



高档白酒遇冷 特色酒借势扩张

近日,记者走访市场后发现,高端白酒遇冷给了二三线白酒开拓市场的机会,同时,一些特色酒也应趁此机会寻求突破。目前,商务消费、大众消费已成为白酒市场的主要力量,高档产品受冷落,中低档成热点,而主要面向商务消费、大众宴请消费以及普通居民日常消费的特色酒增长潜力更大。

知名白酒价格走低

53度飞天茅台酒一直是标杆产品,引领着中高端白酒的价格走势,2011年底曾突破两千元大关,如今身价却已大跌。在烟酒专卖店里,500毫升53度飞天茅台酒的零售价有1050元、1180元、1280元等不同价格。

“过年前飞天茅台酒的市面零售价一度跌破千元,有的小商店甚至低到960元/瓶,当时的渠道

批发价大概是800多元。但因为过节需求大,低廉的价格吸引了不少顾客。销量带动了价格回升,批发价随之涨到了900多元,零售价也升了,现在多数卖到每瓶1050元至1080元。”一国酒茅台专卖店的销售人员说。

除茅台酒外,汾酒、剑南春、五粮液等高端白酒的价格也在走低。

特色酒市场露锋芒

一线高端白酒受到冲击的同时,给了二三线白酒尤其是有着多年品牌积淀的地方特色名酒机会。一些本地和外地的特色酒企抓住时机,积极开拓市场,试图在白酒行业中“逆袭”。

记者从小榄茶薇酒业有限公司处了解到,由于符合中山市民的文化意蕴和喜好,茶薇酒、菊花酒等特色酒的销量不降反升。

“现在对于我们来说是一个非常好的机遇,从去年到现在,我们茶薇酒的销量增长了300%,而且,只要我们抓住这个机遇,我们的发展空间还很大。”谈到销量,小榄茶薇酒业有限公司的何常标喜上眉梢。

而另一款定位为养生酒的春砂仁酒销量也有所增长。(据《南方日报》)

酒局中秘而不宣的规则

中国人喜欢用酒局、饭局来促进感情或者拉近人与人之间的距离。觥筹交错间,你知道酒局中秘而不宣的潜规则吗?如果你负责接待陪同一桌客户,你能做到礼数周全吗?下面我们一起来看看酒局中的“秘密”。

规则一 等待

一桌客人坐到一起,等第一波凉菜上来以后,标志着酒席的正式开始。切记这时不要自顾自就开始动筷子了,若你不是领导,请等待领导即兴说几句,

待他或她宣布开始的时候,你才能开始。若你是领导或者饭局的组织者,要么主动号召大家,要么说几句话暖场,请客人中最重要的那一位先说几句。

规则二 不抢酒

一般情况下,当凉菜上齐,大家都吃了些东西以后,敬酒就算拉开了序幕。但是不要急着表现,要

先等你的领导和客人的领导互相敬过酒之后,逐级而动,等到了你的这一级别,你才能开始敬酒。

规则三 不卑不亢

敬酒的姿势也有一定讲究,端起酒杯(比如啤酒杯),右手握杯,左手垫杯底,记着自己的杯子永远低于别人。自己如果是领导,请不要放太低,不然

叫底下的人会很难做。另外要记得,敬酒的时候可以多人敬一人,但不可一人敬多人,除非你是领导。

规则四 不胡乱替酒

自己职位卑微,记得多给领导添酒,不要瞎给领导代酒,就是要代,也要在领导确实想找人代,还

要装作自己是因为想喝酒而不是为了给领导代酒而喝酒。

规则五 一切尽在不言中

桌面上不谈生意,喝好了,生意也就差不多了,大家心里都了然,不然人家也不会敞开了跟你喝

酒。所以,酒桌上的好多事是不用明说的,大家心照不宣,一切尽在不言中。

规则六 不要得意忘形

有些人的酒品很差,尤其是在喝酒后更是展现得淋漓尽致。要么大呼小叫,胡言乱语;要么勾肩搭背,动手动脚;也有口沫横飞,喋喋不休的;更有甚

者,摔碗摔盘,当众呕吐。这样做是非常失礼的,会让人觉得你举止轻浮、难当大事,至于你们合作的项目,怕也是要岌岌可危了。(据《网易》)

