



酒道中原

栏目主持: 贺荣凤

电话: 15515560155
QQ: 737335507

开栏的话:“雄图霸业谈笑间,不如人生一场醉”,本栏目为美酒而设,最新的酒业资讯,独特的品酒感受,读者与酒厂家的精彩互动,尽在“酒道中原”!这里是爱酒、懂酒者交流的平台,因美酒结缘,在美酒江湖里,谁是下一站英雄?热烈欢迎各大厂家或读者向本栏目推荐美酒品牌,真诚期待,与您一起,在美酒江湖里,浅酌低唱……

本期推荐: 今世缘酒

品美酒刮礼品

今世缘酒来自开国总理周恩来的故乡淮安,地处名酒之乡千年古镇高沟。高沟酿酒,始于西汉,盛于明清,源远流长。南宋著名爱国诗人陆游曾在高沟天泉糟坊的墙壁上留下了“天赐名手,地赐名泉,高沟美酒,名不虚传”的佳句。“国缘”酒荣获中国十大高端商务白酒品牌,是外交部接待用酒;今世缘是“中国驰名商标”,为“中国十大文化名酒”、“中华婚宴首选品牌”、“江苏省接待用酒”。1996年,经过对酒的物理属性和社会属性的广泛研究,在蓦然回首之间,“今世缘”品牌诞生。今世缘人弘扬“战胜自我,追求卓越”的企业精神,致力于品牌深厚文化底蕴的传播,致力于产品高质量追求,以敢为人先的胆识和持续引爆市场的创新智慧,创造了中国白酒业的“今世缘现象”。

浓香型十五年典藏:泉因酿而升华,酒因藏而醇香,天来之泉,千年古镇,三百年老窖,融岁月之悟,藏无骨之美,经大师精心雕琢,始成其醇美品质,专为懂得品位之士而酿,人生入酒,回味更有味。

今世缘酒为了让更多的人感受缘文化,只要在有销售今世缘酒的酒店购买今世缘酒,就可以参加“缘定一生,惊喜刮不停”的刮礼品活动。

豫酒抱团共赢中原

白酒行业“大腕儿”畅谈豫酒行情,把脉豫酒发展

日前,河南省酒业协会七届四次理事会在郑州举行,中国酿酒工业协会理事长王延才、全国白酒专家沈怡方、著名营销策划专家司圣国等来自国内白酒界的“大腕儿”出席会议,就河南白酒市场形势及走势纷纷支招。

晚报记者 谢宽/文 赵楠/图



产销量逐年递增 河南白酒消费市场潜力大

亿元,同比增长36.79%。

而在全国13个超过10万千升的地区中,河南占据一席之地。河南省酒业协会会长熊玉亮分析说:“2008年,按照规模以上企业统计,全省完成饮料酒产量530.31万千升,较上年同期增长23.21%;实现工业总产值334.8亿元,较上年同期增长39.33%;销售总产值329.4亿元,较上年同期增长39.52%;产量位居全国第2位,再创历史新高。”

巨大的人口基数、经济水平的快速增长,

加上河南善饮好客的消费习惯,近年来,整体市场的容量持续扩大,据估计为达到80亿至90亿元左右。远景(中国)营销管理咨询公司董事长司圣国坦言:“河南作为传统的农业大省和人口大省,粮食产量连续8年居全国第一。近年来河南经济迅猛发展,2008年GDP突破1.8万亿元,连续10年居全国第五。从消费能力和消费趋势来看,河南居民有重物消费转为物质消费和服务消费并重。”

“2008年,我国白酒行业各项经济指标继续保持平稳增长,总体运行良好。”中国酿酒工业协会理事长王延才在会上作了关于我国酒业形势的报告,并表示,白酒行业2005年至2008年从产量上连续4年实现快速增长,2008年白酒行业完成生产量569.34万千升,同比增长15.79%;从销售看,2008年白酒行业实现销售收入1574.85亿元,同比增长27.79%;从利润看,2008年1至11月白酒行业实现利润186.43

结构全面还要占有率高 本土与外来品牌竞争格局升级

与全国其他白酒板块比较,河南市场的巨大空间引来无数外来品牌的入驻。由于本土品牌的产品结构整体偏低,主要以中档和中低档价位产品为主,占据市场50%至60%的份额,在酒业的中高端市场上,则基本上被茅五剑、水井坊、洋河、泸州老窖等外来品牌占据。

从市场表现上,除宋河品牌表现为全省攻势外,其他本地品牌,如赊店、四五、杜康、仰韶、宝丰等主要根据地市场,还是集中于酒厂所在地周边地区,采用了固守本土市场、积极运作重点市场的策略。远景(中国)营销管理

咨询公司董事长司圣国向记者介绍说:“外来品牌包括洋河、泸州、白云边等进入,而且表现出色,但就整体性而言,各品牌上未能真正建立稳固的实力范围。究竟谁笑到最后,尚存很大的不确定性。”

