



小葡萄“裂变”大能量

——丹凤聚力打造“中国葡萄酒历史文化名城”纪实

本报记者 张英

丹凤葡萄酒是厚重的，113年的根脉“酿造”出的是醇厚；丹凤葡萄酒又是年轻的，113年，从无到有、从小到大、从弱到强，脉动的始终是一颗年轻的心！

1911年至2024年，113年的传承与深耕，丹凤葡萄酒成为继1892年张裕葡萄酒之后中国第二家葡萄酒生产企业，是西北最大的红酒产区。

如今，这个总人口30多万的秦岭小城，却拥有5家葡萄酒企业，葡萄酒年储酒能力3万吨、生产能力2万吨，涌现出“丹凤”“安森曼”“东凤”“商山红”“百年凤驹”等国内外知名品牌，远销法国、日本等地，全县葡萄酒产业综合产值达到12亿元，不但产生可观的“紫色经济”效益，更托起了丹凤助农增收的“富民梦想”。那么，一颗小葡萄是如何“裂变”出大能量的？

聚世界目光 擦亮丹凤金字品牌

“酒香不怕巷子深”是一个时代营销的标志。伴随着互联网的发展，“酒香也怕巷子深”，凭借资源和产品质量坐等客人找上门的经营之道早已落伍。要想走在时代前列，抢得发展先机，就要多“走出去”推介宣传，获得更多的机会，才能得到真金白银的收益。

6月18日晚，西安南门外广场流光溢彩、钟鼓齐鸣。“一城红酒·百年味道”2024陕西丹凤第二届红酒文化交流会在此开幕。哥伦比亚、意大利、法国等26个国家驻华外交使节代表，国家部委、省市相关领导，葡萄酒行业专家学者、企业家代表，中央及省、市媒体记者参与这场盛会。



聚光灯下，丹凤红酒与盛唐盛世的璀璨辉煌交相辉映，盛大的入城仪式将古韵的韵味与红酒的醇香传递到全世界。现场吉尼斯世界纪录认证官为丹凤县葡萄酒协会代表颁发“最多人线上线下同时祝酒”吉尼斯世界纪录认证证书，再一次向全球展示了丹凤红酒的非凡影响力和民族的凝聚力，进一步擦亮葡萄酒品牌，这是继“2023年首届陕西丹凤红酒节”后，葡萄酒品牌的又一次突围。

“我们以举办高规格红酒节为载体，聚世界目光，持续擦亮丹凤葡萄酒金字品牌。从目前市场反馈来看，效果还是很明显，几家酒企的销售额和订购商都有明显增长，对外的品牌

知名度也在不断攀升。”丹凤县科技和经贸局局长付学华说，“想要在竞争激烈的市场中打开局面，‘走出去’只是第一步，还得学会吆喝。这几年，县上多次赴安康、汉中、福建、广东等地面对面推介宣传丹凤葡萄酒，今年4月，在安康做推介时，现场就签约百万订单，让人兴奋不已，更加坚定了这条路子，下一步，我们将把目光聚焦在南方市场，将福建、广东作为推介主攻的重点区域。”

“这几年，红酒市场竞争激烈，丹凤不缺酒，更不缺好酒，但‘酒香也怕巷子深’，我们要做的是主动走出去，把酒推到鼻子的好嗅程之内。”付学华说，此次红酒节，不仅有“庄主们”抱团推荐他们共同的品牌，各级媒体、干部、主播也齐上阵，联合为丹凤葡萄酒站台。

据悉，丹凤县已连续5年组织举办丹凤葡萄酒文化节。2024年举办中国西部红酒博览会、西安红酒品鉴会、安森曼酒庄第六届葡萄酒文化节等活动，参加丝博会、农高会等各类展销会推介会15场次，逐渐打开了丹凤葡萄酒在省外乃至全世界的名气。

建万亩基地 夯实产业发展根基

“好葡萄酒是酿出来的，更是种出来的”。丹凤葡萄酒种植历史悠久，上可追溯至汉代时期，至今已有2000多年历史。北纬33°的特殊地理位置以及丹江河谷特有的地质、水源和气候条件也孕育出了果粉厚、糖分足、汁浆浓、味甘美的酿酒葡萄。

6月20日，沐浴北纬33°的阳光，记者来到棣花镇陈家沟村万亩葡萄酒种植示范基地，一望无际的葡萄藤映入眼帘。

据丹凤县农业农村局副局长余涛介绍，为推动丹凤葡萄酒全产业链发展，拓展群众收入来源，2022年底，丹凤葡萄酒厂整体迁址到丹凤县万亩葡萄酒种植示范基地的核心区——棣花镇陈家沟村，这不仅有效降低了企业生产和运输成本，还保障了原粮供应。目前，全县葡萄酒种植产业辐射带动3000多户农户务工增收。

