

高端葡萄酒品牌走出创新经营模式

法国乐朗支持营销精英创业

■ 阅读提示

伴随着国内葡萄酒市场的日趋成熟,高品质葡萄酒逐渐成为消费者的新宠。为了拓展更多的渠道,近期乐朗葡萄酒品牌也开始突破原有的招商条件,针对精英创业推出一系列专门的经销政策,开创了行业内经营的新模式。



法国乐朗葡萄酒酒庄



乐朗酒庄主沈东军(右三)和他的法国团队

乐朗葡萄酒 经销热潮辐射全国

自今年3月底乐朗正式进入中国市场以来,一直以傲人的业绩影响着国内高端葡萄酒市场。从北京新闻发布会的国内外主流媒体报道,到轰动柏林电影节的名片,更有比利时国王、王子、罗大佑等明星名流的认可和赞赏,短短几个月就吸引了葡萄酒行业大批企业,浙江

等多个城市的经销商签约合作,并且将这股势头辐射到全国各个省份,甚至新疆等边远地区专程到乐朗总部进行咨询。

日前,乐朗葡萄酒在各地的销售持续攀升,经销商们一提到乐朗就笑容满面:“品牌推广好,实力强,卖得非常好。”据经销商介绍,为了迎接圣诞、新年的来临,他们提前预订了足够的库存,以确保在节日期间能够卖个满堂红。

乐朗支持保险、地产等营销精英创业

在乐朗招商的过程中,除了传统的经销商外,很多保险、地产的营销精英也前来咨询,这部分人都有着较强的营销能力,广泛的人脉渠道,以及对生活品质的追求。在积累了一定的资金之后,希望自己能创业经营。乐朗品牌对于这部分合作伙伴将给予重点支持,除了品牌水

平的推广实力,在经销政策上也给予很大的优惠和倾斜。

法国乐朗葡萄酒酒庄主沈东军表示:“目前中国的红酒市场还不成熟,红酒经营者的文化素养也参差不齐。我们在选择经销商的过程中,不仅考虑对方是否有一定的品质生活追求,更要求他们不能视红酒当成单纯的商品买卖,而是在向消费者传播一种健康时尚的红酒文化和品质生活理念。”

乐乐

■ 相关链接

中国高端葡萄酒 消费需求强劲

近两年葡萄酒在国内已经逐渐成为一种时尚,葡萄酒的消费量也是节节攀升,现在许多城市随处可见的葡萄酒专卖店,确实能让人感受到葡萄酒消费的热度。一方面,葡萄酒比较符合现代人追求生活品质的需求,健康、浪漫、有品位,无论是自饮,还是宴会招待或者节日赠礼,都深受欢迎。

当然,目前葡萄酒的品质参差不齐,随着市场的成熟,消费者的理性回归,高品质的葡萄酒的需求猛增,特别是原装进口的高端葡萄酒,无论是葡萄酒的营养价值还是口感都更胜一筹。乐朗品牌旗下的葡萄酒除了自己酿造的酒庄酒,还有精选于各个产区的优质葡萄酒,价位从百元到上千,风味各异,适合不同消费者的选择。乐朗品牌还定期举办品鉴酒会,为消费者提供高端的增值服务。



经销/加盟热线: 400 880 3909
025 5248 6988

博若莱新酒 不跨年的AOC体验



“每年的十一月第三个星期四”,听起来好像又是国外的节日定制办法。没错!这是每一年法国博若莱新酒的面世日。今年11月17日凌晨,著名的酒水销售电子平台也买酒准时推出了博若莱新酒。这是法国博若莱地区酒庄主们的统一意见。

酒要趁新饮

博若莱是位于法国勃艮第南部的一个酒村,这里98%的葡萄品种为佳美(Gamay)。特殊的发酵工艺使得这一地区的新酒清淡温润,富含果香,颜色鲜艳。

该地区新酒的制作方法与众不同,它采用了二氧化碳原瓶浸泡发酵法。这种方法是指整串的葡萄发酵,将整串的葡萄放入充满二氧化碳的酒精中利用二氧化碳的压力使部分葡萄发酵,再全部榨汁发酵。

博若莱新酒最重要的市场价值就在于从11月中旬至12月中旬的这段时间。同时,博若莱新酒的寿命最长不过4个月。作为法国葡萄酒的一种,博若莱地区的新酒坚持当年采摘、当年酿制、当年喝完。

从这个意义上讲,博若莱新酒也是法国唯一能喝到的,当年生产的AOC级别的高档葡萄酒。

喝着酒儿做SPA

美酒需畅饮,除此之外,新鲜的红葡萄酒还能被用来做些什么?红酒温泉SPA!

