



宁夏青铜峡市委市政府领导密集考察宁夏西班牙酒庄为青铜峡葡萄酒产业注入新活力



赵市长（右二）、朱主任（右三）、金董事长（左二）在施工现场。

本报讯（嘟嘟）近一个月来，宁夏青铜峡市委、市政府领导先后来到西班牙酒庄调研，对宁夏西班牙在青铜峡的发展给予了高度的肯定，对西班牙酒庄的建设给予了积极赞扬。他们希望这支来自湖南的企业在这片热土上，为宁夏葡萄酒产业的科技创新与文旅融合发挥示范作用。

市长赵彦林：西班牙酒庄设计创造新理念

国庆节期间，宁夏回族自治区青铜峡市委副书记、市长赵彦林来到宁夏西班牙酒庄建设工地看望和慰问节日期间坚守岗位、加班加点的施工单位，并对西班牙酒庄建设情况进行了调研。西班牙企业董事长金家瑞就工程推进情况做了



金董事长（左一）、葛副市长（中）、陶永胜教授在葡萄园。

汇报。

赵市长在现场详细了解了西班牙酒庄的整体规划和建设进度，仔细察看了发酵车间、地下酒窖以及产品品鉴展示中心等主要设施的施工情况。他对西班牙酒庄的设计理念表示充分地肯定，认为该项目不仅为青铜峡葡萄酒产业注入了新的活力，还通过文化和旅游元素的融合，进一步提升了青铜峡作为宁夏葡萄酒产区的品牌影响力。

赵市长特别强调了施工质量的重要性，要求施工单位严格按照高标准、严要求进行施工，确保每一个环节都做到精益求精。

西班牙酒庄项目作为青铜峡市葡萄酒重点发展项目之一，自启动以来便备受关注。当前项目已进入关键建设阶段，

施工单位正在全力以赴，加快推进工程进度，力争早日竣工投产，为葡萄酒产业的发展做出积极贡献。

青铜峡葡萄酒产业发展服务中心主任朱锐陪同调研。

副市长葛谦：西班牙酒庄创造全国精品文旅酒庄的典范

9 月 12 日，宁夏青铜峡市委常委、副市长葛谦与西北农林科技大学葡萄酒学院副院长陶永胜教授一行来到西班牙酒庄，开展实地调研和指导，西班牙企业家金瑞陪同调研。

在西班牙酒庄葡萄种植基地，葛谦副市长与陶教授深入了解了酒庄内马瑟兰、赤霞珠等主要种植品种的生长状况。酒庄精心培育的马瑟兰品种，作为中国葡萄酒界的“明日之星”，已成为基地的重点发展方向。该品种种植面积达到 1100 亩，并在整个 380 公顷的葡萄园内，采取了严格的分区管理和有机种植，确保每个品种的独特风土特性得以保留。

参观完葡萄园后，葛副市长与陶教授详细考察了正在建设中的西班牙酒庄，仔细查看了酒庄的各个功能区布局。西班牙酒庄目前正在建设中，致力于打造成为集葡萄酒生产、旅游观光、文化体验于一体的综合性精品文旅酒庄。

在考察过程中，葛副市长与陶教授对酒庄的建设规划给予了高度评价，特别是对其生态可持续发展的理念和农业科技示范基地的成果表示肯定。

葛谦副市长表示，西班牙酒庄的高标准建设不仅展示了宁夏贺兰山东麓独特的风土优势，也为推动当地葡萄酒产业的高质量发展树立了标杆。陶教授强调，西班牙酒庄的有机种植和精细化管理体系体现了先进的农业科技水平，希望西班牙酒庄继续在科技创新和文旅融合方面不断突破，成为宁夏乃至全国精品文旅酒庄的典范。

2024 年宁夏西班牙榨季酿酒实录——

又轰轰烈烈一次榨季快乐

文 / 陈瑜

前奏

8 月 26 日，我再次前往宁夏，尽管我才从那返回不到两个月，还没来得及与长沙的朋友见上一面，想来真有点缺失感。

8 月中旬，宁夏青铜峡葡萄酒产业协会开展榨季前的职业技能大赛。我们宁夏西班牙自然不能缺席，于是我被紧急通知到宁夏应战。应战的结果当然很漂亮，我与陈梦芳总、金樱子抱团在酒水品评、侍酒服务、酒庄导服等比赛项目中均获得了奖项，为宁夏西班牙争了光。

七月半的月黑风高

光是争了，人却回不去了！
因为葡萄丰收在即，榨季在望。
来都来了，那就老老实实待着吧，坐等人生的“第四榨”。
可现实没有坐等，只有起早贪黑。每天 8 点开工，晚上 10 点收工，这就是我及我的同事们的宁夏时光。
想忙里偷个闲，简单就是“妄想”，讲一个恐怖的故事：
7 月半，中元节，我跟陈总说好了，今晚可不能出门，万一“闹鬼”呢！陈总说：好！
还以为真的可以安逸一晚，睡个早觉，谁知，有客户

