vinetur

龙舌兰伏特加崭露头角，ZAROVA Blue 将墨西哥传统与美国创新融为一体

100% 哈利斯科蓝龙舌兰酿造的新烈酒瞄准豪华鸡尾酒市场，反映了对跨文化优质饮料日益增长的需求

2026年2月2日星期一



一个新的竞争者进入了高端烈酒市场，旨在弥合传统与创新之间的差距。扎根于墨西哥和美国的 ZAROVA 公司推出了一种以龙舌兰为原料的伏特加酒，挑战了人们对蒸馏和口味的传统观念。这款名为 "ZAROVA Blue "的伏特加酒由 100%来自墨西哥哈利斯科州的蓝龙舌兰制成。在墨西哥进行初步蒸馏后，该酒在美国进行进一步的技术改进。

龙舌兰伏特加的制作过程并不简单。与伏特加常用的谷物不同，龙舌兰需要经过精确的水解过程，才能将其复杂的碳水化合物转化为可发酵的糖分。这一步骤对于最终产品达到理想的纯度和中性至关重要。该公司将自己的方法描述为追求 "沉默的美学"，也就是说，其目标是酿造出香气最少的烈酒，同时保留丝滑的口感和龙舌兰原产地的微妙气息。

ZAROVA 的酿酒方法包括在蒸馏过程中进行仔细的整顿。所面临的挑战是，既要达到伏特加应有的中性水平，又不能摒弃所有特性。根据该公司的说法，剩下的就是天鹅绒般的酒体、轻微的甜味和干净的余味。这些特质旨在吸引龙舌兰爱好者和那些喜欢经典伏特加的人。

公司将 ZAROVA Blue 定位为高端调酒的奢华烈酒，而不是龙舌兰酒的替代品。通过将传统的墨西哥原料与先进的美国蒸馏技术相结合，ZAROVA 旨在为调酒师和消费者提供一种多功能的新选择。该产品的市场定位是鸡尾酒中的 "通配符"，既有龙舌兰的复杂性，又有伏特加的清晰度和适应性。

行业观察家指出，近年来龙舌兰酒出现了显著增长，自 2020 年以来，墨西哥龙舌兰酒的出口量每年增长 20% 以上。伏特加仍然是全球消费量最大的烈酒之一，但这一品类的创新往往集中在口味或包装上，而不是基本配料上。ZAROVA 的做法反映了饮料行业实验和跨文化合作的大趋势。

ZAROVA Blue 的推出正值消费者对透明度和工艺越来越感兴趣之际。该公司强调使用有机龙舌兰，并着重介绍了生产龙舌兰伏特加酒所面临的技术挑战，这种伏特加酒必须符合国际中立性和质量标准。

ZAROVA 的创始人表示，他们的目标不仅是创造一种新产品，还要为调酒师和鸡尾酒爱好者提供更多的可能性。他们希望通过提供一种融合了龙舌兰酒和伏特加酒元素的替代品，激发全美和其他地区酒吧的新配方和新体验。

该产品已于今年早些时候在部分市场开始销售，并计划于 2026 年中期在更大范围内销售。调酒师的早期反馈主要集中在该酒的柔滑口感和微妙的复杂性上，一些人将其描述为龙舌兰根的 "回声"，而不是明显的风味特征。

随着高端烈酒品牌之间竞争的加剧，ZAROVA 进入市场凸显了消费者偏好和生产技术的不断变化。龙舌兰伏特加是否会成为酒吧的主打产品还有待观察，但它的到来预示着传统与技术交汇处的持续创新。