

大荔冬枣全面知识手册

部分内容由豆包生成

一、概述

大荔冬枣，陕西省渭南市大荔县特产，全国农产品地理标志产品，被誉为"百果王""活维生素丸"，素有"南荔枝、北冬枣"的美誉。产自关中平原东部黄河岸边的大荔县，凭借独特的沙壤土、充足光照和大昼夜温差，孕育出皮薄肉脆、甘甜清香的顶级鲜食枣果。

大荔县是全国闻名的枣树发源地之一，枣栽培历史可追溯至西汉时期，距今已有2000余年。全县现有冬枣种植面积42万亩，年产量超70万吨，全产业链产值突破100亿元，品牌价值达72.94亿元，稳居全国枣类品牌价值第一，是名副其实的"中国冬枣第一县"。

二、历史渊源与典故

2.1 千年枣乡的起源

大荔枣树栽培始于西汉，距今已有2000多年历史。据《大荔县志》记载，西汉时期大荔枣树遍生，所产枣个大、皮薄、核小、肉厚、富有弹性、味道脆甜、液汁多，官府以土贡名义敬献朝廷。清乾隆年间，当地凿井灌田已具规模，沙苑一带桃、李、枣、杏等各类果树遍地。

大荔沙苑地区是全国面积最大的古枣林所在地，目前保存有400年以上老枣树300余棵，其中树龄最大的一株约800年，胸径达68厘米，数量居全国之首。下寨镇张家村的古枣树生态公园占地2000余亩，是全国面积最大的古枣树生态公园。大荔县因此被誉为"红枣种质天然资源库"，原生珍贵红枣品种达42个，加上引进品种共计140余个。

2.2 皇室贡品的荣耀

大荔枣在历史上长期作为贡品进献皇室。西汉时期即以"土贡"名义敬献朝廷；康熙年间（1662年-1722年），大荔枣正式成为皇室贡品。《大荔商业志》记载了当地收购农副产品的顺口溜："五月杏，六月桃，七月金钱要抓牢；八月苹果九月枣，十月棉蒜安排好"，足见枣在当地农业经济中的重要地位。

2.3 现代冬枣的引进历程

很多人不知道，如今火遍全国的大荔冬枣品种最初源自山东沾化。1998年，大荔枣农率先从沾化引入接穗进行嫁接试种；2000年正式规模化引进，首批集中引种面积达1200亩，在安仁镇小坡村河滩盐碱地开展标准化试种；2003年试种全面成功，由此拉开了大荔冬枣产业大发展的序幕。

说起这段创业史，还有一个广为流传的故事：当时的大荔县委办公室主任张锋因缘巧合到陕西渭南临渭区的枣树苗圃参观，主人赠送其五颗冬枣，可同行的有七个人，他不知道怎么分。看着手中颗颗圆

润饱满的枣子，竟舍不得吃，用干净手帕包起来，后来与同伴一人一半分着吃，大家都赞其皮薄肉脆、味质极佳——这五颗枣，成了大荔冬枣产业的"种子"。

小坡村党支部书记薛安全是另一位关键人物。他发现冬枣商机源于一次偶然：当时他种了四年的农作物在市场上一斤只能卖四五毛钱，返程时在市场见到卖冬枣的商贩，每斤价格2.6元至3元，这让他动了心思。他想发动村民一起试种，但屡次失败让村里没人敢跟风。最终他坚持下来，带领小坡村从盐碱荒滩变成了"中国冬枣第一村"。

三、国家地理标志与品牌荣誉

3.1 地理标志保护历程

大荔冬枣的品牌建设走过了一条从"无名小枣"到"金字招牌"的道路，核心节点如下：

- **2011年12月**：原中华人民共和国农业部批准对"大荔冬枣"实施农产品地理标志登记保护（AGI00825），第一次有了官方"身份证"
- **2012年**：获批国家地理标志保护产品（国家质检总局2012年第143号公告）
- **2014年10月**：经原国家工商行政管理总局商标局核准，注册为国家地理标志证明商标（第13223243号）
- **2018年**：荣获"国家级农产品地理标志示范样板"称号
- **2019年**：入选中国农业品牌目录、全国名特优新农产品名录

