谢田军基本情况

谢田军，男，四川茂县人，中共党员，大学毕业后也曾在大城市闯荡，年轻的他，有干劲、有想法，想要通过自己的双手打拼出一番天地，但在大城市待得越久，他越感觉到与自己的初心渐行渐远。谢田军经常梦回家乡，老家庭院的葡萄架下，有过太多他儿时幸福的记忆，茂县温暖的阳光、炽热的土地，仿佛在呼唤这个意气风发的年轻人。2007年6月谢田军回乡创业注册成立了水西红葡萄酒加工厂。

作为一个工科男，谢田军其实并不擅长种植葡萄，都说干一行就业专一行爱一行，谢田军为此再次走进西北农学院校园主攻葡萄种植与酿造，三年里谢田军在课堂上认真做笔记、在试验田精心培育葡萄幼苗，在实验室反复酿造葡萄酒，对葡萄的种植技巧和酿造工艺自有自己的一番见解。

葡萄酒生产三分在技术七分在原料，为了不断提高葡萄品质，谢田军联系到四川农业大学吕秀兰教授对基地葡萄栽培进行长期技术指导，大大提升了酿酒葡萄的品质。谢田军还根据地区、品种、气候因素以及加工目的制定葡萄园管理标准规范、使葡萄园管理更标准化、规范化，降低葡萄品质异质化程度。目前基地种植使用农家肥、发酵后的皮渣等生物有机肥，从而有效利用土壤中的营养元素，提高了葡萄产量和质量。因为对细节的严格把控，才能酿得唇齿间滴滴甘露。

酒厂拥有最新全套自动红酒灌装及相关设备，年产量20吨，经济效益100余万。酒厂采用“公司+基地+农户”的订单模式，把茂县曲谷乡二不寨村作为原料种植基地，发展定单酿酒葡萄100余亩，与13户农户签订了长期种植与收购协议，农户种植葡萄每亩收益9000元，带动就业10人。酒厂目前主要生产茂县水西红干红葡萄酒系列和茂州红干红葡萄酒，酒质呈宝石红色，澄清透明，果香清新宜人，入口柔顺，口感饱满协调，余味优雅绵长。“水西红”品牌深受当地消费者青睐，是逢年过节、赠送好友、婚礼寿宴上的必备产品。

对于未来，谢田军计划让酒厂实现到酒庄的过渡，让更多的人通过一杯酒来体验中国西北地区游牧文化与农耕文化混酿的微妙，让葡萄酒在酒庄里回归田园、多样、风土、优雅的本真，做出属于阿坝州茂县纯正地道的红葡萄酒。

对初心的坚守、对梦想的追逐，让原本孤独的、曲折的、艰难的创业之路，变得更有意义，人生也更充实，这就是谢田军创业之路的真实写照。