

高端定制白酒 定价应在 5000 元以上

随着中国经济的进一步发展,会有更多的中国高端白酒品牌进入定制酒时代。

继7月7日泸州老窖发布了超高端定制品系“国窖1573·爱我中华”后,7月20日,泸州老窖第二十二代传人沈才洪携知名艺术家许燎源共同发布了一款高端定制白酒,并与来自佳士得拍卖行名酒部亚洲区总裁葛帝斯在成都许燎源现代艺术博物馆上演了一场中国高端定制白酒与世界顶级红酒的巅峰对话。

这款将艺术融入白酒的“国窖1573(58度)限量版大师定制作品”是沈才洪与新中国国礼艺术大师许燎源共同携手打造的。沈才洪在发布会现场透露,这款高端定制白酒市场价至少在8000元。

沈才洪表示,中国知名白酒的售价还远远谈不上走向国际高端名酒之列。“例如国窖1573、茅台、五粮液等中国知名白酒也就1000多元,但其品质并不亚于世界名

酒。像拉菲这样的红酒动辄上万,由此可见,中国高端定制白酒起价应该在5000元以上。”

高端化是白酒国际化的趋势

全球知名的佳士得拍卖行名酒部亚洲区总裁葛帝斯认为,白酒作为中国酒的代表,其国际化、高端化是未来走向国际市场的趋势。现在,佳士得拍卖行的名酒主要还集中在葡萄酒及各类洋酒上,他非常乐意看到中国白酒亦能成为其名酒拍卖行列中的一员。

据悉,此次“中国高端定制白酒与顶级葡萄酒巅峰对话”活动邀请了包括FCC头等舱俱乐部、佳士得拍卖行等近100名高端圈层收藏家积极参与,并在现场进行了慈善拍卖活动。

白酒专家钟杰认为,随着中国经济的迅猛发展,白酒作为中国酒文化的代表,的确需要勇敢地走向国际市场。一方面要研制中国百姓

喝得起的好酒;另一方面也要像“国窖1573限量版大师定制作品”这样开辟高端定制市场,将白酒与文化精美地联系在一起,使得中国白酒也能在国际名酒收藏领域占据一席之地。

高端白酒品牌将进入定制酒时代

关于定制酒的定义,业内专家指出,定制酒特指应超高端消费人群的特定需求而提供的综合“一对一”式的酒体酿制、勾调以及全程个性化服务的一种奢侈品;它既指珍贵稀有的酒体,更指完全以定制客户为中心,满足客户个性化需求的高品质服务。定制酒往往需要具备稀缺性、复杂性、艺术性和增值性等特性。

1787年,酷爱美酒的美国开国元勋杰斐逊总统,从法国拉斐堡酒庄定制了一瓶葡萄酒,并于瓶身上蚀刻了总统本人的姓名缩写,被

视为世界第一瓶定制酒。1985年,这瓶定制酒以16万美元的拍卖价,成为了世界上最贵的定制葡萄酒,陈列于福布斯博物馆。

其实,“定制”概念自问世以来,它已成为高端奢侈品的一个标志,并彰显着上层人士的尊贵、与众不同的品味,受到广泛的追捧。

然而,作为中国文化代表的白酒,却一直未有个性化定制酒的出现。“国窖1573定制酒”作为中国第一个定制酒品牌,同时也是世界上第一个浓香型白酒的定制品牌,完全按照国际定制酒的服务标准,以其量身定度的私密性,唯一的“一对一”式个性化定制服务,使高端人士在获得品味的同时,亦获得无尚尊崇的定制权利。“相信随着中国经济的进一步发展,会有更多的中国高端白酒品牌进入定制酒时代,未来十年,中国白酒也将进入定制酒时代高峰期。”一位业内专家乐观地预测道。(华夏)

干红和干白咋区别

■工艺区别

简而言之,“干红”是用皮红肉白或皮肉皆红的葡萄带皮发酵而成,采用皮、汁混合发酵,然后进行分离,陈酿而成;“干白”是选择用白葡萄或浅色果皮的酿酒葡萄,经过皮汁分离,取其果汁进行发酵酿制而成。