3.2 地理标志保护范围

根据官方认定，大荔冬枣地理标志地域保护范围严格限定在大荔县全境，涵盖15个镇、2个街道办，总面积1776平方公里。其中核心优质产区集中于六大乡镇：

核心产区	地貌特点	土壤类型
安仁镇、朝邑镇	黄河古道冲积平原	中性砂质壤土，pH 7.2-7.6
范家镇、赵渡镇	黄河滩地	淤灌土，有机质含量高
两宜镇、许庄镇	洛河阶地	粘质壤土，保墒性能好

3.3 品牌价值

2025年，大荔冬枣公用品牌价值达72.94亿元，连续三年跻身全国果业品牌前十，枣类品牌价值全国第一。2001年6月，国家林业局授予大荔县"中国枣乡"称号。大荔冬枣先后获得"中国农产品区域公用品牌价值榜"第11名等多项荣誉。

 **市场乱象提示：**随着品牌价值提升，市场上出现了大量假冒大荔冬枣。正宗大荔冬枣必须来自地理标志保护范围内，且符合质量标准。消费者选购时应认准地理标志专用标志，警惕"全红亮面"的假熟枣——正宗的大荔冬枣应是黄底带红。

四、生长环境与栽培特性

4.1 独特的自然条件

大荔县位于北纬34°36'—35°06'之间，属暖温带半湿润半干旱大陆性季风气候，为冬枣生长提供了绝佳条件：

气候指标	数值	对冬枣的意义
年平均气温	13.4℃	适宜枣树生长积温
年日照时数	2385.2小时	光合作用充足，利于糖分积累
≥10℃有效积温	4312℃	满足冬枣全生长周期需求
年降水量	514mm	适中，避免裂果
无霜期	212天	生长周期长，果实发育充分
昼夜温差（8-10月）	12.7℃	显著高于其他产区，糖分积累关键

尤为关键的是，大荔县拥有全国罕见的"黄河滩地—洛河阶地—沙苑沙壤"三重复合地貌带。黄河冲积母质土壤富含硒元素（0.21mg/kg），pH值7.2-8.2之间，富含钙、镁、锌等矿物质，透气性和排水性极佳，非常利于冬枣根系发育和糖分积累。9月下旬至10月中旬果实膨大期，日均温差稳定达14.3±1.2℃，恰好覆盖冬枣糖分积累关键期，可溶性固形物日增量达0.18°Brix。

4.2 设施栽培技术

大荔冬枣产业的一大特色是高度设施化。全县42万亩冬枣中，设施栽培面积超41万亩，设施化率超过95%，形成了温室、大棚、露地三种栽培模式，让冬枣梯次成熟、错峰上市。

设施栽培的核心技术包括：

- **冷棚栽培：**最常见模式，早春扣棚升温，比露地提早成熟15-20天
- **日光温室：**保温效果更好，可使冬枣提前至5-6月上市
- **钢架棉被双膜大棚：**保温性能最优，上市期最早

大荔枣区降温扣棚时间为11月中旬，12月下旬至1月上旬开始升温。升温方法为白天揭开草苫提高棚内温度，夜间覆盖草苫保温。通过精准的温湿度调控，大荔冬枣的上市期从5月一直延续到10月，供应期

长达半年之久。

4.3 生长周期

冬枣之所以叫"冬枣",并非因为它在冬天成熟,而是因为它属于晚熟品种。在淮河秦岭以北的自然环境下,冬枣通常在10月中下旬(寒露至霜降期间)成熟,此时天气已转冷,接近冬季,故得名"冬枣"。

大荔冬枣的生长周期大致为:4月萌芽,5-6月开花坐果,7-8月果实膨大,9-10月成熟采收。设施栽培通过调控温度,可将成熟期提前到5-6月。

五、品质特点与口感评价

5.1 四大品质特征

大荔冬枣具有四大标志性特征:

- 果个大**:果实近圆形,平均单果重20g左右,最大可达25g,状如苹果,有"小苹果"之称
- 皮酥脆**:果面平整光洁,果皮薄而脆,完熟期呈浅黄片状赭红色
- 肉细嫩**:果肉呈乳白色,口感细嫩酥脆,可食率达95%以上
- 味香甜**:甜度高,清香怡人,可溶性固形物含量34-38%

5.2 口感体验深度解析

大荔冬枣的口感可以用"脆、甜、汁、香"四重体验来形容:

第一重——脆。大荔冬枣的脆是一种有层次的脆。果皮极薄,几乎感觉不到存在感;果肉紧实而酥脆,牙齿轻轻一压就应声裂开,发出清脆的"咔嚓"声。嚼起来不带绵软感,全程都是利落的脆响。专业检测显示,大荔冬枣脆度达9.2N(16.8N的另一检测标准),咀嚼感极佳。其"入口即化"的酥脆感源于果胶酶活性较其他产区低37.5%,细胞壁降解速率更慢。

