

北纬41度的品牌崛起故事

——桓仁县冰酒产业发展调查

本报记者 李 越 张海浪

占天时 得地利

依托自然禀赋稳起步



引子

本溪市桓仁满族自治县地处北纬40°54′至41°32′,具备冰葡萄生长所需的冰雪、湖泊、阳光三大理想要素,被国内外专家誉为“黄金冰谷”。

2001年,桓仁县引入冰葡萄种苗;2011年,桓仁冰葡萄产业发展规模达到全国领先水平。发展到今天,无论是冰葡萄种植面积还是冰葡萄酒产量,桓仁县都居于国内首位,成为世界第四个冰葡萄主产区。桓仁冰酒不但已成为国家地理标志产品,而且还入选了首批中欧地理标志协定保护名单。

从无到有、再到步入一定产业高度,桓仁冰酒只用了21年时间。那么,桓仁冰酒是如何做到在短时间内崛起,其目前发展状况如何,未来将走向何方?请看本报记者调查。



更多精彩
 扫码观看

精加工 育市场

立足资源优势兴产业

对于冰酒产业来说,冰葡萄种植成功只是开始,如何将资源优势转化为产业优势,很快成为人们关注的焦点。

2001年6月,由辽宁能源投资(集团)有限公司、辽宁五女山绿色食品开发有限公司、天津王朝葡萄酒有限公司三方合资经营的辽宁五女山米兰酒业有限公司成立。其身上有着多个“全国第一”:第一家引进威代尔冰葡萄种苗,第一家建立威代尔冰葡萄原料基地,第一家生产出威代尔冰葡萄酒,第一家研究、开发、生产冰葡萄酒的专业公司。

“好的冰葡萄原料,给了我们发挥优质工艺的空间。”辽宁五女山米兰酒业有限公司副总经理元贤哲说,公司严把冰酒生产质量关,在各个环节进行品控。

“每年1月初到春节前,是集中生产冰葡萄酒的时间。”元贤哲说,冰葡萄采收后,立即运到生产车间,在冰冻状态下进行压榨。为确保其生产环境与野外环境一样,冬天生产车间都不供暖,以防冰葡萄融化。

冰葡萄脱梗后,再由人工进

行手选,将青果、发霉等质量不过关的冰葡萄除去,之后用框式压榨机压榨,只保留15%的出汁率,确保冰葡萄汁呈蜂蜜状。

“每一粒冰葡萄都来之不易,每一滴冰葡萄汁都天然纯净。”元贤哲说,优中选优的冰葡萄汁保证了酒体平衡,香气浓郁,没有杂味。

一花独秀不是春。看到了冰葡萄独特的资源优势,诸多冰酒生产企业开始落户桓仁。品牌建设方面,桓仁引进了张裕、王朝、澳大利亚维格那等10多个国内外知名品牌,打造了五女山、三合、思帕蒂娜、北纬41度、桓龙湖等20多个本土品牌,推动冰酒品牌实现多元化发展。如今,桓仁县已拥有地理标志保护集体商标1个,桓仁冰酒企业拥有中国驰名商标1个,桓仁冰酒产业拥有省名牌及各类荣誉称号100余项。目前,桓仁年产冰酒1500吨,占世界总产量的一半以上。

蔡龙麟冰酒创始人蔡龙麟在桓仁冰酒起步期便进入这个行业。走过了打基础的创业期,蔡龙麟冰酒从2016年开始销售,并在刚打开市场的头

几年就实现了年销售收入翻番增长。

然而,成长的烦恼不可避免。冰酒非牛饮之物,而是名副其实的小众产品,其消费群体的培养具有一定难度。

于是,人们开始思考,如何聚众智、集众力,做好桓仁冰酒这个地理标志产品?“冰酒的销售市场,是需要花时间和精力去培养的。”郑继成表示,这个过程不可能一蹴而就,需要有耐心、有定力。看一看国际上优质产区的冰酒,大多有百年以上历史,桓仁冰酒与之相较,太“年轻”了。

对此,蔡龙麟深以为然。“好的产区起步期起码要30年,桓仁冰酒产区从创立到现在才21年,还是‘婴儿般的产区’。”蔡龙麟这样说,实实在在在做好产品,稳扎稳打扩大市场,急不得。