2021 年，第一次参加宁夏西班牙榨季酿酒，感受到“榨季快乐”；
2022 年，第二次参加宁夏西班牙榨季酿酒，再次感受到“榨季快乐”；
2023 年，第三次参加宁夏西班牙榨季酿酒，又一次感受到“榨季快乐”；
2024 年，第四次参加宁夏西班牙榨季酿酒，又一次感受到“榨季快乐”。

萧伯纳说：“人生最大的快乐是致力于一个自己认为的伟大目标。”
如此说来，我现在为之努力的葡萄酒事业，是自己人生为之奋斗的伟大目标。

晚 8 点驾到，“约会”地点在伸手不见五指的葡园。真是不想什么来什么。没办法，顾客至上，再“闹鬼”也得去呀。就这样，我跟陈总一起，头上顶着巨大的血月，脚下踩着自己的鬼影，向着葡园深处走去。恐怖的旷野凄风恶号，我们壮着胆子，大有明知山有虎，偏向虎山行的气概。

娇贵的葡萄怕雨水

相较于红葡萄，白葡萄在采摘时天气更为晴朗，它们可以安然入罐。但红葡萄采摘时天公不作美，不间断地下雨，使采摘、入料变得相当困难。为了雨水不影响到葡萄的风味，采摘下来后葡萄都用篷布遮盖。入料时，工人们得穿着雨披一筐一筐地把葡萄倒在分选台上挑选。

宁夏的气候以干旱为主，葡萄这玩意儿喜干不喜湿，但凡雨水多一点它就容易犯霜霉病。老天爷今年却偏偏雨水多于往年，所以金贵的葡萄被老天爷折腾得不轻，宁夏产区的葡萄产量和质量普遍都受到了影响。

今年原本打算酿些贵人香，由于葡萄或多或少都有点“病”，加之采收时期连绵阴雨，收获艰难，最终只得放弃酿造的计划。

在复杂的气候条件下，能不能保障葡萄的健康，真得

天命所赋。不同的地块，不同的种植手法，不同的田间管理，是对人工干预能力的考验。

我们有块葡园地势略高，种有霞多丽。由于置于风口，葡萄的霜霉病状况较小，酸度情况表现较好。但降雨给采摘带来了很大的麻烦。所以在采摘时，我们时刻关注天气，抓紧不下雨的时机紧急采摘。田地里深一脚浅一脚的泥坑印，就能看出采摘时的不易。

开局便是困难，这大概是我这几年来第一次经历边下雨边入葡萄吧。从原料的理化数据来看，红葡萄的成熟度并没有达到要求，就不能再等一等吗？打开天气预报一看，悲哀！满屏是雨。再不收，可能就没法收了。

在少庄主金萌一咬牙一跺脚的愤懑中，她喊出了一嗓子“收”！好吧，不畏前路艰险，那就收吧！！

同期，丹魄、小味儿多、西拉均收入囊中。

其后，统统拉到了酿酒车间。由此，“榨季带娃”模式正式拉开序幕。

说实话，我不知道用什么词汇形容这种与天奋斗的不易。但不管怎样葡萄已经采摘下来了，葡农的努力已经付出了，葡萄们已经安然入罐了，剩下的就是我们这些酿造人该多多费心，精心呵护它们的成长了。

（下转第 2 版）

葡园的那风那路那葡萄

文 / 金樱子



葡农在采摘葡萄。

这里万物有灵。

我不光是说生物学定义上的生命体，动物、植物、微生物，而是万物，风、阳光、雨水、遗址、公路、泥路、石墩……

当一个在城市生活久了、五官被噪音和霓虹灯麻木的人来到这里，一开始会觉得一切太安静，平淡、荒芜。但随着时间的推移，脑中的喧闹逐渐消散，感受力仿佛触底反弹，敏锐地捕捉到无处不在的生机。

或许是因为我在这里有了牵挂，所以一切存在都是特别的。

我们的葡萄园在鸽子山的一个缺口下，风来往无阻，能吹走园内的潮湿和虫害，成为天然的保护力量。每当我站在山上，劲风吹得我站不住脚时，我竟然生不起一丝抱怨，反觉得风在向我邀功：“你看，要不是我在这经过，虫害是跑不了的。”又好像

在向我承诺：“不用担心，葡萄们会好好的。”头顶的烈日和脚底松软的沙土也在诉说着同样的心声。

即使是被称作几十年不遇的大雨，让包括我们在内的无数葡园受到损失，我也难生埋怨。葡萄们一茬一茬欢脱地下，我们马不停蹄抢收，就好像在和雨玩猫捉老鼠的游戏。当然，因为减产，我们的心情并不晴朗，工人们也苦不堪言。但对这块沙漠化严重的大地而言，葡萄虽然不好，但很多地方罕见地冒了绿，一片盎然的生机。