具体来说,“干红”用皮渣(包括果皮、种子和果梗)与葡萄汁混合发酵而成,而“干白”是用澄清葡萄汁发酵的,所以在红葡萄酒的发酵过程中,酒精发酵作用和固体物质的浸渍作用同时存在,前者将糖转化为酒精,后者将固体物质中的单宁、色素等酚类物质溶解在葡萄酒中。因此,红葡萄酒的颜色、气味、口感等与酚类物质密切相关。

“干白”是白葡萄汁经过酒精发酵后获得的酒精饮料,在发酵过程中不存在葡萄汁对葡萄固体部分的浸渍现象。此外,“干白”葡萄酒的质量,主要由源于葡萄品种的一类香气和源于酒精发酵的二类香气以及酚类物质的含量所决定。所以,在葡萄品种一定的条

件下,葡萄汁榨汁速度及其质量、影响二类香气形成的因素和葡萄汁以及葡萄酒的氧化现象即成为影响干白葡萄酒质量的重要工艺条件。

■颜色区别

由于“干红”用皮红肉白或皮肉皆红的葡萄带皮发酵而成,酒液中含有果皮或果肉中的有色物质,使“干红”以红色调为主,颜色一般呈深宝石红色、宝石红色、紫红色、深红色、棕红色等;“干白”因是白皮白肉或红皮白肉的葡萄经去皮发酵而成,它的颜色以黄色调为主,主要有近似无色、微黄带绿、浅黄色、禾秆黄色、金黄色等。

■饮用区别

饮“干红”更具有可操作性。在16至18摄氏度时品尝红葡萄酒,就可取得最好的结果;而“干白”则以清凉状态,即8至10摄氏度品尝为最佳,此时可以更好地尝出其风味来。



■总体区别

“干红”是用红色或紫色葡萄为原料,采用皮、汁混合发酵而成。葡萄皮中的色素与单宁在发酵过程中溶于酒中,因此酒色呈暗红或红色,酒液澄清透明,含糖量较高,酸度适中,口味甘美,微酸带涩。

而“干白”是用皮红肉白或皮汁皆白的葡萄为原料,将葡萄先压榨成汁,再将汁单独发酵制成。由于葡萄的皮与汁分离,而且色素大部分存在于果皮中,故白葡萄酒色泽淡黄,酒液澄清,透明,含糖量高于红葡萄酒,酸度稍高,口味纯正,甜酸爽口。(大河)

葡萄酒泡澡可强身健体



众所周知,适量的红葡萄酒对人的身体是有益的,其实红葡萄酒不仅可以饮用,还可以用来泡澡。向浴缸里加入葡萄酒,就像洗普通的澡一样,把整个身体浸泡在里面,浸泡一会儿后,用双手轻轻按摩全身,直到搓得身体微微发热,这时,你就会有一种全身轻松舒服的感觉。

洗葡萄酒浴可以营养皮肤,强身健体。最先想出葡萄酒浴的人是马蒂尔德·托马斯女士,她听法国波尔多大学的科学家说,葡萄籽富含一种营养物质“多酚”,长期以来,人们一直相信维生素E和维生素C是抗衰老最有效的两种物质,可是葡萄籽中含有的多酚这种特殊的物质,其抗衰老的能力是维生素E的50倍,是维生素C的25倍。马蒂尔德和她的丈夫波

特兰德开设了一个加工厂,产品包括皮肤清洁剂、沐浴露、护肤霜、生理调节剂(口服)和抗皱美容霜。目前,马蒂尔德除了生产美容护肤品外还提供系列特色浴,主要包括以下几种:红葡萄酒浴、葡萄蜂蜜浴、墨尔本浴、桶浴。以上这些都是“湿疗”,还有“干疗”,就是用葡萄籽榨的油、波尔多产的蜂蜜和天然植物精华掺和在一起,涂在身上和脸上,由皮肤美容专家进行两个多小时的按摩,有病治病,无病美容健身。这种“三合一”的产品能够疏通脉络、扩张血管及滋润皮肤,预防和消除雀斑和黄褐斑等,而且还能增强皮肤的抗病能力。

