

7月3日晚，22℃天然氧吧·2026世界中学生排球锦标赛欢迎晚宴在丹凤县东风酒庄隆重举行。来自美国、巴西、德国等29个国家和地区的62支参赛队伍欢聚一堂，在氤氲着百年丹凤葡萄酒醇香的热烈氛围中，细细品味来自秦岭腹地独有的风味馈赠。

这份醉人的丹凤韵味，早已享誉中外。三年前，首届丹凤红酒节盛大启幕，20国驻华使节共赴酒香之约。依托百年葡萄酒底蕴，丹凤不仅与多国驻华大使成功签署《经贸合作备忘录》《友好城市关系意向书》，更斩获“中国葡萄酒历史文化名城”殊荣，“一城红酒，百年味道”的独特印记，深深镌刻在每一位来客心中。

作为中国仅存的两大百年葡萄酒品牌之一，丹凤葡萄酒扎根秦岭沃土，汲山泉清冽，纳河谷丰饶，在百年时光里静静沉淀。岁月淬炼匠心，山水滋养风味，最终酿就独属于商洛的醇厚甘美，每一滴都藏着时光的故事与大地的深情。

从百年前酒香飘四海、美名扬中外的传奇开篇，到如今综合产值突破16亿元、稳居县域首位产业的蓬勃盛景，丹凤葡萄酒的百年征程，既是本土葡萄酒工业化起步的鲜活见证，更是商洛立足得天独厚的特色资源，打通农、工、文、旅融合脉络，以特色产业赋能乡村全面振兴的生动样板。

百年匠心铸就中华老字号金字招牌

丹凤与葡萄酒佳酿的不解之缘，早在千年前便已埋下深情的伏笔。

史载大唐贞观年间，突厥遣使进贡珍稀葡萄，唐太宗亲自定名“龙眼”，将其引种中原。这一皮薄肉厚、糖分十足的特色品种，顺着千年商於古道一路南下，最终扎根丹凤，丹江河谷川原自此成为龙眼葡萄的核心产区，“龙眼葡萄沟”的美名穿越千年，代代流传。

古时的龙驹寨，扼守水陆商埠咽喉，北通秦晋、南连吴楚，往来商贸云集，舟车络绎不绝。当地流传着一句脍炙人口的谚语：“路过龙驹寨，喝酒忘吃菜，三杯落肠肚，诗从酒中来”。彼时，葡萄酒早已深深嵌入丹凤百姓的烟火生活，民间手工酿酒作坊自秦汉兴起，唐宋臻于兴盛，明清绵延不绝，酿造习俗如丹江水般，流淌了千百年。

丹凤葡萄酒工业化的进程，始于1911年。当时，意大利传教士安西曼游历龙驹寨时，一眼便相中了本地龙眼葡萄糖分饱满、果香浓郁的独特风味禀赋，深知其与欧式传统酿造工艺堪称天作之合。他倾心收本地商人华国文为徒，将欧洲正统酿酒技艺引入秦岭腹地，二人携手创办陕西省龙驹寨协记美利葡萄酒酿造公司——这是西北地区第一家现代化葡萄酒酿造企业，距离中国首家工业化葡萄酒厂问世不足十年，是名副其实的中国葡萄酒工业化先行者。

百年流转，岁月如梭，丹凤葡萄酒历经风雨起落，却始终薪火未断，匠心不改。

20世纪七八十年代，葡萄酒产业迎来产销鼎盛期，产品畅销全国26个省份，远销日本、法国等海外市场；1987年获得法国奥朗日博览会国际认证，1988年拿下国家金鹤奖，一度成为政务接待指定用酒，享誉海内外。

2007年，企业改制重组，老牌国营厂全面向现代化酿造企业转型；2024年，丹凤葡萄酒成功入选第三批“中华老字号”名单，百年品牌收获国家级官方认证，沉淀百年的文化底蕴再度绽放夺目光彩。

更令人骄傲的是，丹凤葡萄酒百年酿造技艺被列入陕西省第三批非物质文化遗产名录，企业建成省级非遗生产性保护示范基地，完整留存18道古法酿造工序；人工筛选鲜果、去梗破碎、低温自然发酵、陶罐恒温陈酿、蛋清下胶提纯、橡木桶久储……依托地下砂页岩天然酒窖实现恒温恒湿藏酒，造就了丹凤葡萄酒独有的甜润柔顺、酸甜平衡的东方风味，与国内其他产区形成了鲜明的差异化特色，成为中国甜型葡萄酒的典范。