甚至通往葡萄园的道路也让我觉得有灵性。城市里的拥堵从不会让人觉得道路延伸的远方是值得憧憬的，因为会被各式各样的路口、红绿灯、高架桥截成一小节一小节，就好像听一首乐曲，却被卡顿的网络或是突然弹出的广告切得断断续续，很难不感到烦躁疲惫。

但在这里，道路两边不是笔挺的行道树，就是开阔的田野，远处隐约能看到壮阔的贺兰山脉。即使不是一路畅通无阻，打断你的也不会是密集的红绿灯和加塞的车辆，而是农作机械、运输车，或是成群的牛羊。小路并非平整，但在颠簸中自有乐趣，如何避开大的路坑，是选择过水洼还是绕开，还有多久能超过前面的三轮车，我会聚精会神地盯着前方的路，精细地调整方向，脚在刹车和油门之间起舞，这一路不只是两个地点的转换，而是一场酣畅淋漓的冒险。而车轮下的路，就好像是这场冒险的同伴，时而沉稳，时而调皮，最终托着我到达目的地，也领着我回家。

你好！西班

刘阳河

种葡萄，选葡萄，酿葡萄
宁夏贺兰山麓
充足的阳光雨露
充足的汗与耕耘
足够的爱与呵护
足够的格局与魄力
才有了掌心的这一杯
你好！西班
你好！十九岁

今天，一款叫逸品芙蓉的白酒
来到了现场
也有着同样至尊的品格
这是白酒对红酒的致敬
清冽醇香，甘甜可口
你好！西班
你好！十九岁

今天，一位戎马半生的诗人来到了现场
山河远阔，赤子忠诚
这是诗魂向酒魂的致敬
诗酒年华，战士风骨
你好！西班
你好！十九岁

今天，一群金霞商会的大咖来到了现场
群贤毕至，雅集中秋
这是商会向酒会的致敬
一路同行，感恩相伴
你好！西班
你好！十九岁

（上接第 1 版）



陈瑜在观察酒的颜色。

酿造，“痛并快乐着”

其实快乐不快乐，只有自己知道，说白了榨季的快乐真是“痛并快乐着”。

霞多丽是个早熟产品，尽管今年雨水多，但它的健康状况稍好一点，它在成熟期没有遭遇太多的雨水，霜霉病的影响不大。为了让它更富有风味，我按照总

酿酒师的要求，采用带皮冷浸渍一天再分离的方式，以增加它的风味物质。但是，低温发酵对于它来说还是一个非常需要关注的节点。相较于去年，今年的控温会更加严格，基本上采取两个小时就关注一次的方式，对其整个发酵过程的温度进行监管。大家可能在以往的书本上看到白葡萄酒的发酵温度是不超过 22 度的，而我们的温控基本保持在 16~17 度之间。对于白葡萄酒而言，低温发酵能够很好地激发白葡萄本身的品种香气，同时低温也会让香气变得更纯粹更干净。

虽说两小时一次的温度监控很磨人，但是结果确实非常喜人。因为，今年的霞多丽香气大概是我这几年都从未闻到的奔放型。在它起酵的第三天，我一走进发酵车间就能闻到一股非常清新的菠萝香气。当时不知道是哪个罐发出的。当我来到霞多丽的罐下时，这股香气愈发强烈，我好奇地接了一杯，我滴个亲娘！真是我们的霞多丽的迸发出来的香气，太诱人了，菠萝、芒果、百香果、柠檬、梨子，哦，对了，还有香蕉的味道，热带水果奔放香气中夹杂着柑橘类水果的清新，直入心脾。那一刻的心情用“喜不胜收”来形容大概是再合适不过的了。那一刻感受到了所付出的一切努力都得到了回报。

开局虽然困难重重，但能有这样的收获也算不错的了。当然这不是我一个人的功劳，是从种植端到生产端每一个参与其中的葡农及生产人员的功劳。就像《人民日报》

曾言：满弓发力，因为我们深深懂得“所当乘者势也，不可失者时也”；满载前行，因为我们深切体会“起跑就是刺，开局便是决战”。

长沙派来一位“天选好牛马”

如果往年榨季的快乐是我一个人的快乐的话，那么，今年的榨季快乐却有人与我共享。

7 月，公司从长沙派来了一位更加年轻的生力军，00 后的 wset 三级品酒师谢世怡。为此我偷着乐，总算有了个助理，可以为我搭把手了。

初到酒庄的小谢对一切充满着好奇与新鲜，干什么都有劲。我常常跟他开玩笑说“你好像有用不完的牛劲儿”，他也常开玩笑地回答我说：“只要让我吃饱饭，我就是天选好牛马。”哈哈，这也成了我们在繁忙且紧张的工作状态下的一种放松方式。

我们的酒庄正在雄起

2024 年 5 月 20 日，对于宁夏西班来说是一个划时代的日子，这一天宁夏西班酒庄奠基，开启了自己酒庄的建设。经过两个月的建设，7 月 28 日主体建筑已封顶，年内估计能完成整体建设。

