

中国式征服 洋酒中国之旅

从品味到炫富

洋酒打上中国烙印

在大多数中国人的潜意识中,把喝酒这件事当作酒桌文化的载体而非品味对象的时候,就带上了主观的区分,价签上的阿拉伯数字,让那些即使是不擅杯中物的人们,也在脑海中打上了“喝茅台和二锅头的人群是不一样的”。酒水消费三六九等,这样的价值观,同样也强加到了洋酒身上。

在国人看来,消费洋酒是一件有面子的事情。“几个朋友去酒吧,不开个三四瓶洋酒是不够的。”一位经常混迹在娱乐场所的朋友向记者介绍说,“包间费加上洋酒、饮料和小吃的费用怎么也得几千块。”语气中,多少带着隐约的炫耀。这就是大多数中国人的消费心理,很多人都是希望通过饮用洋酒给自己一种品味异国文化的心理暗示。记者掌握的一份调查显示,短短4年间,在南京酒吧的聚集地1912,洋酒消费已经从2005年不到20%,迅速成长到了现在的超过70%,不但国产白酒不见踪影,曾经靠价格较低而占据大半个市场的啤酒,也沦为了二线。

尽管消费量惊人,但洋酒在南京却并未能够传经布道,让人更多认知洋酒文化。一个很典型的现状就是:洋酒兑软饮的典型中国式饮法。

一个在外国流传很久的冷笑话这样讲道:法国人花了近300年的时间才把葡萄酒里仅有的那么一点点糖分别除去,而中国的富豪们却用雪碧和干邑兑着喝!在被国人扭曲的中国式消费习惯绑架之后,法国300年的酒文化就这样被“改造”成了中国版。

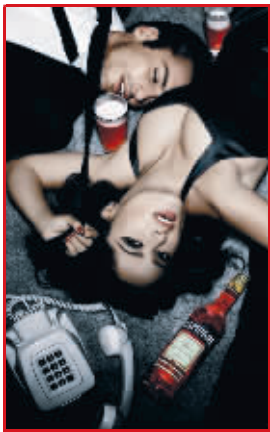
走在1912,某茶饮料品牌“朗姆酒+冰红茶、威士忌+绿茶”的大幅广告铺天盖地,所有酒吧销售得最好的就是洋酒+软饮的“套餐”。的确,这样的做法使洋酒更加“顺口”,但在懂洋酒的那一波小众眼中,却是对洋酒本身所蕴含的文化的一种绞杀。“洋酒+茶饮料”,在对消费者迎合之中,洋酒赢得了市场份额,但洋酒文化,却在这种屈从之中不断迷失。

如今

开一支洋酒,再点几支调酒的碳酸饮料和茶饮料,正在成为都市男女夜色狂欢时的最时尚组合。在霓虹灯的闪烁中,在午夜的喧闹中,洋酒在骚动。不过,在影响国人生活形态和方式的同时,洋酒所承载的欧美酒文化,也在这场对中国市场的开拓中被影响着,在中国世俗文化力量面前,洋酒文化的原有特质被剥落,这个象征着神秘、时尚、奢侈、情调的名词,也在被征服。

撰文:曾茜 黄建军 摄影:施向辉

◆在西方,调酒师是个备受人们尊重的职业,在中国,却沦为酒吧中的“杂耍演员”。
◆酒水造假在欧美的酒吧遭人唾弃,而在国内,却形成了一个造假产业。
◆法国人花了近300年的时间才把葡萄酒里仅有的那么一点点糖分剔除出去,而中国人却用雪碧和干邑兑着喝。



真瓶装假酒

洋酒的非典型制造

有人说,正是“中国特色的消费”滋生了“中国特色的假酒现象”。在很多娱乐场所,真瓶装假酒的事情已是屡见不鲜。这一点,也绝对是国外酒吧业主们不屑一做的事情,而在我们身边,因为对洋酒本身缺乏了解,洋酒造假有了可乘之机。

“我们去酒吧或夜总会喝洋酒,他们给你端来的第一瓶应该都是真酒,但第二瓶后就无法保证酒的品质和真伪了”,一名资深消费者告诉记者,“刚开始你还清醒,上真酒是为了防止露馅,喝到第二瓶,你都麻木了,怎么判断?而且大家都喜欢把洋酒兑着饮料喝,一瓶轩尼诗兑上几瓶绿茶,就连专家都辨别不出真假了,口感已经完全变样。”

一名不愿意透露姓名的洋酒提供商告诉记者,洋酒横行和夜场的经营方式有着很大的关系。夜场的收费方式以前是有门票收入、房间按小时收费,再加上酒水。而现在基本上是场地费、服务费全打入酒价,酒类消费从而成为主要盈利收入,因此酒的价格非常高。“一瓶进价100元的洋酒,可以卖到800元。巨大的价格差使一部分场所的经营不甚规范。”

“现在的造假,主要是酒瓶里装上同一类型的低档次酒。”这名供应商告诉记者,“大量的洋酒纷纷涌入中国,中国的消费者其实对它们还是非常陌生的,品种繁多,普通大众很难区分是真还是假。”此外,造假技术的日益提高,也给消费者的辨别带来了困难。现在洋酒的造假主要按地区进行不同分工,形成酒瓶回收、包装物回收、清理标签、配套瓶盖、灌装、再销售等一条龙服务。“在沿海地区、一线城市,造假已经达到以假乱真的地步,都是以原包装灌装同一类型的低档次酒;而销往内地的假酒就相对做工比较粗糙。但基本上从外包装上很难鉴别出来了。XO连盒包装的空瓶,一套回收价格为50元,而最贵的路易十三,完整的一套包装回收价在2500元左右!”真瓶装假酒,亦可谓是“中国式造假”。

尴尬的杂耍

调酒师梦想的陨落

除了酒水本身,因洋酒而生的职业也在向现实低头。打开百度搜索栏,键入“调酒师”一词,跳出来的词条解释是:指在酒吧或餐厅配制酒水,销售酒水并让客人领略酒的文化和风情的从业人员。然而,在南京的酒吧里,调酒师却成了一个让人尴尬的职业。

阿城是在偶然看了一期电视节目后,才喜欢上调酒师这个行业的。“那会儿还不懂酒,只是看到俊朗的调酒师,优雅地站在吧台后,细细打量每一位前来点酒的顾客,轻声询问他们对酒的喜好,再用吧台里颜色不一的酒瓶,为每个人调出独特的、专属的鸡尾酒。”这之后的几天,阿城脑子里都是那一瓶瓶颜色明亮、层次分明的鸡尾酒,和调酒师雪白的手套。

很快,阿城辞掉了厨师的工作,来到青岛一家业内知名的调酒师培训学校学习调酒。毕业后,阿城怀揣着他的调酒师梦想,捧着“高级调酒师”的资格证书,来到南京。“不想,现实给我浇了一盆子冷水。”混迹于夜场的阿城发现,大多数酒吧并不需要真正的调酒师,“因为没几个人点鸡尾酒。少数几家有兴趣招调酒师的酒吧,也只关心我会不会‘耍瓶’,而不是会调多少种酒。”

阿城说,作为洋酒文化的一部分,调酒也是颇有渊源,在欧美,调酒师是一份受人尊重的职业,“遗憾的是,南京的酒吧里,调酒师存在的价值似乎只有‘耍瓶’,而对其调酒水平的关注却是少而又少。”阿城郁闷地表示,南京调酒师会调的鸡尾酒不上10种,仅剩的几个调酒师也都沦为杂技表演者了。阿城在酒吧工作一年后,辞去了调酒师的工作,就此告别了他的调酒师梦想。

9月9日的酒