三产融合打通群众增收致富路

长久以来，丹凤葡萄酒产业受限于种植分散、产品单一、品牌局限西北等短板，始终难以突破发展瓶颈。2020年4月，习近平总书记来陕考察商洛洛水期间，关切询问丹凤葡萄酒产业发展情况，对秦巴山区特色富民产业寄予厚望。

丹凤县委、县政府始终牢记总书记殷殷嘱托，立足秦岭河谷独特资源禀赋，将葡萄酒确立为县域首位产业，成立产业发展专班统筹推进，以全产业链提质升级为主线，从种植、生产、人才、文旅、配套全方位改造，走出一条“一产筑基、二产增值、三产增效”的融合发展新路。

丹凤县创新推行“公司+基地+农户”利益联结模式，整合苏陕协作资金，建成3.5万亩标准化优质葡萄种植基地，因地制宜栽种龙眼、赤霞珠、摩尔多瓦等适配秦岭河谷风土的品种。龙头企业与农户签订保底收购订单，同步开放酒庄务工、土地入股分红等多元增收渠道，直接带动2200余户农户参与葡萄种植，户均年增收3万余元。棣花镇许家堰村村民坦言，从前种植玉米每亩年收入不足千元，如今酿酒葡萄每亩稳定收益超3000元，农闲还能就近在酒庄务工，稳定收入兜住了幸福生活。

为持续提升原料品质，当地企业联合西北农林科技大学共建智慧葡萄园，全域部署田间物联网监测矩阵，对土壤墒情、光照、水肥、病虫害实施24小时动态管控，搭建覆盖种植、酿造、销售全流程的溯源体系，建成42个产品溯源点位，实现每一串葡萄、每一瓶葡萄酒全程可追溯，从源头牢牢守住品质底线。

目前，全县累计培育3600余名葡农接入智慧种植网络，配套出台葡萄酒产业十条扶持政策，设立500万元专项发展资金，常态化开展种植技术培训50余场，培育本土种植技术骨干200余人，让一颗颗葡萄成为群众手中的“致富果”。

丹凤县打破“只产酒，不卖景”的传统模式，构建“五庄两厂”核心产业集群（丹凤、安森曼、东风、紫泉山、秦汉唐五大酒庄，商山红、百年风驹两大现代化酒庄），丹凤酒庄获评国家3A级旅游景区。景区配套建成葡萄酒文化博物馆、万国恒温酒窖、网红酒罐民宿、葡萄主题采摘园，开发酿造体验、红酒研学、星空露营、婚庆旅拍、康养度假十余类沉浸式文旅产品，形成“葡萄采摘—古法酿酒体验—馆藏品酒—民宿康养”一体化消费链条，让游客在山水间品味酒香，在酒香中感受文化。

每逢节假日，西安、武汉等周边城市游客纷纷奔赴秦岭葡园打卡，仅2026年元旦假期，单座酒庄单日接待游客便超3000人次。2024年丹凤成功挑战“最多人线上线下同时祝酒”吉尼斯世界纪录，2141名参与者同步举杯祝酒，让丹凤葡萄酒文化IP全网破圈。

全产业链发展之下，全县葡萄酒综合产值突破16亿元，直接带动5000余名群众在家门口稳定就业，一串小小的葡萄，真正成为带动县域经济、富裕一方百姓的“黄金果”。

一座城的百年酒缘

丹凤葡萄酒焕新记

本报记者 何晓东

数字赋能推动秦岭佳酿走向广阔市场

丹凤葡萄酒生产端坚持“古法非遗+数字科创”双向发力，实现守正创新、双向赋能。一方面完整保留百年非遗18道手工酿造工艺，依托非遗示范基地开展技艺传承、研学体验，让古老技艺代代相传；另一方面深化产学研协同创新，联动西北农林科技大学、河北农业大学搭建数字酿造实验室，落地智能发酵温控、橡木桶陈化实时监测系统，以数字化设备优化发酵、陈酿全流程品控，让传统技艺插上科技的翅膀。