长期负责田间管理的陈军启就是其中之一。他从基地流转之初就在这里干活，主要负责葡萄酒种植管理、采摘、除草等工作。“以我的年纪外出打工很难找到工作，在基地干活每天能挣100元，工作强度不大，还能照顾家里。”陈军启对家门口的工作很满意。

“我们的种植基地在棣花镇的许家堰村和陈家沟村，2008年在两个村流转了1200亩的土地种植培育葡萄，酒庄建成以后，我们又又在东侧山上扩建了万亩葡萄酒基地，辐射带动2000多人务工，人均增收3万多元。”丹凤酒庄副总经理谢小龙说，“下一步，酒庄将扩建一个1万多平方米的储酒库，建成后酒厂储酒量将达到3至4万吨。”

葡萄酒产业同步带动的还有棣花镇万湾村。万湾村地处丹江河谷丹凤段酿酒葡萄的核心产区，以前的村民以种植五谷杂粮为主，一年下来挣不了多少钱。这几年，随着丹凤葡萄酒产业快速发展，万湾村瞅准机会也开始发展葡萄种植，部分村民还将土地流转给酒庄统一经营管理，每年的土地流转费加务工费也是一笔不小的收入。

“我们在丹江两岸及宁夏建成葡萄基地3000多亩，为酒庄提供10多种优质酿酒葡萄原料，带动了当地230户600多名群众增收。”丹凤安森曼酒庄葡萄酒种植基地负责人叶军海介绍。

据悉，丹凤县先后利用苏陕协作项目资金2000万元，帮助企业建立优质葡萄种植基地。通过返租群众土地规模建园、务工和提高分红收入，将群众绑在产业链上，享受葡萄酒产业红利。通过“公司+基地+农户”的模式，促使企业和农户挂钩，棣花镇陈家沟村、商镇黑沟河村、龙驹寨街道冠山村、竹林关镇竹林关村等地的葡萄种植基地已成为当地群众增收致富的“聚宝盆”。目前，丹凤县已建成赤霞珠、摩尔多瓦等优质品质葡萄基地2.5万亩，不仅为丹凤葡萄酒全产业链发展夯实了基础，还让无数村民在家门口实现了就业增收。

打造新业态 推动文旅深度融合

品鉴休闲、研学体验、亲子采摘、观星露营……在丹凤县，葡萄酒文化旅游打开了酒庄的多棱面，释放了文旅业态的更多可能，成功吸引各方游客的目光，成为丹凤热门打卡地之一。

丹凤酒庄是秦岭“最美”打卡拍摄地之一。万吨葡萄酒生产车间，多彩世界葡萄酒文化的万国酒窖，高科技全息投影的时光隧道，流光溢彩的葡萄酒文化墙，独一无二的酒罐民宿，游人徜徉其中，既能领略葡萄酒百年历史文化发展进程，也能沉浸式感受“一城红酒·百年味道”的文化底蕴。漫步酒庄，一步一景、一帧一画。夜可观满天繁星，日可赏天高气阔、远山如黛的秦岭风光，享受“品酒东篱下，悠然见南山”的自在惬意。

酒庄品鉴环节是游客与葡萄酒拉近感情最直接的方式，源于品鉴，游客对葡萄酒有了更多的认知，这是葡萄酒与游客之间建立的初级好感。“这种对葡萄酒有感情、有温度的订购，客户粘性很强、回率非常高，而且1个游客可以带动圈内若干个消费者。”丹凤酒庄总经理周广仁说，“这几年，我们的销售模式在逐步向文旅带动销售模式转变，未来我们要在红酒文化挖掘、游客体验上下功夫。”

在酒庄的后山，放眼望去，一望无际的葡萄园，一直延伸到远方。在这里，游客可以体验葡萄酒种植、采摘，参观葡萄酒酿造、储藏和相关设施，还可以住酒罐民宿，沉浸式品味丹凤葡萄酒的历史文化与迷醉芬芳。

除了丹凤酒庄，其余两大酒庄也有自己独特的风格和发展路径。安森曼酒庄聘请法国酿酒师，瞄准欧洲市场定位生产经营，已形成集种植、采摘、酿造、储藏、品鉴、产品定制、葡萄酒文化展示、婚庆摄影、观光为一体的多功能葡萄酒酒庄。东凤酒庄建起葡萄酒文化展览馆，开发山体酒窖观赏项目，形成集葡萄酒生产体验、观光度假旅游于一体的复合型现代化酒庄。

在“葡萄酒+文旅”理念的碰撞下，葡萄酒酒庄激发出全新动能，通过葡萄园民宿、帐篷营地、围炉煮茶等丰富的活动，有效带动酒庄旅游，不断吸引来自全国各地的游客。

“酒庄不仅仅是一栋建筑，一大片葡萄园，更应该是消费者心中向往的旅游目的地，深度体验、场景消费的趋势在国内愈加明显，葡萄酒一、二、三产业融合发展的趋势势不可挡。”丹凤县委书记郭安贵说，接下来，将进一步发挥丹凤葡萄酒“品牌历史悠久、文化底蕴深厚、区位优势独特、产业带动力强劲”的独特优势，坚定不移走三产融合之路，在葡萄酒产业链强链补链上狠下功夫。