为了让更多人了解桓仁冰酒,蔡龙麟想到了网络直播的方式。2020年7月9日,他首开直播,为自家品牌冰酒代言。到现在,已有1.3亿人次“围观”。刚刚过去的“5·20”,蔡龙麟直播9小时,卖出冰酒7000瓶。



桓仁冰酒色泽纯正、酒香醇厚,深受消费者喜爱。

本版图片由本报记者郑磊摄



五女山米兰酒业有限公司工人在检修设备。



桓仁县首批威代尔冰葡萄苗种植地。



知识贴

来自大自然的馈赠
 ——冰酒

冰酒,采用在自然冰冻下的葡萄酿造而成的甜型葡萄酒。能够生产冰酒的葡萄,不仅原料品种受限,而且需要在-8℃的条件下,在树枝上保持一定时间,经历反复上冻和融化,使得葡萄自然脱水,让其香气、糖、酸度得到最大程度的浓缩,才能达到酿制冰酒的条件。

可以说,冰酒是大自然的馈赠,需要温度、气候与各方面条件相配合,因其生产方式独特、原料稀少,珍贵程度可想而知。在全球市场上,平均每3万瓶葡萄酒中,才有一瓶冰酒,因而冰酒被誉为“葡萄酒中的皇后”。



抓种质 优工艺

开启创新之路谋未来

翻开桓仁冰酒的成绩单,亮眼之处不胜枚举。

2005年,桓仁“威代尔冰葡萄酒生产技术及其酚类物质研究”项目通过国家科技成果鉴定。

2013年,桓仁《冰葡萄“连体”自然冷冻栽培技术体系研究与推广》通过省科技厅组织的科学技术成果鉴定。

2015年,桓仁产区在“首届中国葡萄酒行业评选活动”中荣获“最具魅力产区奖”称号;2017年,荣获RAE中国优秀葡萄酒年度最具潜力产区奖。

此外,桓仁冰酒产品还在国内外葡萄酒大赛中屡获殊荣,其中,在首届世界冰酒巅峰挑战赛上荣获11个奖项,占奖项总数的1/3。

2019年,桓仁冰酒产区荣获“世界美酒特色产区”荣誉称号。

……这些成绩的取得,是对桓仁冰酒产区及产品的极大肯定。

虽然拥有得天独厚的自然资源,但冰酒产业链上的桓仁人并不满足,而是开启了一条创新之路,力争早日实现冰葡萄资源本土化。蔡明自硕士毕业后就扎根桓仁,在见证桓仁冰酒产业成长的同时,也在努力培育自有冰葡萄品种。桓仁葡萄实验园内,十多个葡萄品种正在进行生长实验。以“凌丰红”为例,这是在国家现代葡萄产业技术体系育种岗位专家郭印山教授带领下,沈阳农业大学葡萄育种团队几十年持续攻关自主培育所得的新品种,在桓仁地区不需埋土防寒即可安全越冬,有效降低了生产成本,是桓仁地区酿造冰葡萄酒的理想原料。

不仅要在葡萄资源上进行攻关,对于包括冰葡萄种植、压榨、灌装等在内的冰酒标准化生产体系建设,也要不断优化。

郑继成表示,目前成立的辽宁张裕冰葡萄酒产学研联盟,为2022年全省首批典型实质性产学研联盟,其中包括张裕、米兰、三合等企业,以及中国农大、沈阳农大、中科院植物研究所等单位。未来,联盟将进行共性技术攻关,包括种质资源选育、研发新品种等。同时,还要进行冰葡萄种植技术、冰酒加工工艺升级,冰酒特殊营养物质研究等。

对于成长中的桓仁冰酒,如何进一步扩大市场影响力,郑继成提出了自己的想法,那就是创品牌。“这个过程应由政府主导进行产区推广,企业跟进做线下渠道建设。政府和企业共同发力,才能将资源优势更好地转化为产业优势,进而转化为品牌优势。”

据桓仁县长田永军介绍,未来,桓仁县将进一步稳定冰葡萄种植面积,逐步更新改造现有葡萄园,建设冰葡萄连体自然冷冻科技示范基地,打造桓仁酿酒葡萄新品种繁育基地及桓仁冰葡萄种植智慧农业应用示范基地。同时,建设桓仁冰酒(OEM)加工生产线、仓储物流中心、品牌线上运营中心及数字化交易管理中心,进一步擦亮桓仁冰酒品牌。

桓仁,这个“年轻”的冰酒产区,气质独特香飘远。