技术革新驱动产品全面迭代，丹凤葡萄酒彻底告别单一传统甜酒格局，拓展干红、干白、起泡酒、无醇酒等30余款新品，覆盖大众日常、年轻消费、高端品鉴全层级需求。其中依托古法陶罐自然发酵工艺打造的“陶罐自然甜”，凭借地下6米天然酒窖180陶罐慢酿、零人工添加的特色工艺，在2025中国优质葡萄酒挑战赛一举斩获全国特色酒金奖，成为丹凤葡萄酒出圈爆款单品。

然而，对标山东、宁夏等国知名葡萄酒产区与进口葡萄酒，丹凤葡萄酒仍存在全国品牌认知度不足、高端市场渗透较弱等挑战，但千年风土、百年历史、县域首位产业政策三重优势，构成了丹凤葡萄酒差异化突围的核心底气。

对内深耕国内市场，构建“线下门店+线上电商+全国巡展”全域营销网络。每年常态化举办丹凤葡萄酒文化节，持续开展“丹凤葡萄酒全国行”巡回推介活动，在北京、武汉、西安、成都等核心城市布局30余家线下专卖店、直营店；线上入驻天猫、京东、抖音等主流电商平台，常态化开展直播带货，年均线上线下主题推广活动超70场，精准触达新生代年轻消费群体，让百年老酒走进寻常百姓家。

对外主动拥抱国际市场，搭建中外葡萄酒产业交流桥梁。2024年丹凤县分别与意大利阿斯蒂市政府、法国中欧产业促进协会签订产业合作备忘录，建立酿造技术、产区文旅双向交流机制；2025年首批20吨丹凤葡萄酒正式出口美国，秦岭佳酿登上国际餐桌，迈出国产小众特色产区走向世界的关键一步。

葡萄酒于丹凤而言，早已不只是单一产业，更是刻在城市血脉里的文化符号，是助力乡村振兴、实现共同富裕的幸福载体。目前全县葡萄酒年生产能力达1.2万吨，储酒总规模3万吨，2025年葡萄酒单品销售额突破1亿元，上下游带动酒瓶、软木塞、包装、物流等配套产业同步发展，产业链闭环持续完善。

站在百年新起点，坐拥北纬33°黄金风土、中华老字号、省级非遗三重名片的丹凤葡萄酒，正依托全产业链升级持续激活内生动力，不断擦亮秦岭深处这张产业名片。未来，丹凤县将持续深耕种植标准化、酿造数字化、文旅多元化、品牌国际化，让这杯跨越百年的秦岭佳酿走出深山，香飘全国、享誉世界，以特色产业高质量发展书写陕南乡村振兴崭新答卷。

记者手记

因地制宜发展县域特色产业

本报记者 何晓东

根植秦岭腹地、浸润千年文脉，丹凤葡萄酒跨越百年时光，成长为县域振兴的特色支柱产业。在守正创新的发展路上，这枚中华老字号，正以非遗底蕴为根、三产融合为翼，数字科创为魂，焕发全新时代活力。

回望丹凤葡萄酒百年发展历程，虽经历市场起伏、兴衰更迭，却始终凭借独有的酿造工艺、优良的产品品质站稳市场、屹立不倒，成为国内葡萄酒行业的经典标杆。进入新时代，丹凤县立足资源禀赋，将葡萄酒产业确立为县域首位产业，精准布局、重点培育。如今，当地已形成规模化产业集群，建成标准化种植基地，培育多款特色产品，产业综合产值稳步攀升，有效带动群众就近就业、稳定增收，实现了产业提质增效、百姓增收致富的双赢，为因地制宜发展县域特色产业提供了鲜活实践、积累了宝贵经验。

丹凤葡萄酒的发展蝶变，深刻印证了县域经济发展的核心逻辑：县域经济的活力在特色、潜力在资源、出路在创新。发展县域经济，不能照搬模式、盲目跟风，必须立足本土实际，深挖资源优势，找准特色产业赛道，把原生态、本土化的资源优势，实打实转化为可持续、高质量的发展优势。同时，要坚持守正创新、稳中提质，既要守住产业根基、传承工艺优势，也要主动顺应市场趋势、拥抱数字变革，持续做强特色、做优品牌、做大产业，以特色产业赋能县域经济提质升级。