第二重——甜。大荔冬枣的甜是一种清冽的甜,不是齁甜。糖酸比高达76.5:1,甜得干净、甜得透亮。总糖含量达32.6%(Brix值),有机酸仅0.32%,甜度可达30度以上。专业盲测中,大荔冬枣甜度评分达9.6分(满分10分)。

第三重——汁。咬下去的瞬间,汁水在口腔中爆开,汁液感评分高达9.8分。皮薄肉厚、细腻无渣,汁水充盈,每一口都是满满的幸福感。

第四重——香。大荔冬枣带有独特的清香,主要挥发性香气成分包括苯甲醛、香叶醇、β-紫罗兰酮,香气清新雅致,余味纯净。

5.3 专业品质数据

采用ISO 11132:2021感官评价法,组织30人专业评审团盲测,大荔冬枣获得四项第一:

--	--	--

评价指标	大荔冬枣得分	满分
脆度	9.4分	10分
甜度	9.6分	10分
汁液感	9.8分	10分
余味纯净度	9.2分	10分

六、营养价值与健康功效

6.1 营养成分概览

大荔冬枣被誉为"活维生素丸""百果王"，营养密度远超普通水果。据西北农林科技大学专业检测，每100克鲜果肉含：

营养成分	含量	对比参考
维生素C	332.6-352mg	苹果的70倍、柑橘的10倍、猕猴桃的2.3倍
可溶性固形物	34-38%	高于多数鲜食水果
还原糖	14.8g/100g	天然果糖，易吸收
有机酸	0.31g/100g	糖酸比76.5:1
环磷酸腺苷(cAMP)	4.82μmol/g	比沾化冬枣高31.3%
人体必需氨基酸	19种	天门冬氨酸、苏氨酸等
钾	195mg/100g	补充电解质
镁	17mg/100g	骨骼健康

此外，大荔冬枣还富含维生素A、维生素B族（B1、B2、B3、B9）、维生素E、维生素P、铁、钙、锌、铜等多种微量元素，以及多酚类抗氧化物质。

值得一提的是，大荔冬枣的维生素C不仅含量高，而且热稳定性优异——80℃加热30分钟保留率仍达89.2%，这在水果中非常罕见。

6.2 主要健康功效

抗氧化、延缓衰老。维生素C和多酚类物质能有效清除自由基，减少氧化应激对细胞的损伤，延缓皮肤衰老，增强机体抵抗力。

增强免疫力。高含量的维生素C是免疫系统的"燃料"，可促进白细胞功能，增强机体抗病能力。民间素有"每天三颗枣，容颜不见老"的说法。

保护心血管。维生素P（芦丁）能保持毛细血管畅通、防止血管壁脆性增加，对高血压、动脉粥样硬化有辅助疗效。环磷酸腺苷（cAMP）可调节心肌代谢，改善心血管功能。

促进消化。富含膳食纤维，有助于促进肠道蠕动，改善消化功能。但需注意，过量食用可能引起腹胀，消化不好的人不宜贪多。

补充营养、改善贫血。含有铁元素和多种维生素，有助于补充营养，对缺铁性贫血有一定辅助改善作用。

防癌抗癌。环磷酸腺苷（cAMP）具有抑制癌细胞增殖的作用，冬枣中的三萜类化合物也被研究证实有抗癌活性。

 **食用注意：**冬枣虽好，但含糖量较高（约34%），糖尿病患者应适量食用；膳食纤维丰富，过量食用可能导致肠胃不适，建议每天5-10颗为宜。

七、与其他枣类的区别对比

7.1 三大核心产区冬枣对比

中国冬枣主要有三大核心产区：山东沾化、陕西大荔、河北黄骅。各有特色：

对比维度	大荔冬枣	沾化冬枣	黄骅冬枣
产地	陕西渭南大荔县	山东滨州沾化区	河北沧州黄骅市
种植历史	2000年引进扩种	180多年历史，传统正宗	本地品种，历史悠久
土壤类型	黄河冲积沙壤土	黄河三角洲沙质轻盐碱土	滨海盐碱土
果形	近圆形，果个大	偏扁圆形	近圆球形
平均单果重	20g	17.5g	16g
可溶性固形物	21.6°Brix	22.4°Brix	20.8°Brix
总酸(g/kg)	3.2	3.8	4.2
糖酸比	76.5:1	80:1	72:1
脆度(N)	16.8	18.6	20.3
可食率	96.3%	93.5%	92.1%

