



的品质主义

——湖北神武天滋野生葡萄酒业有限公司品质兴企解读

记者 吕伟

源于对地域风物的喜爱和珍惜,以及对酿酒艺术的尊重和崇尚,武当红野生葡萄干红酒始终高举品质主义大旗,逐渐成长为红酒业界不容忽视的一支新锐!

关于武当红的品质主义,最大的佐证是“AA级绿色食品”和“有机食品认证”两大最具分量荣誉的加冕,从而被业界权威人士誉为“红酒中的茅台”。相信很多人都会对此感到惊讶,事实上,武当红的卓越品质早已不是什么新鲜事。

那么,不如让我们一起来解读武当红的品质主义——

品质:卓越上乘

2007年8月,武当红野生葡萄干红酒被中国绿色食品发展中心认定为“AA级”绿色食品,并顺利通过中绿华夏有机食品中心有机食品认证,是全国首家获得欧盟标准有机食品认证的葡萄酒企业。

值得一提的是,在相当长的时间内只有茅台和武当红同时通过了上述两项认证,二者分别代表了中国白酒和葡萄酒的最高品质等级,后者也被誉为“红酒中的茅台”!

兼具绿色食品和有机食品认证于一身,武当红野生葡萄干红酒一举成为我国葡萄酒行业高等级、高品质产品的领航者。

事实上,武当红的卓越品质在上世纪80年代就已初现端倪——

1985年5月,省一轻局在郧西召开全省酒类评委会,郧西县酒厂生产的山葡萄酒被评为第三名。同年10月,该产品在郧阳地区果露酒大赛中,被评为同类产品第一名。

1986年6月,在全省酒类大赛上,郧西县酒厂生产的山葡萄酒被评为省优质产品。

1988年12月,在全国首届食品博览会上,郧西山葡萄酒荣获国家铜牌奖。

……

在30年的发展历程中,武当红野生葡萄干红酒已然实现了的品质传承,这可以说是湖北神武天滋野生葡萄酒业有限公司的核心竞争力。基于此,武当红野生葡萄干红酒2009年荣膺“新中国60年湖北最具发展力品牌”,自2010年始被选为“中国(郧西)天河七夕文化节唯一指定用酒”、“世界传统武术节唯一指定葡萄酒”,并被评选为“十堰市首届十大旅游商品”。

2011年10月24日,在首届“十堰名片”评选活动颁奖典礼上,新生的武当红野生葡萄干红酒荣膺“十堰名片”称号!

对于武当红而言,这是品牌影响力的体现,更是品质影响力的折射。

资源:天造地设

武当红说,每一粒葡萄都是承诺,透过这一承诺我们可以看到的是武当红野生葡

萄资源的天造地设。

“天造地设”四个字,事实上是土壤、温度、湿度、植被以及日照等因素综合作用的结果,这一综合之地正是北纬32.4°!

这是一条美酒生命线。

因为在这条神奇纬度线两侧,无数葡萄园得到了上天的慷慨恩赐,同时也成就了包括法国波尔多和勃艮第等在内的众多知名葡萄酒。必须要指出的是,成就武当红卓越品质的野生葡萄正是生长于北纬32.4°的郧西山区,堪称是“天造地设之地”。

由于地处大陆气候与海洋性气候的过渡地带,海拔高度落差大,气候垂直变化明显,秦巴山区自然而然地形成了非常重要的自然生态系统。受地理、气候的影响和作用,秦巴山区水、热、林、草等自然资源异常丰富,同时也是我国中西部地区野生葡萄资源的主要原生地。

西北农业大学葡萄酒学院调查结果表明,郧西县境内野生葡萄资源分布广泛,面积达3100平方公里,品种多达7种,年产量在5000吨以上。

专家调查发现,这类葡萄外观上穗粒虽偏小,保健养生功效和营养价值却奇佳。经检测,在一滴野生葡萄干红里面,存在有18种氨基酸、6种有机酸,软化血管的物质白藜醇含量高于人工种植葡萄2至3倍,抗衰老物质SOD含量是普通葡萄的100倍左右,抗癌物质单宁的含量也远远超过平均值。