目前，丹凤酒庄精品酒罐民宿、携程农庄、葡萄星球、丽呈别院、四皓养生馆、花筑荷塘畔等8家高端民宿建成运营，丹凤酒庄跻身国家3A级景区，三产实现联动增值发展，旅游人数和收入分别增长229%、237%。

政企“双向奔赴” 同心聚力谋发展

丹凤，一座因葡萄产业而闻名的千年县城，其葡萄酒产业的崛起尤为引人注目。产业崛起的背后，不是一个部门、一个企业能够独立完成的，而是政企“双向奔赴”，同心聚力持续不断的推动成果。

安森曼酒庄总经理李军富在接受记者采访时说：“这几年，政府在补全葡萄酒产业链上花费了大量心血，我备受鼓舞，我相信丹凤葡萄酒未来大有可为。在不断创新发展提升产品品质的前提下，每一家酒企要有放眼全国乃至世界的眼光，不能盯着家门口打价格战，只有抱团发展，才能真正将丹凤红酒做大做强。”

近年来，丹凤县通过政策扶持、资金投入、品牌建设等措施，全力推动本土葡萄酒企业和产业链的壮大；制定了《丹凤葡萄酒生产工艺流程标准》，建设了万亩优质酿酒葡萄种植基地，并积极推进葡萄酒庄、软木产品深加工等延链补链项目。

同时，丹凤县成立葡萄酒高质量发展服务中心，确定专项资金、产业奖补“两个重点”支持，县财政2000万元、各类补助、国债和贴息资金不少于1亿元，用于支持葡萄酒全产业链融合发展。规划区域内集中连片发展的葡萄每亩补助1000元，百亩以上葡萄酒种植基地基础设施给予配套支持，鼓励社会资本投资栓皮栎、橡树造林和森林抚育，实行林业增绿增效、退耕还林综合奖补。聘请国内外专家组建顾问团，建立人才激励、服务流动和使用机制。对获得国际或全国奖项的产品给予专项奖励。充分挖掘历史文化底蕴，依托酒庄多元化市场运营，培育特色化、差异化的市场竞争力，对在县外新建丹凤葡萄酒连锁直销窗口，年销售额100万元以上的给予奖励。

为加强葡萄栽培管理，保障优质酿酒原料，县上建立健全从良种引入种植、生产技术工艺、产品申报认证、市场拓展营销4个环节质量监管体系，酿酒葡萄病虫害防治技术规范、酿酒葡萄建园技术规程、酿酒葡萄种植技术规程、旅游葡萄酒酒庄建设规范、酿酒葡萄园分级规范等5个地方标准，提升市场综合竞争力。依托丹凤酒庄、安森曼酒庄的生产优势，加强与西北农林科技大学等高校合作，建设葡萄酒技术研究中心、检测检验中心4处，招聘专业检测人员10人，开发葡萄酒、气泡酒等系列产品30多种。借力河北农业大学力量，融入北方葡萄酒产业联盟，在本土化葡萄酒选育、葡萄酒适生地排湿科研攻关、地区酵母菌应用等方面达成初步合作意向。

这几年，在政策的推动下，酒企也积极响应，不断提升自身实力和产品质量。

作为酒企，如何酿造中国人喜欢喝的高品质葡萄酒？回乡创业的东凤酒庄董事长王青宁说：“酿好酒要具备三个条件，一是优质的原料，二是先进的设施设备，三是良好的储藏条件。”为提高葡萄酒的品质，东凤酒庄采用国内一流葡萄酒酿造、粒选前处理设备及三联体灌装线，同时建成世界一流恒温、恒湿天然砂石沉岩天然酒窖，大大提升了葡萄酒的口感和品质。目前，以丹凤酒庄、东凤酒庄、安森曼酒庄等为代表的酒企，已陆续推出百余款深受消费者喜爱的葡萄酒产品。

一分耕耘，一分收获。2011年6月，丹凤葡萄酒酿造技艺被列入“陕西省非物质文化遗产名录”，2024年2月，商务部、文化和旅游部、国家市场监督管理总局、国家知识产权局、国家文物局公布了第三批中华老字号名单，丹凤葡萄酒品牌成功入选，研发“千红”“白兰地”等产品100多种，多个产品荣获国际大奖。2023年，丹凤被授予“中国葡萄酒历史文化名城”称号。

如今，葡萄酒之于丹凤，是一项优势产业，是这座城市的生活味道与文化符号，是通行于全世界的亮丽名片。



村民在葡萄种植基地劳作



筛选葡萄



东凤酒庄恒温恒湿的天然酒窖