维C(mg/100g)	332.6	276.3	258.7
上市时间	5-10月（设施为主）	9月底-10月（露地为主）	10月上旬
口感特点	细嫩酥脆、清香型甜	醇厚饱满甜	酸甜适口、鲜爽回甘
种植面积	42万亩（全国第一）	约30万亩	约10万亩

7.2 口感偏好选择指南

中国农科院果树所组织的专业盲测（120位评鉴员）显示，大荔冬枣和沾化冬枣在感官评价中得分最高，二者在脆度（4.82/5）、甜度协调性（4.76/5）、后味回甘（4.69/5）三项指标上显著优于其他产区。

具体选择可根据个人口感偏好：

- **追求极致甜度：**选沾化鲁枣1号，甜感更"醇厚饱满"
- **偏好清香型甜味：**选大荔冬枣，甜得清冽、香气雅致
- **倾向鲜爽回甘：**选黄骅沧冬2号，酸甜平衡、余味悠长
- **看重果大肉厚：**选大荔冬枣，单果重最大、可食率最高
- **追求维C含量：**选大荔冬枣，比沾化高20.4%
- **看重上市早：**选大荔冬枣，设施栽培5月即可上市

7.3 与其他常见枣类的区别

冬枣 vs 红枣：冬枣是鲜食品种，水分足、口感脆甜，维生素C含量极高；红枣是干制品种，水分少、糖分浓缩，多用于煲汤、煮粥、泡茶。冬枣的维C含量是干红枣的数倍。

冬枣 vs 金丝小枣：金丝小枣果型小、核小肉薄，主要用于制干；冬枣果型大、肉厚核小，鲜食品质极佳。

冬枣 vs 和田大枣：和田大枣个大肉厚，但口感偏绵、甜度较低，主要用于干制和加工；冬枣脆甜多汁，是鲜食顶级品种。

冬枣 vs 牛奶枣：牛奶枣（也称台湾大青枣）口感脆但甜度低，果型更大，冬季上市；冬枣甜度高、香气浓，品质远胜牛奶枣。

八、产业发展现状

8.1 产业规模

从20世纪90年代的零星试种，到如今成为富民强县的支柱产业，大荔冬枣用三十余年时间完成了产业蝶变。截至2025年底：

- **种植面积：**42万亩（全国设施冬枣第一）

- 年产量：77万吨
- 全产业链产值：突破102亿元
- 品牌价值：72.94亿元（枣类全国第一）
- 设施化率：超95%
- 亿元村：20个

大荔已形成以国家级现代农业产业园为核心，集种植、加工、物流、文旅于一体的全产业链体系，是全国最大的设施冬枣产业集群。

8.2 产业发展历程

大荔冬枣产业的发展可以分为几个阶段：

- 萌芽期（1998-2003年）：**从山东沾化引进试种，小坡村等先行村开始探索，2003年试种成功。
- 扩张期（2004-2015年）：**种植面积快速扩大，从千亩发展到数十万亩，枣农数量激增。2001年大荔获"中国枣乡"称号。
- 品牌期（2011-2019年）：**2011年获农产品地理标志登记保护，2012年获批国家地理标志保护产品，2014年注册地理标志证明商标，品牌建设全面提速。
- 升级期（2020年至今）：**设施化率大幅提升，全产业链不断完善，深加工、电商、文旅等新业态蓬勃发展，产值突破百亿。

8.3 品种创新

大荔不仅引进品种，还在不断进行品种创新。"大荔冬枣2号"已通过省级审定，价格较普通冬枣高出15%-20%。同时，大荔县与西北农林科技大学等科研机构合作，持续开展品种选育和栽培技术研究，由"冬枣妈妈"周爱英（大荔县红枣产业发展中心副主任）等技术专家带领，推动产业不断升级。