常用这种产品,可以护肤美容,延缓衰老,使皮肤洁白细腻富有弹性。葡萄浑身都是宝,过去人们只是吃葡萄的果肉,把葡萄皮和籽都吐掉,酿酒也是这样,产生大量的葡萄皮和葡萄籽弃之不用,这实在是一种浪费。因为从某种意义上说,这些看起来没有用的东西价值反而更高,对人体的美容和保健都大有好处。(仁民)

“我与酒的故事”征文

风雪中的温情

双来

那次到郑州开会,顺便拜访一下10多年未见的同学。同学混得还不错,大学毕业后弃教从商,在郑州从“商水大盘鸡(他现更名兄弟大盘鸡)”做起,一步一个脚印地发展壮大,已拥有加盟店10余家。

会面是在他桐柏路的总店。有朋自远方来,不亦乐乎?尽管饭店柜台放有不少酒,但他还是从柜台后掂出自己珍藏多年的佳酿。

酒逢知己千杯少,何况是同窗好友?我俩说着喝着,谈同学趣事,论沧桑之变,不知不觉中一瓶酒见底。不胜酒力的我已有些飘飘然,同学想再打开一瓶,我起身阻拦。见我确实面红耳赤,他只好作罢。

白酒是不喝了,但啤酒是不可少的,同学美其名曰叫“灌浆”、“填缝”。于是,又推杯换盏。

到底酒喝到什么时候,我是记不得了,只记得起身时店外刮着风,还飘着雪花。同学说天晚了不要走了,他找个地方住下算了。已有醉意的我竟嗔怪道:“我有地方睡,你安排什么?”同学拦了辆出租车,我坐上后下意识先摸了摸兜,一掏有两张百元、一张5元、一张1元的。我把将零钱塞给司机,说就坐这么多钱的。

6元“的士”费很快用完,司机让我下了车。车外风还在刮,雪还在下。此时,我有些后悔了,后悔没让同学安排住下,这人生地不熟的,往第二天开会的地点如何走呢?不知道就问。

郑州人很是热情。想想当时一个走路东倒西歪、满嘴酒气的男子上前问路,自己会如何对待?他们几乎没有一个人摆手拒绝。

在趑趄前行中,行人越来越少。忽然,我醉眼惺忪地看到前面有家宾馆。于是,我开门闯了进去。正在总台值班的是一个十八九岁的清秀女孩。也许是看我醉醺醺的样子,她立即起身给我拉了把椅子,并端来一杯热茶。她听我语无伦次地讲说了几遍,终于明白了情况,拿出一张地图,用箭头标明了我去的地方。

地图上的箭头成了我问路的法宝。这样,又走着问着,看前面一个洗浴中心,我实在是太困了,也不管到了哪里,走进休息大厅倒头便睡。

开会归来,我把那张问路的地图珍藏了起来。

征文启事

为引导读者树立正确的酒类消费观念,本报举行“我与酒的故事”有奖征文,欢迎读者朋友将生活中遇到的有趣的酒故事、健康饮酒的心得体会、酒类消费与酒文化、与酒有关的糗事趣事等,付诸笔端,与大家分享。

1. 征文内容及体裁:

凡个人亲身经历的与酒有关的事与情,无论大小,皆可提笔为文,发给我们。字数在800字以内,散文、诗歌、杂文、故事均可。

2. 征文方式:

电子文档请发送至电子邮箱:zkrb2578@126.com,来信请寄:周口日报社酒水餐饮部 付永奇收。咨询电话:8599376

3. 征文评选:

本报对来稿进行评定并择优在报纸上予以发表,凡文章见报作者及优秀作品作者均可持报社发放的奖品卡到万姓缘领取价值100元酒品一提。领奖电话:13838638696

广告