当前，商洛确立了四大产业集群、30条重点产业链发展体系，丹凤葡萄酒产业正是特色农业产业转型升级的典型代表和亮眼名片。县域经济发展没有万能模板，唯有立足优势、深耕特色、持续创新，才能走出一条贴合自身实际、兼具特色与实效的县域经济高质量发展之路。

群众心头的放心答卷——记陕西省先进基层党组织、洛南县城关街道刘涧社区党总支

本报记者 巩琳璐



清晨七点，洛南县城东郊，刘涧社区便民市场20多个摊位一字排开，卖菜的、卖豆腐的、卖水果的，人来人往，熙熙攘攘。62岁的张凤云提着篮子买了一把青菜、两块豆腐，转身往家走，步子不急不慢：“以前买菜得跑到城西去，来回一个多小时，现在下楼拐个弯就到了，方便放心。”

这句“方便放心”，是刘涧社区群众多年的期盼。东城区居住3万余人，长期缺少标准化便民菜市场，流动摊贩占道拥堵，群众买菜出行两难。县人大代表、社区党总支书记杨卫东多次提交相关建议，2025年社区完成1300多平方米破旧旧厂房拆除改造，便民市场顺利落地，彻底解决群众买菜难题。

多年来，在社区党总支引领下，一桩桩民生实事落地生根，让群众心中的“放心”愈发厚重。

土里生金 从“创食”到“创金”

前几年，刘涧社区的年轻人大多在外打工。留在村里的，要么种几亩薄地，要么围着锅台转。变化是从2025年春天开始的。

洛南县要建3000亩“放心菜”基地，刘涧社区是核心示范区。时任刘涧社区党总支书记的杨卫东带着班子成员一趟一趟跑，看地、谈合作、动员群众。好多村民起初不看好——种了一辈子地，也没见种出啥名堂来，还能种出花？

示范园真建起来的时候，村民们跑去看，还真不一样。28个大棚整整齐齐。最让人吃惊的是种菜的法子——原来的土挖走了大半，又从别处拉来生茬土，掺上牛粪沤的有机肥，晾透了才栽苗。洛南康胜润农业科技有限公司副总经理怀太有蹲在地头比画着说：“这底下有两米厚的新土，全是换过的，一粒化肥都没用过。”

技术员卢建英天天守在大棚里。他以前在外地种菜，回到洛南后觉得这里天蓝、水净、昼夜温差大，种出来的菜比外地还甜。一棚辣椒能摘五六千斤，一年种三茬，毛收入六万元。“这是以前想都不敢想的事。”他笑着说。社区把地流转出去，一亩地一年给流转费，村民还能在大棚里务工。李静是两个娃的妈，以前光管孩子，现在在示范园干了两个多月，一个月能挣2000多块钱，还不耽误带孩子放学。古城镇的李亚竟在这儿干了4个月，说“在家门口能找到安稳活，心里踏实。”

“放心菜”名气越来越大。洛南康胜润农业科技有限公司总经理王利军说，他们在西安、咸阳、渭南开了27家店和两个专柜，产品销路不愁。全县种植8000亩，年销售突破6000吨，带动15个村集体平均增收120万元。

除了蔬菜，社区还养起了鱼和虾。最早养鱼养啥死啥，杨卫东不甘心，请来技术员，跟班子成员一起白天黑夜泡在塘边，终于摸清了门道。60亩小龙虾，一年产2万多斤，产值过百万。

家门焕新 从“绕着走”到“不想走”

走在刘涧社区北塬片区的村道上，白墙灰瓦，绿树成荫。隔不远就有一个小广场，老人坐在亭子里拉家常，孩子在健身器材上爬上爬下。



山水相融的城市画卷

7月18日，秦岭博物馆上空云雾氤氲，丹江穿城蜿蜒流淌，满城苍翠环抱，一幅山水相融的城市画卷尽收眼底。据悉，今年上半年我市大气环境质量持续向好，空气质量优良天数达154天，较去年同期增加15天，未出现重度污染天气；PM₁₀、PM_{2.5}等主要大气污染物浓度同比显著下降，蓝天碧水已成城市日常，全域生态环境底色愈加鲜亮。

（本报记者 杨鑫 摄）

2026国际排联沙滩排球职业巡回赛商洛挑战赛观赛通道开启

本报讯（记者 黄朝梅）2026国际排联沙滩排球职业巡回赛商洛挑战赛将于7月22日至26日在商洛正式开赛。本次赛事为国际排联A级赛事，2028年洛杉矶奥运会积分赛，汇集全球30多个国家和地区的112支队伍、400多名专业运动员及裁判、教练团队，全球顶尖选手将齐聚秦岭腹地同场竞技。