因此,郧西野生葡萄是加工生产高品质野生葡萄酒的上等原料,更是一种不可复制的珍稀的绿色产业资源,具有巨大的经济开发价值和广阔市场发展前景。

可以这样说,在秦巴山区这样的“天造地设”,产出野生葡萄这样的“天造之物”是大自然的馈赠。也正是因为如此,郧西野生葡萄资源不仅产量丰富、分布集中,而且具有原生态、纯天然、无污染等特性。尤其是无污染,更是将一个世界性的难题——红酒农药残余轻松化解,所有这些都为武当红的国际品质奠定了坚实的基石。

2010年6月,湖北神武天滋野生葡萄酒业有限公司与郧西县林业局正式签订了资源保护协议,目前已建立了20万亩的野生葡萄保护区和千亩有机葡萄科技示范园。

该公司的预期是,逐步形成以野生葡萄资源为依托,以学院科研力量为技术支撑,为企业长期发展提供了强有力的保障,为秦巴山区野生葡萄产业化奠定了坚实的基础。

工艺:科学严谨

大自然赐予了我们优质的葡萄,又该如何将之酿成美酒呢?

关于葡萄酒的品质高下,有句俗语叫“七分资源,三分技术”,为此湖北神武天滋

野生葡萄酒业有限公司董事长梅鑫曾多次造访中国首个葡萄酒学院。

他的目的是为了拜访学院创始人之一的李华。李华是在国际都享有盛誉的葡萄和葡萄酒专家,是西北农林科技大学葡萄酒学院的创始人之一,全国有80%的葡萄酒技术行业的工作人员都是他的学生。

更为关键的是,李华十余年来一直关注着郧西这片神奇的土地,可以说与武当红有着不解之缘。他说,“在武当红这支中国乃至世界独一无二的红酒中,倾注了我十多年的心血……它是唯一我同意在酒标上署名‘李华’的一支中国干红。”

2009年11月,在第十六届中国杨凌农业高科技成果博览会现场,湖北神武天滋野生葡萄酒业有限公司于西北农林科技大学葡萄酒学院正式签约。目前,公司开发的产品技术成员均是李华教授的高端人才,而武当红的调酒工序更是他本人亲自操作。

也正是得益于西北农林科技大学葡萄酒学院数十年如一日的技术攻坚,以独创的生物降酸技术将武当红推向了业界巅峰!2006年4月,武当红野生葡萄干红酒正式通过湖北省科技厅组织的“重大科技成果”鉴定,独有的技术支撑让武当红有了让业界刮目相看的资本。

“因为武当红原料是纯正的中国葡萄基因,酿造技术则是中国独创生物降酸工艺,这两点保证了产品的天然品质和绝对安全。”亚洲唯一的葡萄酒学院西北农林大学葡萄酒学院院长王华博士据此认为,在中国红酒中,武当红最具国酒气质,因而也是最大的品牌!

如果你要购买武当红,那么我会向你推荐利口酒。

这是一款特殊的红酒,和普通干红十分不同。利口酒可以说是红酒中的一朵奇葩,丰富的韵味和浓郁的口感让无数爱酒之人深深沉醉,这不仅关乎酒更关乎生活态度。

武当红利口酒酒体丰满圆润,色泽呈靓丽的深宝石红,边缘微紫。闭目嗅之,有馥郁的黑色浆果香和优雅的香草香气扑鼻而来,品之,口感甘美醇厚,让人回味无穷。

……

众所周知,一款好酒问世,除了工艺技术之外,质量检验和监控是产品的守护神。

湖北神武天滋野生葡萄酒业有限公司标准实验室,电热恒温培养箱、干燥箱、水浴锅及分析天平等设备一应俱全,从而为生产提供了有力的检验保障。

同时,该公司还和市质量技术监督局签订了全程协议,公司所生产的所有武当红系列红酒均已实现全程监控。

让消费者“买得放心,喝得放心”,湖北神武天滋野生葡萄酒业有限公司是这样说的,也是这样做的。



野生葡萄



武当红酒