自家酒庄的建设，对于我来说是非常非常期盼的。尽管我在这酿了四年的酒，但都是在当地的酒庄酿造的。扳着指头算几乎每年都在换酒庄，虽然也酿出了不错的葡萄酒，但是整个过程却是困难重重。有时候他们自己酒庄的几个不同的罐都要打循环，我们就只能等他们打完我们才能打。这样既耽误时间，又延误工艺的执行。为了保证工艺的执行，我们只好披着星星，一大早就进车间，赶在人家上班前把自己的活给干了。没有办法，这是在别人的酒庄，所有的选择都不会是以我们为主，毕竟合作酿酒的不止一个。对人家，我们得说话谨慎，行为谦恭，不至于因为自己的言行，影响到双方的关系。

所以作为生产端而言，我是真的真的真的盼望有自己的酒庄。那样的话，不仅能工艺准时准点执行，还能保障每个环节的衔接到位，降低生产风险。所以当陈总告诉我，酒庄主体建筑已经完成，接下来发酵罐就要进厂时。我真是激动的心，颤抖的手，都快“老泪纵横”了。到那时候，

我真会有“翻身农奴把歌唱”的欢欣。我想，一旦自己酒庄建成，我就可以以主人翁的姿态，以我的地盘我做主的豪气，欢快地酿造葡萄酒了。

虽说明年指日可待，但我却真是迫不及待。如果工程进度快的话，我们今年发酵的葡萄酒就可以全部拉到自己酒庄，进行橡木桶的储存及维护了。如果是这样，我们又可以进一步提高葡萄酒的品质。这真是里程碑式的步伐，豪啊！

还有让人兴奋的是，我们这个酒庄可不是唯酿酒而酿酒，我们金董英明远见，在设计酒庄时考虑到了休闲娱乐，所以，在酒庄圈内设有丰富的休闲娱乐环节，什么望星空、篝火晚会、打卡丁车赛道。哇哈哈，爽歪歪。

憧憬一下：
在酒庄超大的露天平台上，燃起篝火，疯狂嗨皮，爽！把酒临风，举杯邀星月，不醉不罢休，爽！摆上方桌，架上烧烤，各类酒水，一顿狂喝，爽！夜深人静，钻入星空房，望着星空，放飞思绪，然后酣然睡去，香！……

我想，说不准明年榨季时，就会有很多朋友来我们酒庄游玩，甚至亲自参与一下酿酒，那样的话，我这四年来的独乐乐，就变成了众乐乐，那该是多么的惬意啊！梦想总是要有了，万一实现呢？何况，未来可期！



陈瑜和同事在打循环。

金裁神，工匠精神的西装派

文 / 冰山



迟增禄与意大利前总理恩里克·莱塔亲切握手。

他个头不高，白色衬衣和灰格子西装背心掩着粗壮的臂膀和健硕的胸肌；
他面容白皙，唇边已经深深地刻着括号纹，下巴亮留着黑黑的短须；
他不善言谈，但说起自己天南地北的闯荡经历，如同话说长江。
——迟增禄（以下统称为金师傅），金裁神手工西服定制专家

小男生爱上了针线活

如果一个男生从小就对缝缝补补的针线活感兴趣，你会不会觉得诧异。

一个十岁的男孩，本应该是上房揭瓦掏鸟蛋，弹蛋打架玩泥巴，连狗都嫌的年龄。金师傅却安静地坐在灯下，学着奶奶、姑姑拿着针线，做着缝缝补补针线活，那专注的神情与老人家们别无二致，唯一差的是鼻梁上少了一副老花镜而已。

“我也不知道小时候为什么那么喜欢针线活。”金师傅说。

“但没办法。我从小看着她们缝缝补补，觉得挺有意思的。”

或许是觉得破衣裤穿到学校去有点不雅；或许是怕同学们讥笑他家穷，所以总希望自己的穿戴不要是破的。庆幸的是，破了的衣裤有奶奶、姑姑的即时缝补，他才能第二天光鲜地出门去上学。但他细看那补丁，总觉得哪儿不对劲。他发现补的针脚似乎太粗糙了，如果再补得精致点，破衣裤就可以当好衣裤来穿了。

金师傅自然不敢跟奶奶姑姑提出更高的要求，于是，他干脆翻出针头线脑自己缝补起来。可是自己的亲自操刀并没有比奶奶姑姑好到哪儿去，恰如给衣裤上贴了一块牛皮癣。但他并不气馁，以绣花的心态，一针咬着一针地缝。他想，只要用心，定会把破烂处织密如初。果然，心到手到，他的补丁打得比奶奶姑姑好多了，穿出去令他精神百倍。

