

## 贺兰神HoLanSoul

日出东方，其道大光；河出伏流，一泻汪洋，这样壮美的岁月孕育了一片神奇的土地——贺兰山东麓。这里有一颗璀璨的明珠——宁夏贺兰神十万亩有机葡萄产业园。宁夏贺兰神十万亩有机葡萄产业园与法国波尔多同处于北纬38.5度，世界酿酒葡萄黄金生长带，具备了良好的酿酒葡萄所需要的一切气候条件。海拔1100米，土壤是经过几亿年风雨形成的砂石与泥土混合洪积扇冲击平原，石砾与灰钙土各占50%的构造使其含有丰富的矿物质，通透性好，日照时间每年约3000小时左右、昼夜温差10—16℃，年降雨量150-200mm、二氧化碳浓度高达370ppm，光合作用强，如此环境生长出的酿酒葡萄皮厚、糖分充足、单宁饱满。

2007年，作为一名投资者，闽商陈德启踏上了贺兰山东麓这片荒原漠野，购买了10万亩国有荒地，建设集观光、休闲、会展及世界葡萄酒文化旅游为一体的原生态有机葡萄产业园。这里是贺兰山东麓的精华地段，远离工业生产区，是发展有机葡萄的理想之地。

贺兰神十万亩有机葡萄生态园引进以色列先进的滴灌系统，采用矿泉水标准的贺兰山水源灌溉，遵循国际有机标准，严控产量（每亩限酿300-350瓶），并在法国橡木桶中陈酿12个月成熟，同时为了葡萄生长更健康，种植防风林5000亩，树木500万棵，改善生态环境。

2011年4月，贺兰山东麓开始出现在中国和世界葡萄酒视野中。自此以后，贺兰山东麓以它无以伦比的地理优势吸引着世界关注的目光，贺兰神国际酒庄始建于2013年，设计生产能力为5000吨，建筑面积20000平米，共有以下几个功能区组成：干红发酵区、干白发酵区、酒窖、灌装区、仓储区；此外还有前处理车间、办公区、实验室、品酒室、拥有先进检验室等功能区。目前酒庄拥有全套世界先进的酿酒的设备，如光学粒选机、影像采摘机、错流过滤机、除梗脱粒机、压榨机、蠕动泵、灌装线等。

为了酿造高品质的葡萄酒，2013年，贺兰神国际酒庄聘请法国知名的酿酒大师史蒂夫作为酿酒顾问，为公司的酿酒工艺进行把关和指导。史蒂夫，是法国大名鼎鼎的酿酒技术团队OENOTEAM的核心成员，为多家圣埃美隆名庄园和波美侯产区名庄园提供技术资讯和支持，在法国尤其是波尔多行业内知名度非常高，团队拥有的酿酒技术实验室是行业内专业的实验室，有了史蒂夫团队的加入，贺兰神国际酒庄已经酿就高品质的多款有机葡萄酒。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/hlsholan-957303.html>