

# 让中国葡萄酒香飘世界

——记北京市先进工作者、北京农学院食品科学与工程学院酿酒工程系主任李德美

□本报记者 任洁 文/摄

28年前的一个秋日，北京农学院青年教师李德美无意中走进国外一个葡萄园里，看着拾级而上、五颜六色的葡萄架，正在寻找研究方向的他被深深打动，顿时做出决定，要运用所学知识，让中国的葡萄园也能拥有这番美景。如今，中国的葡萄酒庄美名远扬，国有品牌在国际专业比赛中连夺大奖，已成为中国葡萄酒产业发展领军人物之一的李德美站在西北丰饶的酿酒葡萄园里，澎湃的自豪感在胸腔激荡，眼前的风景胜似当年。

## 酿造美酒 以科技力量助力边疆地区致富

上世纪八十年代，国内葡萄酒研究相对冷门。李德美最初并不是专门研究这个领域，但机缘巧合，他于1997年去国外学习时看到葡萄酒的规模化生产过程，对葡萄酒领域产生浓厚兴趣，开始深入研究。

2001年，他获得去法国学习酿造葡萄酒的机会，学到一身本领。回国后，他赶上中国加入世贸组织的东风，国际贸易实现井喷式发展。葡萄酒领域的国际交流相当活跃，他的本领正好派上用场，开始在这个行业中尽情施展才华。

想酿出醉人的葡萄酒，首先要有优质的酿酒葡萄。葡萄酒的酿造过程非常枯燥，需要付出大量心力，但对这个领域发自内心的热爱让李德美并不觉得苦累，而是选择迎难而上、攻坚克难。

20多年来，他一直利用寒暑假、“五一”和“十一”假期前往各地的葡萄酒产区调研，与国



内外同行交流，超过一半的“十一”假期都是在宁夏葡萄酒产区度过。他顾不上游览当地知名景点，一头扎进葡萄园里，因为“十一”期间正好是宁夏收葡萄的季节，他要通过走访获得第一手数据，并及时解决种植户遇到的难题。“葡萄园就是我的阵地、我的舞台，我必须在这里。大家在节假日里享受生活，我在葡萄园里也很快乐，因为这是我的兴趣所在。”他说。

作为葡萄酒国家一级酿酒师和一级品酒师，李德美长期在河北沙城、宁夏贺兰山、新疆焉耆、新疆伊犁等葡萄酒产区开展葡萄酒生产模式研究和技术培训，让科研成果真正落地转化为经济效益。他被宁夏回族自治区、北京市房山区、新疆巴音郭楞蒙古自治州、河北省怀来县等多地聘为葡萄酒产业发展顾问，以科技力量助力这些地区致富。

自2009年受聘于新疆焉耆回

族自治县人民政府葡萄产业顾问以来，李德美先后往返北京与焉耆150余次，在田间地头和酿酒一线现场培训3000余人次，为当地培养了一批技术骨干。焉耆的葡萄酒企业从1家发展为26家，现有精品酒庄13个、酿酒葡萄种植10万亩，综合产值达到2亿元，新增就业2000余人。

在李德美的技术支持下，昔日“零产出”的戈壁荒滩如今葡萄园连片，每亩出产优质酿酒葡萄800斤，被认证为“国家级酿酒葡萄栽培标准示范区”和“中国酿酒葡萄种植示范基地”。

## 全力推介 让中国葡萄酒走向世界

俗话说，“酒香也怕巷子深”。李德美在酿造美酒、推广技术的同时，也通过举办交流会、参加比赛等多种方式，在国际舞台上全力推介中国葡萄酒。

他主持、指导酿造的葡萄酒先后在布鲁塞尔世界葡萄酒大奖赛等多个赛事中获得500余项国际大奖，被国际同行誉为“中国葡萄酒与文化的推广大使”，被世界知名的国际葡萄酒杂志《Decanter》评为“世界葡萄酒界最有影响力50人”，为提升中国葡萄酒产业在全球的影响力作出突出贡献。

“曾经，一款宁夏出产的葡萄酒获得国际大奖，被国外媒体以‘大新闻’为标题进行报道。现在，中国葡萄酒在国际大赛上得奖已经不稀奇，没得奖才是‘大新闻’。”李德美铿锵有力的话语里透着自信和自豪。

在中法合作项目平台基础上，李德美对引进的酿酒葡萄品种马瑟兰适应本地化发展作出不懈努力。“该葡萄品种源于法国，但它在中国种植、酿造，一定会呈现出独特的中国地域特征。我们要生产的就是不同于原产地的好酒，而且能够传递出葡萄酒的中国特性，让评委品尝时有为之一震的感觉。”

2001年，马瑟兰在国内只有1个酒庄，种植面积2.75公顷，在李德美的不懈推动下，马瑟兰从名不见经传逐渐为人所知。在2017年杜塞尔多夫国际葡萄酒展上，他举办的马瑟兰品鉴会引起轰动，马瑟兰因此声名远扬，被著名葡萄酒杂志《Decanter》称“中国葡萄酒未来之星”。如今，李德美指导酿造的马瑟兰葡萄酒获得国际赛事大奖超过百余项，全国已有上百家酒庄种植马瑟兰，面积逾4000公顷，涵盖全国出产干红葡萄酒的所有产区。