九、产业链与流通体系

9.1 全产业链布局

大荔冬枣已构建起"种植—分选—预冷—冷链—配送—追溯"一体化的全产业链体系：

- **种植端：**42万亩标准化种植基地，4.0智能选果线12条，选果效率提高5倍，产品附加值提升40%
- **加工端：**冬枣深加工企业26家、配套企业74家，开发脆冬枣、冬枣酒、枣花蜜、冬枣罐头、冬枣酵素等30余种产品，年消化非商品果5800吨
- **仓储端：**196座果蔬保鲜库，总储藏能力21.89万吨
- **物流端：**专业冷链物流通达全国，实现"清晨采摘、当日发货、次日达全国"
- **销售端：**电商1500余家，1000余个销售网点遍布全国，直营窗口覆盖40个大中城市

9.2 从枝头到舌尖的旅程

一颗大荔冬枣从树上到消费者手中，大致经历以下环节：

1. **采摘**：清晨人工采摘，确保果实新鲜、温度低
2. **分选**：运到合作社或产业园，经智能选果线自动分选——按大小、糖度、色泽分级，全程自动化
3. **预冷**：快速预冷，将果实温度降至适宜储藏温度，延长保鲜期
4. **包装**：按等级定量装箱，贴标、溯源码
5. **冷链运输**：专业冷链车发往全国各地
6. **分销**：到达各城市批发市场、商超、电商仓
7. **到达消费者**：线上购买次日达，线下商超当日鲜

三级销售矩阵："县域冬枣物流产业园+镇域集散中心+村级专业代办服务"，形成覆盖全县的销售网络。

9.3 国内市场布局

大荔冬枣畅销全国，重点市场包括：

- **一线城市**：北京、上海、广州、深圳等均设有直营窗口
- **长三角**：2026年正式进入上海核心渠道，加速布局长三角消费市场
- **川渝**：在成都设立销售专区，举办"川渝之约"推介会
- **电商渠道**：1500余家电商企业，线上交易额突破30亿元，直播带货成为重要销售方式

9.4 出口与国际化

大荔冬枣借势"一带一路"远销海外，覆盖20多个国家和地区：

- **东南亚**：越南、泰国、马来西亚、新加坡等（越南占出口量65%）
- **北美**：加拿大
- **欧亚**：俄罗斯、中亚各国
- **其他**：中国香港等

2024年全国鲜冬枣出口量11.81万吨，出口金额1.35亿美元。大荔安友果品专业合作社2025年出口冬枣93万公斤，货值超800万元。2024年大荔冬枣出口量8000吨、货值2.2亿元。

9.5 深加工产品

大荔冬枣从"卖鲜果"向"做产品"延伸，开发了30余种深加工产品：

- **脆冬枣**：低温真空脆化工艺，日加工鲜枣50吨，年产值2.8亿元
- **冬枣酒**：精选冬枣经生物发酵、蒸馏酿成52度冬枣白酒，带有冬枣特有果香

- **枣花蜜**：枣花蜂蜜，天然营养
- **冬枣罐头**：保鲜即食
- **冬枣酵素**：健康饮品
- **枣芽茶**：以枣芽为原料的养生茶
- **沙苑子茶**：结合当地沙苑特产

农产品加工转化率提升至65%，让冬枣的每一分价值都得到释放。

十、民俗文化与枣乡风情

10.1 枣乡的文化底蕴

大荔不仅是枣乡，更是文化之乡。这里有被誉为"梆子腔鼻祖"的国家级非遗同州梆子、传承六百年的"九品十三花"大席、同朝皮影、阿寿花馍等丰富的非遗文化资源。冬枣产业与文旅深度融合，一颗冬枣串起了黄河风光、非遗文化与田园体验。

10.2 冬枣与节庆活动

冬枣已深度融入大荔人的生活，成为重要的文化符号：

- **丰图义仓"阎公冬枣宴"**：国庆期间在4A级景区丰图义仓举办沉浸式演艺，将历史文化与冬枣产业相融合，演员与游客围坐品枣、共庆丰收
- **冬枣小镇新春活动**：每年春节期间在冬枣小镇举办"寻味大荔 鼓乐和鸣"主题活动，融合鼓乐表演、特色美食、年货展销
- **伏坡村闹新春**：安仁镇伏坡村村民自编自演文艺节目，靠着冬枣富起来的乡亲们用文艺节目欢庆新春、礼赞乡村振兴
- **冬枣品鉴推介会**：每年在上海、成都、金华等城市举办品鉴推介会，将冬枣文化推向全国

10.3 传统食俗

《大荔商业志》记载，当地有以红枣为主料制成的著名小吃"枣馍糊"，是大荔人传统的美食记忆。枣馍、枣糕、枣粥等枣制品在当地饮食文化中占有重要地位，逢年过节、婚丧嫁娶，枣都是不可或缺的食材。