尽管如此，一个男生好上了女人专事的针线活，总还是有点奇怪，所以，同学们对金师傅有点远离。原本就不爱说话，也不善与人交流的金师傅变得更加孤僻。更恐怖的，在爱上针线活的日久天长中，他发现自己的声线在发生变化，说话声音变得越来越细。更有甚者，拿勺子时，小拇指不自觉地往上扬起，完全的兰花指样。这些细思极恐的变化，令金师傅大为震惊。这无异于是在变性！他听人说过，一个男人如果过于沉溺于女性的生活方式，他的心理会随之裂变，在生理会呈异性状。金师傅紧张了。他想，男人可以去干女人做的事，但决不允许生理上有变异的现象。于是，他开始健身，让雄性激素爆棚；他开始留须，下巴

上那一排浓密的胡须，就是为了还原男人的本色。

事实上，所见金师傅，那健硕的身板，挺直的腰板，再配那撮黑黑的短须，还是很男人的。

走南闯北只为一件衣

人的理想和志向，决定了人生的方向。爱上针线活的金师傅自然也会跟着感觉走。

1994 年，金师傅 21 岁。有一天，爷爷跟他说，你这么喜欢针线活，那介绍你到南方的服装厂去学做西装吧。这是个令金师傅喜出望外的喜讯。于是他背起行囊，从遥远的大东北南下到广东的东莞。在爷爷朋友开的西装厂开始了他做西装的生涯。

“我在那学了很多东西，最后干到了‘板房’这个岗位。”金师傅是从最底层做起的，拉料、搬货、打杂。后来踩缝纫机，一天踩几百件，你不能停，否则下一道工序就会卡壳。估计金师傅跟机器一样，只能永动，不能停歇。金师傅不停地踩呀踩，最终还是踩出了“头”。由于工作努力，质量严格，他被选拔到了“板房”岗位。这可是个吃技术饭的活，没有两把刷子，还真拿不下来。

“厂里接的大多是香港订单。他们有时候会给设计图，有时候只给一个意向，需要你去理解和设计。”

金师傅在这个岗位上经常遭遇香港人的严格要求和特殊要求。有一次，香港客商下订一批偏运动休闲型的西装，没有设计图样，这可难为了金师傅。

“90 年代的面料弹性差，你想靠布料来增加弹性是不可能的，就只能靠设计思维来解决难题。”

为此，金师傅费尽了脑筋。他在西装可放的部位适当放点分寸，既得宽余又不至松垮；既有西装的典雅，又有运动的休闲。这套设计下来，港商非常满意，金师傅也算是攻克了这个难关。

时间一过三年，已经做到一定层级的金师傅却越来越打不起精神，他觉得西装的十八般武艺都掌握得差不多了，是不是该去学习一下北派的风格。

于是，金师傅从东莞的那家厂子 辞了。

“那时候真是懵懂，也不考虑会不会有人聘请，工资会是多少，反正觉得该离开了。”

1997 年，金师傅到了北京。让他没有想到的是，南北方的差异在这里显得特别突出，北京人做的西装真有点夏天在长安街上的平头哥着宽大的沙滩裤子，光着膀子，松松塌塌的样子，一眼看去，式样宽大，做工粗放。

这时候金师傅感受到了南北两派质的差别。南北两人的身材不一样，南方人个子小，骨架小，西服做得精细；北方人块头大，加上冬天比较冷，里面穿得比较厚，西服做得宽大。一大一小的差别，在工艺上也呈现出粗与细的差别，尤其在袖拢的收放上差别就更大了，南派在这一道工序要复杂于北方。为了掌握北方风格，金师傅拜到北京服装学院张瑞广的门下学习，很快他便掌握了北派风格。

在完成了北京的学习和实践后，金师傅又转战山东。然而，令金师傅惊讶的是，北方流派在山东人面前又变了风格。一件西装的尺寸可以是一样的，但在具体的缝制过程中，山东的手法却完全不一样。

“就拿踩线来说，针线的疏密程度，都能决定一件西服的品质。”

他在山东那家厂只干了三个月就走了。他说：“感觉这个厂的工艺品质比北京的还要弱。”

经历了南北流派后，金师傅惆怅了，他对自己发出一个天问：中国到底哪儿的西装做得最好呀？

没人给他标准答案，只有人告诉他，温州西装做得好。于是，金师傅的下一站是温州。这一年是 1999 年。

西装工厂的门口永远都会贴着招工广告，他们不缺当干部的，就缺踩缝纫机的。已经是老师傅的金师傅轻易地获得了踩缝纫机的岗位。此番他选择的是一家中国西服百强的西装企业——报喜鸟，他相信在那里应该有最高品质的西装流派。

“我在这个厂里真正体会到了什么叫品质要求。”说到这金师傅顺手拿过一块 fabric，对折好后，展平右掌在布上悬空犁过：“好比踩缝纫，前后片叠到一起要踩成一条直线。要求高的，正负差不能偏于 1 毫米，要求低的，正负 1.5、正负 2 都没问题。可这家厂子，却要求就在正负 1 毫米间。否则就要拆了返工。这就是对品质的要求。”

