

消暑酒经济 啤酒正当时

生鲜啤酒市场火爆,进口啤酒最受年轻人追捧

又是夏季,又一年的啤酒季。5月16日至17日,记者从市场中了解到,今年各家啤酒促销活动已经开启并愈演愈烈。然而,今年的啤酒类型又不同于往常,生鲜啤酒、精酿啤酒起势迅猛,大有称霸市场的苗头。

生鲜啤酒今夏或成主角

5月16日,在市区光明路北段万福源酒水连锁店,市民周先生正在购买生鲜啤酒。该店销售人员熟练地将啤酒灌入塑料袋中,加压装盖一气呵成。

据周先生介绍,他每到夏季就会购买不少啤酒,面对市场中的工业化啤酒(瓶装,经过高温杀菌,大批量流水线生产的啤酒),他总觉得不对胃口,觉得味道太淡。偶然一次机会他尝试了万福源的鲜啤,一下就喜欢上了这种醇香的口感,他几乎每天都特地来购买一袋(5斤)回家饮用。

据该店销售人员介绍,这是万福源今年刚上的鲜啤设备,目前有黄啤、白啤、草莓啤三种,属于精酿生鲜啤酒。保质期虽短,但是不损伤啤酒的口感,最大限度保持了啤酒的正宗风味。万福源6家门店每天来购买的顾客络绎不绝,几乎每天每家店至少能售出100袋生鲜啤酒。

在一酒水连锁店,记者看到该店中以“斑马”品牌的袋装生鲜精酿啤酒为主打。该店负责人王先生告诉记者,该店为了生鲜啤酒,专门购进了价值几十万元的加压冷藏设备,最大限度保证了啤酒的鲜度。“斑马”品牌是今年新上的生鲜啤酒系列,现在市场反应非常不错,每天购买的顾客爆满。

记者走访中发现,多家



万福源酒水连锁店一顾客正在试酒

酒水销售公司今年都开启了生鲜啤酒、精酿啤酒的销售,类似青岛生鲜啤、斑马生鲜啤、万福源生鲜啤等各种生鲜啤酒品牌起势迅猛,以醇厚香甜的口感,迅速征服了众多啤酒爱好者。

进口啤酒起势迅猛,年轻人成为消费主力军

在市区园林路与长青路交叉口附近的一酒水连锁店,记者发现进口啤酒已经占据了半个啤酒专柜,有德国瓦德堡黑啤、白啤,德国莫尔巴赫小麦啤、比利时白熊、比利时粉象、芙力草莓啤、奢莉樱桃、1664、波兰松鸡啤酒、比利时林德曼樱桃等多种进口啤酒与精酿啤酒。

该店秦经理告诉记者,进口啤酒的销量比之前好很多,今年新进了很多进口啤酒品牌,各类进口啤酒每天都能卖出不少。另外,女士们购买啤酒的也比之前多了很多,类似草莓、樱桃口感的啤酒主要是女士购买,男士则以消费进口精酿啤酒为主。

市区某音乐酒吧负责人杨先生告诉记者,目前店里年轻人消费最多的还是啤酒,该酒吧啤酒品牌主要有百威、科罗娜、福佳白、1664、虎牌、喜力等,进口啤酒一天消费有50箱左右。

走访中,接连几家店的负责人告诉记者,进口啤酒销量2021年入夏以来就居高不下,年轻人对新鲜口感、新鲜品牌的接受度很高。

精酿、生鲜、进口啤酒缘何今夏爆发?

那么,精酿、生鲜、进口啤酒为啥会如雨后春笋般出现?市酒业协会副秘书长刘岳辉认为,2021年,酒类中的啤酒是一个新风口,今年的郑州糖酒会上就能看出一些端倪,啤酒品牌明显要高于以往。从数据上来看,糖酒会上啤酒的意向订单也比往年高很多。精酿啤酒、生鲜啤酒爆发的主因是之前的口感顾客已经喝腻了,加上精酿啤酒、生鲜啤酒已经经过了多年的市场培育,就如目前酱香白酒火爆一般,已经进入了这个阶段。

刘岳辉说,精酿啤酒俗称优质啤酒,以大麦、小麦、啤酒花、酵母、水等原料酿制,不同于工业化啤酒,其口感醇厚,泡沫更丰富,麦芽香味更明显,麦芽汁浓度一般能达到10以上,有典型的焦糊香;生鲜啤酒则是以鲜甜口感为主,由于没有高温灭活,虽然保质期最多只有3天左右,但可以最大限度保证啤酒的口感,自然比夜市上经常出现的扎啤、瓶装啤酒口感更丰富,更有香味。对比之下,大多数市民最常饮用的工业化啤酒,从口感上就要弱很多,这也是工业化啤酒被叫作“啤水”的原因。有了这样的对比,喝习惯精酿或生鲜啤酒的市民,是很难再去喝工业化啤酒的。