品评葡萄酒 得掌握 9 个关键词

不少爱好者对如何表达自己的品酒感受,以及对描述葡萄酒的关键词并不熟悉,往往想说却怕自己说不准确或不专业。不要紧,《酒典》杂志总结了品葡萄酒时常会用到的9个关键词,掌握了它们,就懂得如何去分析一瓶葡萄酒的好与坏。

1. 酒体

酒体是把葡萄酒含在口中品味时你所感受到的丰满(或乏味)程度,一般用来形容红葡萄酒味道的词语。初学者可以用日常生活中常见的饮品感受酒体的重量,比如将一杯水含在口中的感觉视为轻酒体,一杯脱脂牛奶视为中等酒体,一杯全脂牛奶视为重酒体。

2. 单宁

单宁,是红葡萄酒最重要的元素,有益于心脏血管疾病的预防。单宁的成熟度可以决定葡萄酒的风味、结构与质地。成熟的单宁在口中有着鹅绒、丝绸般的感觉,不够成熟的单宁则表现得涩口。较高的单宁能赋予葡萄酒更多的陈年潜力。

3. 酸味

葡萄酒的酸味主要来自酒中的酒石酸、苹果酸、柠檬酸和乳酸。酸度是葡萄酒的骨架和灵魂,能赋予葡萄酒一种清新爽口的感觉。酸度过高会使人感到葡萄酒粗糙、刺口、生硬、酸涩;酸度过低则使人感到葡萄酒柔弱、乏味、平淡。

4. 颜色

我们在观察葡萄酒颜色时,把酒放在白色的背景下,将酒杯倾斜45度,观察杯中葡萄酒的边缘颜色和主体颜色。红葡萄酒的颜色会随着年龄的增长而变浅。年轻的时候,边缘颜色通常呈紫色,大概2年左右,会慢慢变成宝石红,最后宝石红变成石榴红,这时说明这款酒已经存放了3~4年以上了。如果再继续放置,边缘的颜色慢慢变成砖红色,砖红色大多时候是一款成熟老酒的特征。之后,颜色会变成褐色或茶色,褐色表示酒已经过了巅峰期,开始走下坡路,再存放酒就会变质了。

5. 清澈度

通常所说的清澈是晶莹剔透,像洁净的水一般透明。大多数年轻的酒是清澈的,如果出现浑浊,也分好坏两种情况。勃艮第酒庄,为了保持葡萄酒的原有风味,装瓶前不过滤,因此酒中会存在悬浮物,看起来有些朦胧。陈年10年以上的酒,也会产生沉淀。

6. 挂杯

通常所说的“挂杯”,是指匀速旋转酒杯后,酒液顺着杯壁缓慢流下,稍等片刻,杯壁会出现柱状或者泪痕的现象。挂杯现象明显,只能说明葡萄酒中酒精含量比较高,并非好酒的绝对标准。

7. 芳香和醇香

芳香通常指原始气味,新酿葡萄酒的气味,新鲜水果味较为明显。醇香则是描述层次更加丰富的陈年葡萄酒的气味,原始气味更加成熟和协调。

8. 回味

回味亦可说余香,是指酒咽下或是吐出后,香气在口中持续的时间,长而复杂的香气是好酒的特征。通常好的白葡萄酒回味有8~10秒,好的红葡萄酒有12~15秒,甜酒能长达30秒至1分钟。

9. 平衡

平衡是指酒中的酸度、甜度、单宁、酒精、风味物质和回味的综合指数,给人一种总体上的印象。酸度、甜度的多少,都会影响酒的口感。如果单宁和酸太多,口里会显得坚硬,让人难以接受。(据《信息时报》)