然而，这种近乎国标的要求，在金师傅手中却被打破。

“我有点强迫症，自己踩的哪怕偏到正负 1，都在拆开重踩！”金师傅苦笑地说。他非要踩成横平竖直才过得去。他的这种自我标准，搞得班组长和车间主管都很无语，说：“可以了，符合标准了，不要拆了。”但金师傅却轴到充耳不闻。领导们只好无奈地摇摇头随他而去。

金师傅近乎严苛的要求给他带来了两大损失，一是收入，计件工资，人家一天收入 100 元的话，他可能只有五六十元。二是颈椎七节粘连。医生说如果你不手术，那你后半辈子可能就瘫在床上了。

山不转水转。走南闯北的金师傅在经历了多方学习后，又回到了东莞。老东家自然了解金师傅的为人和技术，于是安排他做前道工序的组长。尽管如此，他管的 30 多人却不大喜欢他，因为他太严苛了，他的标准甚至超过了企业的标准；因为他太讲究质量，而不追求效益。

“我的品质都超过了客户的要求。车间主管都不认可我，甚至老板都不认可我。我也接受不了他们对品质的态度，半年以后，就离开了。”

或许人家认为是走了一个“瘟神”，而对于金师傅来说，是一种解脱，一种对品质无视的解脱。

2001 年，他背着行囊，办了个边防证，进入到了深圳。现代的城市，现代化的竞争环境，让这位南北飘荡的东北小伙子何以安身？然而有技之人不在忙，金师傅轻易地进了一家以做工装为主的服装厂，而且一去就做了主管，整个生产流水线，800 多人都由他管了。

年届 30 的金师傅似乎也悟到一些人生哲理，凡事不宜太较真，原则性与灵活性要有机地结合。所以，他对品质的要求开始有所改变，也使他很轻松地融入了团队中。但对于那些以技术拿捏工时进度，以私欲占公共便宜的人，金师傅却不能容忍，直接被他辞退，此时的金师傅已经从主管升任为厂长了。所以，他有了这种大刀阔斧的杀力。

屈指算来，自 1994 年入职东莞以来的十年间，金师傅已经在东南西北的西服圈子兜兜转转，南北流派，东邪西毒他都经历了，按理应该沉淀下来，趁着熟年大干一番。然而，三年后，他还是离开了，甚至离开了深圳。而这次离开不是因为西装问题，而是因为孩子的学习，他觉得孩子在他妈妈的老家湖南读书可能更利于成长。于是他便来到了长沙。

然而，他的西装事业还是要坚持的，他在长沙注册了“金裁缝”手工西装工坊，在长沙延续他的西装事业。

当金裁神的西装碰上西班牙的红酒

西装、红酒，西方文化的标配，优雅文化的标识，两者组合，至少让你有种莫名的身份感。

金师傅原本喝酒，后来不喝了。可当有一天遇到西班牙的 CEO 顾震宇时，他又喝上了，不过他喝的是红酒，因为顾震宇的西班牙公司专事红酒，不论进口的、还是国产的，应有尽有。他俩是在总裁班相认的。想象一下，一个穿着笔挺的西装，一个端着芳香的红酒，两两对对碰，不碰出点火花来都天理难容。所以，共同的文化属性使他们轻易地走到了一起，成为难得的朋友。今年 9 月，金师傅随顾震宇去了宁夏，去到西班牙葡园。但见，贺兰山下，戈壁滩上，尽染绿色；葡萄架上，绿叶丛中，硕果累累。摘一颗葡萄，甜得沁心；品一口葡萄酒，醉到熏心，金师傅彻底明白了葡萄酒的魅力所在。

于是，他做出了两个举动：

一是谁订制他金裁神的一套高档西装，便送 12 箱高档西班牙红酒；

一是加入西班牙 3mm 葡萄酒俱乐部，让自己全情地融入到这个以葡萄酒为主题的圈子里，与红酒爱好者为伍，共同享受微醺的圈层文化。

相信，金师傅的长沙人生会更加精彩纷呈。

金师傅的高光时刻：

- 2018~2020 年，师从上海西装大师高国利老师
- 2019 年，师从北京服装学院张瑞广教授
- 2020 年，师从意大利金剪刀获得者毕锦培老师
- 2023 年，获得国家一带一路国礼品牌奖项
- 2023 年，受到哥斯达黎加女总统劳拉·钦奇利亚米兰的接见
- 2024 年，受到意大利前总理恩里克·莱塔的接见

宁夏西班“一亩葡园”庄园主采访之十

周唯特，“醉美”宁夏葡园梦

文 / 冰山

他从没去过宁夏，
对于宁夏的印象是金庸武侠小说里快意恩仇、儿女情长的西夏。是大西北旅游环线之外鲜有人走的塞上江南。
什么时候去宁夏，似乎并没有列入他必去打卡的地方，
然而，他忽然歪打正着地闯进了宁夏，
感受到了青铜峡黄河大峡谷的风、贺兰山国家森林公园的阳光、腾格里的沙漠以及满天的星斗，
还有，贺兰山东麓的葡萄园和用葡萄酿造出来的美酒，
还有，一不留神自己成了宁夏西班的庄园主。