## 育人有道 所讲课程受到学生广泛欢迎

李德美既致力于推动葡萄酒产业发展，也时刻牢记自己的教师身份，在教学中不断改革创新，总结出“依托产地、校企联合、国际合作”的特色教学模式，为中国葡萄酒产业源源不断地培养后备人才。

李德美用酿酒比喻人生，告诉学生们要脚踏实地、认真做事，还要能耐得住寂寞，“酿酒与人的成长相似，没有时间的积累沉淀，不足以成就大事。”他用科研反哺教学，结合大量的实地调研和交流案例，把课程讲得生动有趣。课程由于具备很强的实用性，受到学生的热烈追捧。

李德美还担任了全国大学生葡萄酒联盟导师，在“北京学院路地区高校教学共同体”承担公选课《葡萄酒文化与鉴赏》，主编多部普通高等教育教材。他创办北京市首个酿酒工程专业，指导学生参与学校自有品牌“北农庄园”系列葡萄酒的研制生产，参加中国国际“互联网+”大学生创新创业大赛、首都高校师生服务乡村振兴行动计划等社会实践活动，获得市级、国家级5个奖项，他也于今年被授予北京市先进工作者称号。

从戈壁滩的葡萄架到国际舞台的聚光灯，李德美用匠心与智慧酿造出中国口味的独特与骄傲，让世界品鉴到中国葡萄酒的醇厚芳香。他将继续不遗余力地推动产业发展，传播葡萄酒文化，书写中国葡萄酒的更多传奇。

昌平区回龙观街道办事处社区建设办公室科长白洁：

## 激活文物“心跳”，让城市更有温度

□本报记者 盛丽

在昌平区回龙观街道1818街区龙域东一路道路南北两侧，玉光寺和菩萨庙静静矗立。这两座建于明末清初的古庙，曾长期处于关闭状态，直到白洁的出现，它们的命运发生了改变。

白洁是回龙观街道办事处社区建设办公室科长，她深知，讲述前人的故事、传承历史文脉是自己肩负的重大使命，但她也知道，让古庙融入现代社区和繁华商业并非易事。经过无数次对1818片区的踏勘思索，她提出了一个创新的想法：先打开古庙大门让文物“走出来”，再挖掘历史禀赋让文物“活起来”，最后将文物融入周边社区和商业区“用起来”。

在与专家共同谋划下，“两庙一街”的“画轴”逐渐展开。白洁以重构玄福宫历史印象为切

入点，伴随龙域东一路四眼井升级和武宗碑回归，将龙域东一路中承载历史记忆的场景焕然亮相。新的历史场景打造完成后，络绎不绝的居民前来探查，他们好奇地走到古井和古碑前，近距离阅视，尝试解读碑文、了解玄福宫。白洁看到这一幕，内心充满了欣喜。

龙域东一路通过联动1818街区9个社区和清华大学、中国政法大学、华北电力大学等多所高校以及周边企业商户，以“一月一主题”的形式，为居民和游客带来丰富多彩的文化盛宴。该项目带动区域游客量突破210万人次，并获评“2023年全国最美乡村公共文化空间创新案例”“北京市文化创新示范案例”。

曾经，玉光寺和菩萨庙修复

后一直未对外开放，地区历史资源无法与周边居民产生交集。白洁考虑将文物工作与街道重点工作结合，以议事协商为触点，在群众意见中汲取养分。最终，街道依托1818街区党建工作协调委员会，通过协商议事将玉光寺功能升级，打造“寺铺”回龙观城市会客厅。“寺铺”回龙观城市会客厅不仅为周边人群提供优质的文化服务，也为大家活动、交流、协商、共享提供了平台。自2022年7月开馆以来，“寺铺”累计进馆超10291人次；开展公益群众文化活动311场，活动直接参与77650人次。

有了玉光寺的成功经验，在反复打磨修改下，正在改造中的菩萨庙，将围绕“让古建得以新生，让生活更多妙趣”这一主题进行活化利用。同时，对其周边绿地



进行提升改造，通过围墙内和围墙外两个层次打造以“庙趣·回龙观城市岛屿”为主题的公共文化空间。这里将拥有榫卯主题书店、诗词刺绣坊、文字墙、飞跃围墙的咖啡车、星空音乐厅、农夫市集、骑车驿站、揭瓦滑板场、植物托儿所、自然营地和乐在围墙下共11个主题空间，极大满足周边群众的文化生活需要。

如今，“两庙一街”玉光寺—龙域东一路—菩萨庙沿线，

正在与居民们产生越来越多的共鸣，历史与现代、生活与休闲、流量与留量正在不断交织融合。

从玉光寺的第一块古砖修复到龙域街头的咖啡飘香，2025年度“北京最美文物守护人”白洁用生动实践证明：文化遗产的终极生命力在于让每块古砖都成为现代生活的见证者、参与者。在她的努力下，两座古庙重现辉煌、一条新街古意涌动，为人们带来了全新的文化体验和生活享受。