据悉,在每年博若莱新酒上市之际,日本消费者都会用红酒温泉浴这一独特的方式庆祝当年博若莱新酒的诞生:温泉池内被注满了当年上市的博若莱新酒,男男女女一同在温泉中放松心情,同时还可以时不时地喝到由服务员端来的杯装博若莱新酒……

年轻的价值观

对大多数的专业品酒人来说,博若莱的个性和为他们认同的经过长年封存的红酒美学背道而驰。博若莱新酒符合了当下年轻人的价值观,这是一种及时行乐的狂欢。

博若莱新酒特质低单宁、果香重、味新鲜,最适宜搭配口味为清淡的食物,南京乐思湾的高级品酒师钱翔建议此酒配西餐的话可配搭熏鲑鱼、熏鸡肉、轻奶酪、生菜色拉、德国香肠、鹅肝酱或是酱汁轻淡的肉类等。

Tips: 博若莱地区的分级制度共分为三级:最普遍的为博若莱(Beaujolais)大区级AOC,以新酒和清淡红酒为主;中间的是博若莱村庄级(Beaujolais Villages)AOC,除了上述两种以外也生产口感较浓厚的佳美红酒;博若莱特级优质葡萄酒(Crus de Beaujolais)为北部产区10个特优的产酒村庄,只生产口感浓厚型的AOC级红酒。

博若莱新酒饮用建议:

- 1、适饮温度为11℃—13℃,食用前可适当给予降温。
- 2、开瓶后立即喝,不必醒酒,以免最具特色的果香流失。
- 3、开瓶后于最短时间喝完,第一次未喝完的酒可保存于冰箱中约3天,开瓶后3天内喝完为宜。
- 4、其最佳饮用期为感恩节到新年期间。

快报记者 董颖

一级庄中,拉菲表现最差

伦敦国际葡萄酒交易所的最新数据显示,拉菲价格自今年3月以来平均下跌8%,是波尔多一级酒庄中表现最差的。

但波尔多指数则提醒投资者,尽管精品佳酿价格不可能立刻出现强劲的反弹,但从长远看,势必要恢复。波尔多指数的创办人盖里·布姆(Gary Boom)表示:“目前市场的确进入了调整期,但是我们仍然看好精品佳酿的中长期投资。相比除黄金以外的其他投资项目,葡萄酒的表现仍处于优势。”

以拉菲为代表的精品葡萄酒佳酿价格出现下跌并非只有今年才出现。在2008年的时候,因为金融危机,拉菲酒就曾成为投资者抛售的对象。

对于拉菲现在的下跌,业内人士都认为是目前欧洲债务危机及挤泡沫的必然选择,但这一过程多少能为国内红酒投资敲响警钟。



“拉菲暴涨的背后是国内红酒投资刚起步的稚嫩表现,如果不吸取教训,不能保证同样的事件不在其他红酒身上上演。”一位红酒经销商说。

快报记者 董颖

德国:中国市场潜力巨大

今年,中国对德国葡萄酒进口量将首次超过日本,成为德国葡萄酒在亚洲地区的最大出口国。

德国葡萄酒协会(German Wine Institute)市场总管Steffen Schindler表示,德国葡萄酒一直对亚洲市场持谨慎态度,因为“亚洲尤其是中国的国产葡萄酒产量非常可观,把酒卖到中国市场并非想象的那样容易。”

但是事实上,即便国产葡萄酒产量可观,亚洲葡萄酒市场的增长仍然迅速。以中国为代表的亚洲葡萄酒市场重新得到德国葡萄酒协会及葡萄酒商的重视。现在在中国已经超过日本,成为德国葡萄酒

在亚洲的最大出口国。而早在上世纪90年代,日本曾是德国葡萄酒的全球第二大出口市场。此外,新加坡葡萄酒市场的增长也很快,德国高品质葡萄酒无论干型或甜型,在新加坡均非常受欢迎。

为对亚洲葡萄酒消费者进行德国葡萄酒知识教育和引导,德国葡萄酒协会于不久前还出版了第一本大型中文宣传册。Schindler还证实,他正与葡萄酒及烈酒教育基金会(WSET)探讨共同开展全球WSET葡萄酒认证和品酒教育项目。据预计,亚洲地区的WSET年度学员数目将很快超过英国。

快报记者 董颖