周唯特，浙江洁丽雅电子商务有限公司副总经理

人物印象：

面前的这位青年人周身洋溢着勃发的朝气。高高的个头，健壮的身体。面映朝霞，眉卧英气，双目炯炯。口衔吴浓软语，委委婉婉，温文雅致，听来轻盈舒柔。小伙子说起话来既无夸口，也不寡言。话题恰当之处，侃侃而谈，偏题之处，点到为止。

喝酒从小时候开始

都说现在的年轻人不喝酒了，都喝奶茶去了。所以，做白酒的发愁，喝了几千年的白酒到如今这一代算是要断代了；做红酒的发愁，年轻人虽不喝白酒了，但也没见往红酒圈里钻多少。

如此说来，周唯特是个例外。因为，他从小就不拒绝酒。
“我们那一带家家户户都会酿酒、烧酒，餐桌上也都会小酌一杯。我外公外婆也用自家种的高粱酿酒。家里楼梯下摆有大大小小各种酒坛子，散发出来的酒香弥漫在空中，让人醉香。”

我问，你小时候有没有被长辈抱在手上，用筷子蘸酒往嘴里喂的经历。周唯特摇摇头说，不记得了。但他时常听长辈们说起姐姐小时候被喂过酒的趣事。

呵呵，中国很多家庭似乎都有这样的举动。长辈们纯粹以此娱乐，尽管手上的娃儿被筷头上的酒辣得眉头一皱，随即哇哇大哭。殊不知，这样一种取悦方式，却触动了小娃儿的酒基因，喝酒便有可能成为他此后一生的常态而不可或缺。

尽管周唯特没有被筷头酒沾染的印象，但我想，长辈对他姐姐尚能“点酒”，对周唯特这样一个男娃儿是绝对不会放过的。无怪还在懵懂年纪时，周唯特便对酒犯下了痴痴的酒瘾。

“小时候的暑假基本是在外婆家度过的，外公中午劳作回来都会喝啤酒。我站在一边盯着外公往碗里倒，倒满后，把酒瓶往桌上一放，那些余酒便是我的了。”

周唯特说：“我拿起来就咣咣当地一口喝了。呵呵。”说到这里他笑了，笑得是那么的欢愉和满足。相信他是为过了酒瘾而欢笑的。

所以说，周唯特会喝酒是从小被培养的，也是基因里与生俱来的。

江浙人很会酿酒。我们去那边旅游，在集镇上常看到有青梅酒、杨梅酒、桑葚酒卖，那便是江浙人自酿的酒。

周唯特说，现在八十多岁高龄的老外婆还会在每年入冬后自酿黄酒，也叫红曲酒。吃饭时都会舀上一碗喝，不够再给你续上，临走还不忘给你装上一壶带上。

这就是江浙人对酒文化的传承。

倒在红酒杯下

2009 年 6 月，周唯特大学毕业，进入了一家毛巾制造企业，做总裁秘书。

当秘书这活，八小时内忙工作，八小时之外忙陪老板应酬。虽然应酬喝酒的经历不多，但每一次喝酒都印象深刻。

周唯特遇到的酒局，总是喝红酒的偏多，觥筹交错之间，杯举起，瓶落下，干！几场红酒局下来，他是喝一回就难



周唯特

受一回，而且那种难受与日俱增。当晚喝吐，第二天醒来，头那个疼，胃那个难受，酒劲从胃里直往上涌，只有抱着马桶一顿狂吐，才好受一点。但人轻飘飘软绵绵的，头疼的难受劲儿在脑袋里纠缠不休。

“我真不知道为什么喝了红酒那么难受，是我的解酒能力差，还是酒不好？”

“以前红酒喝多了，要在胃里存上一晚上，到第二天早上才会吐出来。”

“唉，看见红酒就有点怕，宁愿喝白的……”
说到喝红酒的痛苦，周唯特至今还是一脸的痛苦。
我说，你一定是喝了假酒，或者是喝了勾兑的红酒。

对红酒产生惧怕心理之后，周唯特开始慢慢喝起了白酒。可是，现在的酒桌上不知道从什么时候开始，不那么讲“武德”了。喝完白的喝红的，喝完红的喝啤的，还美其名曰“三中全会”，酒桌上也涌现了很多“拎壶冲”的勇士。

事实上，在十多年前的中国，红酒市场并不规范，红酒队伍中良莠不齐，假酒、勾兑酒大行其道。这些酒喝下去不弄得你头疼欲裂，不呕出胆汁来不算完。再加上中国人把喝白酒的豪情文化当成喝红酒的优雅文化来使，一大杯一干一个底朝天，那已然不是喝酒了而是灌酒了。

