

## 酿酒师江涛：以匠心守风土，以技艺酿佳酿



江涛是华昊酒庄首席酿酒师，国家一级酿酒师、一级品酒师，也是宁夏贺兰山东麓产区极具实力与口碑的资深酿酒专家。他深耕葡萄酒酿造领域二十余载，始终秉持“风土为魂、技艺为骨”的理念，将专业功底、实践经验与对贺兰山土地的深刻理解融为一体，是华昊酒庄高品质葡萄酒背后的核心缔造者。

江涛毕业于西北农林科技大学，曾任中粮长城葡萄酒技术部门、生产车间、市场及销售、总工等部门与岗位。系统扎实的专业功底，为他奠定了严谨的酿酒逻辑。从业以来，他始终扎根贺兰山，潜心研究当地气候、土壤与葡萄品种的独特属性，坚持以风土为魂，以工艺为骨，全程把控种植、采收、发酵、陈酿、调配每一道环节，力求呈现葡萄最本真的风味。

在酿酒之路上，江涛始终坚持尊重自然、顺应风土。他深入研究贺兰山独特的气候、土壤与葡萄生长特性，精准把控葡萄采收、发酵、陈酿、调配等每一道工序，以极致严谨守护酒体的纯净与平衡。他擅长挖掘马瑟兰品种的潜力，与庄主程潜深度协作，大胆创新酿造工艺，通过科学的橡木桶搭配与精细陈酿管理，赋予葡萄酒深邃的色泽、丰富的香气与细腻的口感，让每一瓶酒都承载贺兰山独有的矿物质风味与时间底蕴。

江涛以专注、沉稳的酿酒态度，带领团队不断突破品质上限，助力华昊酒庄在国内外权威葡萄酒赛事中屡获大金奖、金奖等重磅奖项，让华昊马瑟兰成为宁夏产区极具代表性的经典酒款。他以匠人之心，雕琢每一滴佳酿，用一杯杯葡萄酒，讲述贺兰山亿万年风土的故事，也让世界品味到中国精品葡萄酒的独特魅力。