

中国成为法国葡萄酒最大市场 法国乐朗品牌招商 欢迎跨行经销

近几年来,葡萄酒消费兴起,旺盛的市场需求让越来越多经销商加入到进口葡萄酒销售中来,特别是长三角区域,成为商家必争之地。近期法国乐朗在招商过程中就接待了大批经销商,其中不乏跨行业的商人。

口乐朗

各行经销商 进军高端葡萄酒产业

据有效数据统计,去年的葡萄酒消费量已经超越白酒;常州葡萄酒消费量以13%的速度在增长。杭州、深圳、北京、徐州等地区经销商纷纷开始寻找进口酒产品,希望在本地建立专卖店、会所、会所等渠道,进口酒的销量在江苏日渐兴起,市场销售的品牌效应也逐渐显现出来。

随着葡萄酒市场的火热,不少已经小有成就的商人纷纷转行做葡萄酒生意,谁都想抢占这么一个投资机遇。但如何在市场当中占得先机,选择有实力的品牌成为关键。目前大多进口酒品牌所有权归国外的酒庄(酒庄)所有,国内代理商难以复制,外国酒庄只重品质,但没有品牌所有权,国内代理商很难将品牌打造出来。只知不仅拥有品牌的所有权,同时投资人沈东军及旗下团队有着十年成功的品牌运作经验,乐朗品牌建立短短半年,就吸引了来自全国各地的经销商,特别是对于无酒类经营经验的商人,乐朗的公司实力、产品品质以及服务体系都给予他们可靠的保障及可观的利益支持。



法国乐朗酒庄主沈东军与杜克家族成员

品牌化传播 培养忠实消费群

毫无疑问,最受中国消费者认可的葡萄酒是法国酒,而法国酒庄,又以波尔多酒庄最为突出。法国乐朗酒庄拥有227年历史,1784年被载入法国酒庄,是欧洲

历史悠久、特色鲜明的古老酒庄,以酿造高品质葡萄酒著称。近十年获得了法国国际葡萄酒大赛、MACON名酒大赛30多项大奖,《品酒客》杂志也多次对乐朗酒庄进行报道,是最佳荣誉。

高端的品质让乐朗在国际上享有盛誉,不仅受邀柏林、戛纳国际电影节,还成为比利时MAS博

物馆开馆典礼指定酒庄,被比利时国王、柏林电影节主席、国际影星等十位名人收藏。

除了亮相各种国际盛会,乐朗品牌还致力于传播葡萄酒文化,从葡萄酒知识的普及到生活格调的营造,从专业课程讲座到主题品鉴会,培养忠实的消费群体,引领高端葡萄酒消费。

法国乐朗招贤纳士

法国乐朗因业务拓展需要,招募多位专业人员,我公司将为您提供优厚的待遇和良好的个人发展空间,真诚期待您的加入!

1. 分销管理部: 市场经理2名, 区域经理(上海、南京、苏州、无锡各2名);
 2. 品牌管理部: 品牌主管1名, 新闻策划主管1名, 文案1名(会飞腾排版);
 3. 大客户部: 业务主管4名;
 4. 采购部: 媒介专员2名;
 5. 商品部: 物流主管2名;
 6. 连锁管理部: 招商经理2名, 运营督导2名, 销售顾问6名;
 7. 人事行政部: 行政主管1名, 副总经理秘书1名, 培训主管1名。
- 注: 以上岗位如未标注区域, 工作地点均为南京
联系电话: 025-52486955
联系人: 马先生
邮箱: xiaojun.ma@tesiro.com



LAULAN DUCOS
法国乐朗

经销加盟热线: 400 880 3909
025 5248 6988

新浪微博: 法国乐朗葡萄酒庄



闻香识酒 ——葡萄酒的三类香气

三大类香气

根据葡萄酒不同的呈香物质来源,可以将葡萄酒的香气分为三大类。一类香气叫作果香或品种香,是源于制作葡萄酒的葡萄浆果的香气;二类香气叫作酒香或发酵香,是源于酒液发酵的香气;三类香气叫作醇香或陈酿香,顾名思义是源于酒液陈酿的香气。

葡萄酒的果香(品种香)

葡萄酒的果香,是由葡萄浆果中的芳香物质及其香气的浓度决定的。葡萄酒的感官特征、风格之所以能千变万化,首先是因为在不同的气候、土壤条件下栽培的不同品种的葡萄浆果,均会呈现不同生长结果。所以,葡萄浆果的品种、决定葡萄浆果质量的气候、土壤、栽培技术(成熟度的控制)等因素是决定葡萄酒香气的自然因素。葡萄酒的酿造工艺、陈酿方式均为影响一类香气的人为因素。