十一、民间故事与传说

11.1 大禹女儿的传说

在大荔民间流传着一个美丽的神话故事。相传大约4000年前，大禹治水来到黄河岸边，他的女儿随父同行。看到当地百姓生活艰苦，又恰逢洪水退去后的饥荒，大禹的女儿便将自己的仙枣种子撒向沙苑

大地，从此这片沙土地上长出了枣树，结出的枣子甘甜如蜜，帮助百姓度过了荒年。人们为了纪念她，便将这片枣林视为神的恩赐。

11.2 "蜂蜜罐"的传说

大荔沙苑自古出产一种名为"蜂蜜罐"的珍贵小枣品种。相传唐朝时，杨贵妃品尝了这种小枣，觉得脆如梨、甜如蜜，龙颜大悦。问众人叫什么名字，大家都答不上来。这时恰有一农妇提着一个圆圆的水罐路过，贵妃灵机一动说："这么好吃的枣子，没有名字怎么行，就叫蜂蜜罐吧。"从此"蜂蜜罐枣"身价倍增，因其只有寥寥数棵，弥为珍贵。

11.3 "结草报恩"的典故

大荔安仁镇小坡村一带，是春秋时期"结草报恩"典故的发生地。据《左传》记载，晋国大夫魏颗没有按照父亲临终时的糊涂遗言让父亲的爱妾陪葬，而是让她改嫁了。后来魏颗与秦国力士杜回作战，见一老人用草编的绳子绊倒了杜回，魏颗因而获胜。夜里魏颗梦见老人说："我是你所嫁妇人的父亲，你用了先人清醒时的命令救了我女儿，我因此来报答你。"这就是成语"结草衔环"的来源，也为这片枣乡大地增添了深厚的人文底蕴。

11.4 古枣树的守望

在大荔下寨镇张家村的古枣树生态园里，300多棵树龄超400年的古枣树静静伫立，最老的一棵已有800年树龄。当地老人们说，这些古枣树是祖先留下的财富，一代又一代人守护着它们。沙苑地区风沙大，先辈们栽种枣树不仅为了收获果实，更因为枣树根系深扎地下，能稳稳锁住流沙，守护这片土地两千多年。枣与沙共生，人与枣相伴，这是大荔人数千年的生存智慧。

十二、人们对大荔冬枣的评价

12.1 消费者口碑

大荔冬枣在消费者中拥有极高的口碑和复购率。各大社交平台上，关于大荔冬枣的好评如潮：

- "从来没在水果店吃过这么甜、这么脆的冬枣……又脆核又小，还没有果渣。吃完再也看不上普通的冬枣了。"
- "陕西大荔冬枣，已经吃了第二箱了，依然品质在线，口感在线，还是那么正宗，嘎蹦酥，嘎蹦脆，嘎蹦甜。"
- "我滴乖乖！怎么会有这么甜的大荔冬枣啊！一口下去就像打翻蜜罐子，又脆又甜，核小肉厚，真的好吃哭了！"
- "皮比普通冬枣更脆更薄，汁水更足更甜，让我吃到有一种很惊艳的感觉。"
- "脆脆甜甜的，入口水分很多。清甜不齁，越吃越上头。"

12.2 市场认可度

大荔冬枣已成为高端鲜食枣的代名词，在高端水果市场占据重要地位：

- 连续三年跻身全国果业品牌前十
- 枣类品牌价值全国第一
- 进入上海、北京等一线城市高端商超
- 出口20多个国家和地区
- 董宇辉"与辉同行"等头部直播间选品

12.3 行业地位

大荔冬枣在行业中的地位可以用几个"最"来概括：

- 全国设施冬枣种植面积最大（42万亩）
- 全国冬枣产量最高（77万吨）
- 全国冬枣产业链产值最高（超100亿元）
- 全国冬枣品牌价值最高（72.94亿元）
- 全国冬枣设施化率最高（超95%）
- 全国冬枣出口量最大的产区之一

从黄河岸边的盐碱地，到百亿产值的"甜蜜产业"，大荔冬枣用三十余年时间完成了从"土特产"到"国民水果"的华丽转身，成为中国现代农业发展的典范。

本文档综合整理自大荔县人民政府官网、陕西省果业中心、西北农林科技大学、国家林业和草原局、中国新闻网、澎湃新闻等权威来源，数据截至2026年。

(Note: May contain AI-generated content.)