据了解，此次比赛主场地在商洛市体育中心，凭门票观赛，分上午场、中午场、晚场三个场次，7月22日至26日上午场、中午场票价为9.9元/张/场，晚场票价为19.9元/张/场，开、闭幕式票价为59元/张/场，目前赛事门票已全面开售。市民、游客可通过官方票务平台“看个比赛”线上购票，也可前往商洛市体育中心售票点

“以前可不这样。”刘凯军在村里住了大半辈子，“那时候路不好走，墙上灰扑扑的，乱搭乱建到处都是，走路都得绕着走。”

2025年，社区被列为陕西省“千万工程”建设示范村。环境整治的活一项接一项干起来。先是拆，环城路沿线28座占道房屋、12处残垣断壁，全部拆干净。再是建，1800多米环城路铺好了，雨污水管道埋下去了，200多盏路灯亮起来了。然后是种，3.5万多株绿化苗木栽下去，1万多株月季扎了根。100多户农房外墙涂白了，293座旱厕改了水厕，两个口袋公园修起来了。

“就跟换了块地方一样。”刘凯军说，“现在天一黑路灯就亮，走路不摸黑；水直接流进下水道，不臭不脏；广场上跳跳舞、打打牌，日子舒坦多了。”他指了指远处一片水塘，“原来是个臭水坑，现在养上鱼了，还修了亭子，成了个景点，好多人来钓鱼、烧烤。”

生态养殖园、休闲采摘园陆续开起来，节假日城里人开着车来玩，村里渐渐有了人气。

环境变了，人心也齐了。社区把辖区划成四级网格，12个居民小组，11个居民小区，每家每户都连在网上。网格员隔三岔五上门转转，有啥困难、有啥矛盾，第一时间就知道。2025年，小区下水道堵了，臭水漫到路上，居民找到网格员，当天就来人修好了。邻里闹纠纷，网格员上门调解，坐下来一杯茶，话说开了就没事了。“以前有事不知道找谁，现在随时随地能找到人。”居民们说。

社区还评了个“红黑榜”，谁家孝顺老人、谁家卫生干净，谁家邻里和睦，上红榜表扬；谁家乱倒垃圾、谁家不孝顺，上黑榜警示。“咱农村人要面子，上了黑榜自己都不好意思。”一位居民说。2022年以来，社区化解矛盾纠纷20多起，表彰先进35户。

心头有暖 从“一块钱食堂”到文明乡风

刘涧社区60岁以上的老人有266人。独居的、行动不便的，吃饭是个大问题。2026年5月，社区老年爱心餐厅开了起来。

餐厅不大，干净亮堂，墙上贴着一行字：“让每一位老人都能感受到温暖。”饭菜清淡，少盐少油，适合老年人口味。每餐只收一块钱，困难老人减免。送餐上门，志愿者骑着小电动车穿街走巷。

86岁的李奶奶儿子在外打工，平时一个人住。以前凑合着吃，有时一顿饭热三回。现在每天中午志愿者准时送饭，荤素搭配，还有汤。“比我自己做的饭强多了。”她拉着志愿者的手不放。

2024年重阳节，社区给80岁以上的老人戴上红围巾，拍合影，送礼物。还表彰了“好媳妇”“好婆婆”“五美家庭”。这两年，社区还推出了“公交婚车”——不租豪车，不用车队，新郎新娘坐公交去婚礼现场，既省了钱，又热闹，左邻右舍都夸好。

红白喜事大操大办的少了，随礼攀比的了。社区干部说，“厚葬薄养、天价彩礼、建房攀比”这些老毛病，现在一点点在改。

2023年，刘涧社区被评为第三批乡村振兴“红旗村”。从硬邦邦的黄土变成了会“呼吸”的沃土，从“脏乱差”的城郊接合部变成了宜居宜业的美和村庄。便民市场有了，老年餐厅有了，大棚里四季有菜，池塘里鱼虾满塘。日子一天天好起来，老百姓心里踏实了，脸上的笑容也多了。

踏实这个词，刘涧社区的群众说得最多——那意思就是两个字：放心。