



杨梅酒，“喝”出新风味

□本报记者 丁佳味

在2024浙江农博会上，杨梅酒作为一款地方特色名优“土特产”首次被单独展出，来自我省十大杨梅主产区的酒企纷纷拿出当家好货，包装精美、果香浓郁、色艳清澈的各色杨梅浸泡酒、发酵酒、蒸馏酒引得不少市民驻足品尝购买。

杨梅是我省最具特色的水果之一。目前，全省有杨梅种植面积130万亩，产量70万吨，产值60亿元。近年来，我省加速推动杨梅全产业链发展。杨梅酒作为浙江特色果酒品类，凭借其独特的口感和丰富的营养价值，在酒类市场中崭露头角，“站”上了新赛道的风口。



研发创新

杨梅酒品类迭出

记者一走进杨梅酒展区，一股酒香就扑面而来。“这款酒是我们研发的杨梅发酵酒，采用本地东魁杨梅鲜果制作，口感丰富……”在浙江聚仙庄饮品有限公司展位上，围满了品尝的消费者，营销总监张聪边招呼边介绍。

说起这款酒的研发，把控产品质量、从事新产品研发的“聚仙庄”总工程师周增群对记者说：“一开始研制时，碰到了很多技术难题，先是杨梅如何取汁，接着是生产出的杨梅酒容易沉淀、褪色，且酸度高、难以澄清……经过一次次尝试，这些难题被逐一攻克，我们终于研制出这款杨梅发酵酒，也让仙居杨梅深加工产业迈出了从无到有的第一步。”随后几年，“聚仙庄”先后开发出干红杨梅酒、干白杨梅酒、杨梅白兰地等产品。如今，“聚仙庄”承担仙居农户的仙梅保底收购任务，2023年收购杨梅3500吨，年销售额达5000多万元，带动周边5000余户农户增收，公司产值从当初的530万元增长到现在的6500多万元。

隔壁展位的浙江扬百利生物科技有限公司，则通过技术创新和研发，酿制出与国际接轨的杨梅白兰地，并推出一系列“杨姆”品牌的杨梅酒，包含白金杨姆酒、杨姆XO、杨姆起泡酒等。“我们公司集种植、研发于一体，不仅生产杨梅浸泡酒，还创新酿制出杨梅白兰地，年份越长，酒越香醇，成为不少杨梅酒爱好者的收藏品。”该公司销售经理李华介绍，“扬百利”生产的梅香型杨梅蒸馏酒，2018年就在首次参加国际葡萄酒和烈酒比赛中斩获银奖。

杨梅酒是杨梅全产业链上的关键产品。在8月召开的浙江土特产·杨梅酒产业发展座谈推进会上，仙居县与省农科院、湘湖实验室签订科技合作协议，组建杨梅酒产业专家团队，围绕专用品种选育、功效研究、品质管控、标准化生产、风味优化等开展系统研究。

我省还出台《关于加快推进杨梅产业高质量发展的实施意见》和《浙江土特产·杨梅酒产业发展三年提升计划》，发布杨梅酒产业政策、重点研发需求清单，系统谋划杨梅酒产业发展路径，促进杨梅全产业链创新升级。“下一步，浙江将多部门联动，针对生产工艺出台杨梅酒相关标准，助推浙江杨梅酒产业高质量发展。”省农业农村厅有关负责人表示。



规模生产

壮大杨梅酒产业

杨梅酒展区内，一款咖啡色的杨梅酒吸引了记者注意。“这款酒也是杨梅酒吗？”“是的，这是我们推出的原浆酒，由杨梅鲜果原汁原味发酵而成，再通过冷冻、过滤等处理，颜色变成剔透的咖啡色，喝起来口感像葡萄酒。”文成县珍谷酒业有限公司负责人薛崇新告诉记者。

