

边城见闻

有世界最大『野生山葡萄』原酒贮藏窖，所产葡萄酒为开国大典专用酒

在「北国山城」品「东方波尔多」

本报记者 王远 郑智文 张博岚

吉林通化市被称为“北国山城”，2/3以上面积是山区，山中多奇珍。绵延的长白山，生长着超过2000种植物。特别是柳河县至集安市一带山间，盛产野生山葡萄。

野生山葡萄，满语称“阿木鲁”，是中国特有珍稀葡萄品种。抗寒、高酸、低糖，果穗完整、色泽纯正、香气浓郁、营养丰富，是极佳酿酒原料。当地居民很早就有以山葡萄酿酒的习惯。明代李时珍《本草纲目》记载，葡萄酒“暖腰肾，驻颜色，耐寒”，具有益肾美容效果；清代《柳河县志》称，“有新法所制之果子酒，如状元红、玫瑰露等”，说明坊间品种繁多。上世纪30年代山葡萄酒实现工业化生产，我国成为当时世界上仅有的3个能生产山葡萄酒的国家之一。当时由苏联工匠制作的大量贮藏山葡萄酒的橡木桶，至今已成文物。

新中国成立后，通化葡萄酒一度成为中国葡萄酒出口大户，是联通世界、传递友谊的“外交名片”。如今，通化山葡萄经过人工选育及杂交育种，酿出品味多样的醇醪，使这座边陲小城以“东方波尔多”驰名国际、友谊周边。

“红色国酒”——闪闪发亮的“外交名片”

走进深4.5米、恒温15摄氏度左右的通化葡萄酒厂地下贮酒窖，浓郁酒香扑面而来。一人多高的巨型酒桶，在200米纵深通道内整齐陈列。这座酒窖是世界最大的橡木桶地下集群式储酒窖，共有大橡木桶772个，桶容量3至8吨不等，可贮藏葡萄酒6000吨左右。

“这些是用长白山百年橡木制作的酒桶，最早的酒桶可追溯至上世纪30年代。那时，一批聘请来的苏联技工帮忙制作橡木桶。”通化葡萄酒股份有限公司首席酿酒师国凤华介绍，橡木桶板材选取标准非常严格，“需要用工具顺着树干纹理切割或劈开，最后按照木板纹理拼装橡木桶。在橡木桶里陈酿，可使山葡萄酒的品质更加醇厚独特。”

通化位于北纬40度至43度之间，属于世界葡萄种植黄金纬度带，具备种植优质葡萄的气候与地理条件。新中国成立后，通化葡萄酒成为我国唯一以城命名的葡萄酒品牌，多次亮相国庆宴会、接待外宾等重要场合，成为“红色国酒”。1949年，通化葡萄酒和汾酒一起成为开国大典专用酒。1954年，周恩来总理率团出席日内瓦会议，精心准备的外交礼品中就有通化葡萄酒。数十年来，通化葡萄酒都是接待外宾的国酒，尼克松、田中角荣、撒切尔夫人访华时都曾品尝。因此，通化葡萄酒当年有中国轻工业“外交名片”之称。

通化葡萄酒地下贮酒窖，是中国最早地下酒窖之一，1983年，国家投资对酒窖进行扩建后，成为当时世界第一大“野生山葡萄”原酒贮藏窖。2013年，酒窖被国务院列为全国重点文物保护单位，吸引了更多中外游客到此感受中外品饮文化的交流互鉴。

