區循環經濟試點企業、國家AAA級旅遊景區、自治區人民政府30家重點扶持民營企業之一、新疆農業產業化龍頭企業、新疆著名商標、新疆名牌等，獲世博會聯合國館低碳行動上海論壇活動「低碳經濟新銳獎」、中國酒界最高獎項儀狄獎之「環境友好獎」、「中國最具休閒酒莊」稱號等，還取得了ISO9001:2001質量管理體系認證、HACCP（國際食品安全質量體系）認證，並在全國葡萄酒行業中率先通過國家「有機食品」和「綠色AA級食品」雙重認證。這些榮譽和獎項是對鄉都人努力與付出的最高評價與認可，也是鄉都酒業繼續前行的支持與動力。我們看到在中國葡萄酒版圖上，鄉都酒業作為新疆產區一個耀眼的明星，正在朝着產業化、規模化、品牌化的方向快速發展。