杨梅是文成特色农产品，但杨梅鲜果产期短，保鲜难度大，不耐贮藏，文成的许多酒厂便以杨梅为原料，制成原汁发酵或浸泡的杨梅酒，以拓展杨梅销路。“珍谷酒业”便是其中一家，2017年开始涉足杨梅酒生产。“最初，我们引进杨梅果酒产品线，试着生产杨梅酒，却发现口感不够醇厚，风味不足，于是，打造了一个常年恒温、湿度适宜的洞藏酒窖，经过窖藏的杨梅酒，风味醇厚，口感也好。”薛崇新说，如今他们已建起标准化厂房，配备了2条全自动果酒包装流水线，今年“珍谷酒业”杨梅酒生产线消纳了超1000吨鲜杨梅，生产杨梅酒300吨。“珍谷酒业”的酒窖总面积达8000多平方米，能洞藏1万吨以上好酒，有“华东第一酒窖”之称。

为提高杨梅酒品质，“珍谷酒业”还投资建设杨梅生产基地，严控原料品质，通过现代生产管理技术，如病虫害绿色防控、科学疏花疏果控制大小年等，有效保证杨梅产量与质量。利用侨乡资源探索国际市场，拓宽产品销售渠道，实现杨梅酒出口。今年“珍谷酒业”已接到价值300多万元的杨梅酒出口订单。

“文成将全面打造杨梅产业链，加强杨梅酒专用加工品种的选育工作，加大政策扶持，推动技术创新，加强品牌建设，提升文成杨梅酒的品牌知名度和市场认知度，拓宽杨梅酒出口渠道。同时，将打造一条年产40吨的杨梅酒灌装加工生产线，预计实现加工产值达5000万元。”文成县农业农村局有关负责人表示。



严控品质

打响品牌知名度

“只知道‘陶奉源’有杨梅汁、杨梅果干，没想到它的杨梅酒口感这么好。”在农博会现场，不少市民品尝过“陶奉源”的杨梅酒后，纷纷称赞。

“我们公司生产杨梅酒的原材料全部产自自有杨梅基地，采取绿色种植，每颗果实都是人工采摘，不使用落地果，再搭配本地‘兰溪梅江烧’和绍兴烧酒作基酒，口感柔顺，回味无穷。”兰溪奉源食品科技有限公司负责人陶奉源说，每年6月，紫红色的杨梅挂满枝头，封存的梅江烧也刚刚“催醒”，就是他们制作杨梅酒的最佳时候。

近年来，奉源食品公司积极打造“莫贪杯”“谦挂”等杨梅酒品牌，甄选颗粒饱满，经过绿色有机认证的兰溪特色品种“木叶梅”，沿袭本地古法酿造，精心泡制，将酒精与果味完美结合，推出125毫升的精致小瓶装，包装精美，产品颜值高且度数低，精准定位女性消费者。该公司还通过与位于兰溪的国际杨梅研究中心进行科研合作，实现种植、培育、深加工等多项科技创新。目前，兰溪奉源食品科技有限公司年消耗杨梅100吨，销售额达800万元。

兰溪杨梅酒“出圈”，品质是关键。作为浙江中西部最大的杨梅产区，兰溪现有杨梅种植面积近7万亩，年产量达3.6万吨。近年来，兰溪依托杨梅设施化、机械化、数字化“三化”融合

示范基地，打造“七星山”“新农夫”“鸿鹏”等具有标杆性的数字农业工厂。鼓励杨梅种植户、酒厂、销售商等各方共同参与，建立产业联盟，促进资源共享，同时引进先进技术设备，提高杨梅酒的酿造工艺和产品质量。

目前，我省有杨梅加工企业56家，主要分布在宁波、温州、绍兴、金华、舟山、台州、丽水等地，年加工鲜果近10万吨，涌现出“海仙配”“扬百利”“四明红”“莫贪杯”等杨梅酒品牌，涵盖杨梅浸泡酒、蒸馏酒、发酵酒等多个品类。

“产一季，卖全年”，杨梅酒是“小农户”衔接“大市场”的有效载体。省农业农村厅有关负责人表示，我省将聚焦杨梅酒产业发展提质增效，实施“六大行动”，不断提升产品质量，增强品牌影响力、市场竞争力，把杨梅酒打造成有文化内涵、有品质的酒类，一个具有高知名度的地方特色大产业，一张专属于浙江的土特产“金名片”。