独特选育——“中国风味”走向世界

鸭绿江蜿蜒于长白山，迎着南来的暖湿气流，使地处东北的通化春早度，秋霜晚至、夏无酷暑、冬无严寒，是少有的能种植出适合酿造顶级“冰葡萄酒”的绝佳区域。

所谓冰葡萄酒，是指用自然冰冻的葡萄酿造的甜型葡萄酒。葡萄必须在温度低于零下8摄氏度的自然环境中结冰后采摘，趁冰冻状态压榨。

葡萄酒业内有一个共识：好酒不是产出来的，而是种出来的，葡萄品种的选育格外重要。1997年，通化葡萄酒厂成立研究小组，赴

全球最大冰酒生产国加拿大考察。2003年，加拿大酿酒专家多米尼克·大河受邀来到通化，帮助让加拿大葡萄品种“威代尔”适应通化风土，实现规模化种植。

“‘威代尔’是一种耐寒葡萄品种，在加拿大气候下生长良好。在通化，我们从不同葡萄园的小规模试验田开始，追踪葡萄生长情况、糖酸水平及风味。”多米尼克说，“最终，‘威代尔’从最初几公顷试验田扩展到大规模商业化种植。这是一次真正的合作，融合了加拿大的专业知识和中国葡萄酒厂的不懈尝试。”

回加拿大后，多米尼克给同行带去了通化的冰酒和晚熟山葡萄。“我把在吉林的见闻带回加拿大，通化的橡木桶酿造、冰酿技术让我们感到很惊喜，这种交流互鉴可以从技术层面提升加拿大冰酒酿造水平。”多米尼克说，“通化的经历给我带来的一个重要经验是：要了解当地气候，并根据当地气候调整一切——葡萄、葡萄园、酿酒工艺。”他认为，这些收获，对他近年来到其他国家帮助选定品种、提升酿造技术等很有用。

通化从未放弃山林的自然馈赠。当地葡萄酒厂早年尝试用野生山葡萄酿造冰酒，但由于酸度不适或不耐风干，均以失败告终。随着



▲外国游客在鸭江谷酒庄体验采摘冰葡萄。
集安市鸭江谷酒庄有限公司供图



▲加拿大酿酒师多米尼克·大河在品尝葡萄酒。
受访者供图

持之以恒研究试验，通化终于为世界冰酒增添了酿酒的新葡萄品种。

“经过几十年的科学培育，通化已产出以‘北冰红’‘双优’‘双红’为代表的山葡萄品种。”国凤华说，“‘北冰红’是中国农业科学院特产研究所培育出的全球首个酿造冰酒的山葡萄品种，在树上自然挂果至冰冻，可直接压榨并酿制出深宝石红色色泽，具有浓郁悦人的蜂蜜、红枣、葡萄干复合香气的酒。这意味着‘中国风味’迈进世界冰酒界。”

香飘海外——美酒引来四海宾朋

6月底，一张获奖证书，让集安市鸭江谷酒庄总经理孔庆森兴奋不已。

“冰酒已经拿了不少奖，以‘北冰红’山葡萄酿造的干红葡萄酒摘得国际大奖，却是头一回。”得知获得2025年布鲁塞尔国际葡萄酒大奖赛金奖的消息，孔庆森说，“这是真正的中国葡萄酒，这些葡萄为集安打造了一张国际‘金名片’。”

集安市位于通化南部，北倚长白山老岭山脉，南伴鸭绿江。独特的地理环境形成了优越的小气候，鸭绿江河谷产区是我国唯一以地域江河命名的葡萄产地。

近年来，通化葡萄酒加快“走出去”步伐，积极参与多项国际大型葡萄酒赛事。在地下酒窖，孔庆森拿起一瓶葡萄酒介绍：“这就是刚获奖的酒品，香气浓郁。”桌上陈列着多张国际葡萄酒大赛的获奖证书。“日本、韩国、俄罗斯、澳大利亚、奥地利等国家的酿酒师和酒庄负责人都曾来这里参观，对中国葡萄酒的独特风味和技术充满好奇。”孔庆森说。仅小城集安生产的葡萄酒，已在国内外葡萄酒大赛中获得奖项近百个。从参赛到获奖，再到屡获金奖，一张张证书，见证通化葡萄酒产业的发展，也记录下通化以酒为媒、促进中外交流的历程。

“走出去，才能知道我们的酒到底做得怎么样。”集安市山葡萄酒研发中心负责人孙延

锋清晰记得，10多年前集安葡萄酒初次参加国际赛事时的情况，“大家心里直打鼓，对于结果既期待又焦虑。结果头一次参赛便获奖，让我们酿葡萄酒更有底气。”