进口啤酒则是由于去年疫情原因原材料等难以入关,消费者购买起来比较困难,到了今年夏季,自然成了一个爆点。目前,进口啤酒以精酿、果味等口感为主,成为年轻人追逐时尚的不二选择。

(张五阳 文/图)

喝红酒为什么一定要用高脚杯

红酒是一种能够充分调动感官的酒精饮品,需要观其色、鼻闻其香、舌尝其味,且用心感受,方能体验其美妙之处。品鉴红酒时和喝其他酒类有着许多不同,比如,就拿酒杯来说,这中间就有着很大的不同。那么,为什么大家都习惯用高脚杯喝红酒?与其他杯子相比,高脚杯又有哪些优势呢?

一、利于观色

红酒的颜色往往能透露其年份/陈年时间、酿酒葡萄种类以及是否变质等信息,因此观色对于红酒而言至关重要。而高脚杯拥有好的透明度,非常适合观色。

二、利于闻香

乙醇(酒精)在不同敞口杯中会有变化,由于酒精属于易挥发性物质,因此当酒精从红酒表面挥发后,香气也会随之散发开来,这样能利于饮酒者进行闻香。高脚杯肚子大,杯口则微收,这种独特的设计能确保红酒的香气集中于杯口处,便于闻香。

三、利于品鉴

不同酒类所使用的酒杯杯唇厚度不一,不过人们普遍认为,杯唇越薄,酒杯对饮酒体验带来的影响越小,这就是高脚杯杯唇较薄的原因所在。红酒的饮用温度也非常重要,人体体温一般在36.7℃至37.5℃之间,如果用手直接握住杯肚,则会改变酒液温度,所以喝红酒一般正确的握杯姿势是拿杯柄和杯脚,避免影响红酒的适饮温度。

四、利于摇杯

通常高脚杯的杯肚要比杯口宽,这样在摇杯的时候就不至于将红酒洒落出去。

如果您在购买过程中有任何问题,或者对白酒真假有所疑问,抑或是想了解更多白酒知识和白酒文化,都可加微信 pdsbwzwy (13071773939)联系,酒水版将针对您的问题做出答复。

(张五阳 整理)



贾湖酒业参展第十九届中国(漯河)食品博览会

□记者 张五阳

本报讯 5月18日,第十九届中国(漯河)食品博览会(以下简称“食博会”)在漯河市会展中心闭幕。贾湖酒业作为豫酒骨干企业和漯河市东道主在本届食博会上实力绽放,为天下客商奉献了一场关于美酒的饕餮盛宴(如图,贾湖酒业供图)。

据了解,本届食博会共设2400个标准展位,来自上海、北京、天津、重庆、广东、河北、山东、福建、江苏、新疆、辽宁、安徽等20多个省(区、市)的1023家企业和16125家采购商云集漯

河。在食博会现场,以酒文化展示和白酒品鉴为主题的贾湖展厅,吸引了广大客商的广泛关注,展厅内设有酒文化展示区、产品陈列区、白酒品鉴区、商务洽谈区,厅外创新镂空设计,并辅以巨型酒瓶等元素,使得展厅整体视觉厚重大气、古朴典雅,进入贾湖酒展区寻找商机的酒类经销商源源不断,络绎不绝。

在本届食博会上,贾湖酒业除了展示“贾湖”系列、“中原味道”系列等热销产品之外,还携“贾湖·酒海年份”等新品重磅亮相。凭借香气突出、入口绵柔、回味悠长等口感特点,在

食博会上顺利斩获诸多大额订单和达成采购意向。贾湖酒业现场提供免费品鉴,还开展了“爱家乡、喝贾湖,我为贾湖做代言”等一系列活动。

据贾湖酒业现场负责人介绍,每届食博会贾湖酒业都会全心参与,把贾湖九千年的文化魅力展现给全国乃至世界各地的宾朋,未来贾湖酒业将进一步发挥文化优势、品质优势、品牌优势、技术优势,让更多的消费者爱上贾湖酒,并把贾湖酒打造成豫酒的名片,打造成中国白酒的名片,为豫酒振兴增光添彩!