在多数情况下,葡萄酒的果香比相应的葡萄浆果本身的香气要浓郁得多。这是因为一方面,浆果在浸渍过程中,主要存于果皮中的芳香物质会被浸出而融入葡萄酒;另一方面,发酵也有明显的“显香”作用,使芳香物质释放出香气。因此,正是酿酒的过程,才使得存在于葡萄浆果中的果香表现出来。

葡萄酒的酒香(发酵香)

构成葡萄酒二类香气即酒香的呈香物质来源于酒精发酵。

在果液发酵过程中,酵母菌将糖分解成酒精和二氧化碳的同时,还会产生很多副产物,如高级醇、酯、有机酸、醛类。这些具有挥发性和气味的副产物共同作用,就构成了葡萄酒的二类香气,即酒香。

酒香的浓度主要取决于葡萄浆果的含糖量,含糖量越高即葡萄浆果越成熟,酒香就越浓。但是一方面,由于构成酒香物质的挥发性很强,会在贮藏过程中迅速消失;另一方面,由于生物化学反应,酒香便会向成年葡萄酒的醇香转变。所以,葡萄酒的成熟是从二类香气即酒香的消失开始的。

葡萄酒的醇香(陈酿香)

葡萄酒的成熟从二类香气的消失开始,与此同时,三类香气即醇香开始形成。在环合、氧化等化学反应下,各种气味趋于平衡、融洽,果味特征逐渐变轻,葡萄酒的香气变得浓厚。在葡萄酒的成熟过程中,优质丹宁变成了具有气味的挥发性物质,并最终体现在醇香里。同时,橡木溶解于葡萄酒中的芳香物质也是最终醇香的构成成分。

根据陈酿方式的不同,三类香气还分为还原醇香和氧化醇香两类。在还原(厌氧)条件下形成的香气,主要指贮藏于木桶和酒瓶中所形成的三类香气称为还原醇香;在氧化条件下形成的三类香气称为“氧化醇香”。它在陈酿过程中不怕细菌的危害,不需防止氧化。

快报记者 笪颖

成就大师梦想 光明儿童健能网球训练营开班

“步伐! 注意步伐! 想要成为网球大师,正确的步伐是最基础的训练。”连日的高温,让不少人一点都不想走出空调房,可是却有这么一群人在徐软件园网球中心挥洒汗水,玩得不亦乐乎——原来是“第二届光明儿童健能网球训练营”正式开班啦!

“右手再高点,用力挥出去,对,就是这样……”训练过程中,孩子们认真地照着专业网球教练的话去练习。从他们的挥拍姿势看,这些小人儿心中似乎都藏着网球大师之梦。

看着这些平时比较调皮,一刻也不能安静下来的宝贝们竟然能够不怕摔倒,不嫌弃球拍太重,用很少有的认真跟着教练一丝不苟地反复练习基本动作,在一旁观看的家长也是颇为感动。“孩子们



在一起学习新鲜的事物,在学习的过程中,不仅了解了网球知识又锻炼了身体,希望光明儿童健能多举办类似的活动。”一位姓宇的父亲说。

据悉,此次活动已经是光明第二届的网球训练营。其课程安排是根据孩子的不同年龄段来灵活安排,主要目的是增加青少年对网球的初步认识。快报记者 笪颖

葡萄酒基金还处展望期

国内葡萄酒消费不断升温,带动了各种与葡萄酒相关的投资行为。除了一些酒商从国外酒商手中订购期酒进行投资外,一些小型私募基金开始结合期酒和现货两种方式参与名庄酒的投资。投资专家提醒,尽管国际葡萄酒基金的发展如火如荼,国内葡萄酒基金由于缺少各方面条件的支持,如传统信用机制的束缚以及相关金融机构的空缺,目前尚难操作,还处于展望期。

伦敦国际葡萄酒交易所(Liv-ex)发布的最新报告显示,2010年期酒投资收益远远超过黄金、股票以及原油,成为长远增值率最高的投资品。据悉,目前全球范围内大约有20家葡萄酒投资基

金在开展业务,国内也有一些葡萄酒基金理财产品,但目前“葡萄酒基金”还处于概念性阶段。因为迄今为止,内地还没有葡萄酒银行。

葡萄酒银行的建立需要金融机构的介入,但是现有的金融机构经营理念和方式还比较保守,不太可能接受对葡萄酒的业务操作。因为葡萄酒有一定的保存和储藏条件要求,这就要求银行要么自身拥有这样的存储条件,要么找到一家它等信得过的机构来实施。另外,目前的葡萄酒投资还存在着市场定价机制缺失、流动性不足等一系列问题。一些专业的葡萄酒投资管理机构正努力解决上述葡萄酒投资中存在的问题,积极地筹建较为成熟的葡萄酒投资基金。快报记者 笪颖