以酒为媒，既要让美酒香飘海外，也要引来四海宾朋。借助葡萄酒搭起的桥梁，边境小城的国际往来日益密切，中外人文交流活跃。每到冬日，集安冰葡萄采摘的独特景观令人称奇。大地山峦银装素裹，葡萄叶已落光，枝上却仍挂着一串串圆润的紫色“珍珠”。这些傲霜斗雪的冰葡萄，便是“北冰红”。近年来，集安办起“冰酒节”，吸引俄罗斯、法国等国的葡萄酒专家、爱好者及游客观赏独特景观，品尝别致风味。

德国品酒师乔治·菲利普和妻子第一次踏上吉林土地，目的地便是集安。“口感很清新，酸度和糖度都很合适。”担任过多个葡萄酒国际大赛评委的菲利普给予“北冰红”冰酒充分认可。走过多处葡萄酒产区，菲利普夫妇对通化葡萄酒印象深刻，“通化产的冰酒承载着独特的风土气息，在葡萄酒产品中有着鲜明烙印”。

美酒飘香，交流互鉴的乐章悠扬。东北边陲，口感醇厚、果香浓郁的通化葡萄酒，以独特风味会客世界，讲述着人文交流与文明互鉴的故事。



▲在通化·集安鸭绿江河谷冰葡萄酒节现场，人们身着盛装，跳起朝鲜族长鼓舞，传递丰收的喜悦。
包洋摄

▼集安市致力于打造绿色低碳的美丽城市。图为集安市区鸟瞰。
张洪铭摄

记者札记

葡萄酒里品开放 葡萄园内显融合

郑智文

鸭绿江水奔流，长白山脉绵延，阳光普照的河谷，顷刻又烟雨朦胧。独特的风土，浓缩在一颗颗葡萄里，酿造于一瓶瓶美酒中。

河谷的葡萄园内，漂洋过海而来的葡萄品种“威代尔”，和本地自主培育的山葡萄品种“北冰红”和谐共生。以它们为原料，酿造的“一白一红”冰葡萄酒，见证中外人文交流互鉴，共同造就鸭绿江河谷产区的独特风味。

通过开放的大门，各类葡萄品种、葡萄酒产品等进入广阔的中国市场，葡萄酒文化随之传播普及开来，从一个侧面说明中国以开放姿态拥抱多元文化。借助葡萄酒搭建的桥梁，风味独特的中国葡萄酒在国际上获得认可与赞誉，为世界了解今日中国打通新渠道。

葡萄酒里品开放，葡萄园内显融合。“威代尔”源自欧洲、成名于北美，却在东北小城集安扎根，酿造出屡获金奖的冰葡萄酒。这背后，既有独特风土的培育，也有因地制宜的管护，在中外观念、技术、人文和谐交融中突破创新。

集安之所以吸引中外葡萄酒专家、爱好者和游客关注，正是因为在开放中增进交往，在融合中焕发活力。葡萄酒香正乘着交流的东风，从东北小城飘向远方。

链接·吉林通化

通化市位于吉林省东南部，与朝鲜隔鸭绿江相望，是东北东部大通道的重要枢纽，也是吉林省向南开放的重要窗口。

近年来，通化市积极拓展对外交流合作，与俄罗斯马加丹市、韩国首尔市松坡区缔结友好城市关系，同时持续深化与奥地利沃尔福特市、日本岛根县松江市的交流联系。举办“中国通化·奥地利冬季运动高峰论坛暨滑雪比赛”“中国通化·长白山国际医药健康产业发展论坛”“第三届国际富勒烯科学研讨会”“心养天地间·畅游在通化”外籍旅游达人、权威媒体走进通化活力冰雪之旅主题活动”等，搭建起跨国交往桥梁，既促进了科技、文化的互鉴共赏，也为经济、文旅等领域的务实合作筑牢根基。

图片来源：吉林省地理信息公共服务平台
审图号为吉S(2025)014号



▲俄罗斯葡萄酒专家在鸭江谷酒庄开展山葡萄产业调研。
牛延章摄