不管怎么样，周唯特在红酒杯下已经醉倒过多次了，至今说来还心有余悸。

所以，他对红酒有着敬畏感。

朋友来了有好酒

两家的孩子在一个院里玩耍，又在一个幼儿园里成长，于是，孩子们成了好朋友；

两家的家长因为孩子是好朋友，于是家长们也成了好朋友。

周唯特却在无意中闯入了这个孩子+家长的朋友圈。所以说世界上总有一种缘分在等待有缘分的人。周唯特便是这种有缘分的人。

周唯特的好朋友在长沙定居工作，关系甚密，所以，他时不时到长沙来游玩聚会。

朋友的那位家长朋友不是别人，正是西班总裁顾震宇两口子。一来二去周唯特与顾总以及少庄主金萌认识了。

那歌里面不是唱道“朋友来了有好酒”吗！做西班牙红酒的顾总两口子自然拿出好酒来款待周唯特。第一次看到顾总拎着红酒来，周唯特心里发了怵，这不会让我头疼欲裂，翻江倒海吧！

酒斟好，走一个。周唯特怯怯地喝了一口，嗯，口感不错，口留余香。一边喝着，一边聆听着顾总关于红酒文化的讲述，观色、闻香、品尝，让酒液在口中充分滚动，覆盖口腔的所有部位，感受红酒的酸度、甜度、单宁、酒精度和余味。

推杯换盏之间，他没有被放倒，反而觉得喝得很怡然，有种舒适感。

此后几次到长沙，周唯特喝到了顾总和少庄主金萌带来的不同葡萄品种的红酒：西班牙龙、西班壹号、九喜马瑟兰、九喜赤霞珠、北塞北、相见欢、霞多丽等。即使杂着喝也没事，第二天感觉神清气爽的。此时，周唯特已然感觉到了西班红酒的魅力，有点幡然，过去喝的那些要命的红酒，只怕真是问题红酒吧！

相逢意气为君饮，系马高楼垂柳边。

听少庄主金萌说起西班在宁夏贺兰山东麓开荒植绿种葡萄，而且酿造出了萌酒。那岂能错过。

我在宁夏有葡园

2023 年 8 月 24 日，在西班少庄主金萌的带领下，周唯特与朋友一起飞赴宁夏，来到了西班葡园。

在青铜峡，但见巍峨的贺兰山下，无垠的绿色，如同大地涂抹了一层地板漆。绿色之下，硕果累累，串串葡萄，抱团结球，酒红色的果皮上蒙着一层霜白，像是给葡萄平添了“雪色浪漫”。

“这葡萄怎么这么小？”

周唯特惊讶于这葡萄比常见的葡萄小了一号。原来酿酒的葡萄如此有个性，小到超出想象，怪不得说浓缩就是精华。摘一颗入口，糖分立刻浸润满嘴，沁人心脾。他又在酿酒车间参观了一圈，感受到了葡萄酒的酿造过程。硕大的酒罐里沉睡着酒液，它们在里面发酵，在里面酝酿“醉美”的魄力，期待被唤醒的那天，以其娇艳的魅惑去微醺人生。

周唯特在这里感受到了葡萄酒文化的魅力，嗅到了葡萄酒的芬芳，见到了西班对于葡园精细的管理，也品到了葡萄酒的美好，他还看到了霞多丽、赤霞珠、丹魄等不同葡萄品种的鲜果。

他说：品正宗的红酒，是没有醉的痛苦，只有美的享受。

他尤其喜欢干白。此前他从来没见过，更没喝过。干白的纯洁给他更洁净的享受。

在西班葡园，周唯特听少庄主金萌讲起父辈的创业史。她的父亲金董是一位宽厚的长者，是一位有着战略思维的企业家，是他把西班带到贺兰山上下、黄河之滨，在这里竭尽心力，为“宁夏葡萄酒，当今世界殊”而殚精竭虑。金萌陪着周唯特一起到沙漠荒野去感受大漠孤烟，去探索艰辛之路，并拍下了一张张值得纪念的照片。

俄国伟大的诗人莱蒙托夫说：“激情由最初的意识形成，它是心灵的青春。”

周唯特的激情被巍峨的贺兰山点燃了，被奔腾的黄河震撼了，被爆汁的葡萄甜到了，被醇厚的葡萄酒迷醉了。

于是，他在贺兰山下加入了一亩葡园计划。

周唯特，这个江浙的精致小伙，在粗犷的大西北有了一方葡园，俨然可以以庄园主的身份呵护那片绿色的土地，获取一枚来自大自然的果实。想来这又是多么的自豪和有趣的事呀。

正能量是可以传递的。周唯特回到浙江后，与朋友聊起宁夏，聊起一亩葡园，顿时引发了朋友的兴趣，一位朋友毫不犹豫地跟进，也成了一亩葡园的庄园主。

宁夏西班酒庄正在紧锣密鼓地建设中，周唯特和朋友们都在期待酒庄的建成。他们已经计划好了，明年秋天再去宁夏，看那亩葡园，看新落成的西班酒庄，住酒庄的星空房，仰望无垠的星空，放飞青春的梦想。

所以说，有激情才有生命的厚度。



周唯特在西班葡园。