在省内外品牌之间、省内外品牌之间的竞争日趋激烈的同时,河南白酒产品结构也在进一步得以调整,呈现出了多样化和中高档化趋势,熊玉亮说:“这一时期,不少企业开发了具有自主知识产权的新产品。比如,国色清香宝丰系列酒、赊店明窖、四五老窖

1949、张弓超值酒、皇沟1958、杜康国花系列酒、豫坡老基酒、仰韶彩陶坊酒等,新产品单价也在提高,市场占有率和全省白酒产业市场格局也发生了较大的改变。”

全国著名白酒专家沈怡方也对豫酒给予了评价,“豫酒曾经取得过国内白酒行业‘2金4银’的傲人成绩,展现了豫酒的整体水平。‘创新、革新才能推动行业发展’,目前正在复兴的豫酒要在味儿上上下工夫,把苏、鲁、豫、皖白酒板块和川酒的浓香型进行区别和分割,在生产工艺上进行创新,重视和研究调味酒的生产。”

豫酒欲抱团打天下 白酒产业全面发力促发展

面貌;其次,要全面维护企业的合法权益,做豫酒企业的代言人;然后结合河南白酒企业的发展需要,研究制定《河南白酒产业发展战略纲要》(草案),报送有关部门发布实施。《纲要》突出整合河南白酒产业抱团取暖、抱团打天下的资源,鼓励并帮助河南白酒龙头企业发挥其示范作用,从而带动整个河南白酒产业全面发力,提高市场占有率、提高豫酒在全国的影响力和核心竞争力。

对于豫酒而言,2009年将定为“豫酒发展—

厂商和谐共赢年”。据熊玉亮介绍,以诚信共享合作共赢的理念,以糖酒会、厂商对接会、经销商大会、品鉴会等形式为平台,通过厂商真诚合作,构筑经销商网络体系,疏通渠道,扩大经销商尤其是大经销商与豫酒生产企业的合作,扩大豫酒的市场份额,扩大豫酒在全省人民心目中的影响,让更多的河南人知晓豫酒、推介豫酒、喝豫酒,推动豫酒发展,推进豫酒为河南经济发展做出更大贡献。

消费资讯

全聚德烤鸭落户郑州

5月8日,位于农业路“省汇中心”大楼的全聚德郑州首家直营店正式开业迎宾。全聚德郑州店作为全聚德集团在中原地区首家直营企业,建筑面积3000余平方米,有以帝王厅及燕京十二景命名的单间共计14个,可供400人同时就餐。

全聚德郑州店在装修设计上,一方面突出表现了京味民俗的亲情感,另一方面突出展

现了京城皇家园林的宏伟气势。在菜品与服务上,主要技术力量均来自北京前门全聚德起源店的技术骨干。全聚德郑州店经营的挂炉烤鸭及全鸭席菜品的主要原材料,也均由北京全聚德及特色菜品的优良品质。同时,全聚德郑州店还结合市民的需要,经营豫菜、川菜等菜系的菜品,为宾客的就餐提供更多的选择。

王红伟

德克士天椒鸡腿堡5月推出

延续意式风情的成功,德克士再度重磅出击,推出全新拉丁风情美味——德克士天椒鸡腿堡,并于5月份起在全国范围内同步推出。德克士天椒鸡腿堡的上市,在丰富德克士异域风情美食品类的同时,也体现了德克士坚持为消费者带来“意想不到的美食体验”。

新品推广期间,德克士还将在全国门店开展“小佐罗竞赛”主题活动,并将于六一儿童节

当天进行公开评选,通过有趣的互动活动让小朋友从小培养勇敢乐观的心态。此外,部分餐厅还将开辟互动专区,除了对“小佐罗英雄榜”进行公示之外,还会由餐厅接待员佩戴佐罗眼罩和小朋友互动游戏,讲述英雄佐罗的传奇故事。通过店内整体的异域风情布置,以及丰富多彩的主题互动活动,德克士将为消费者倾力打造全方位的异域风情体验。

李冰冰

阿五美食母亲节感恩主题活动举行

一场以“深深慈母意,浓浓阿五情——我为母亲做道菜”为主题的活动,在母亲节前夕的英协路厨乡美食举行,用“美食”传递大爱无疆。5月9日下午3点,来自全国公安系统抗震救灾劳模,郑州市五一劳模、学生、顾客及烹饪大师等十

余名代表,亲手为自己的母亲现场做菜,现场充满了暖暖的感恩气氛。据此次活动的主办方中国烹饪大师、河南阿五美食有限公司董事长樊胜武介绍:“在母亲节前夕,要让全社会都关注自己的母亲,传承中华民族的光荣传统。”

万佳

第五届豫糖酒食品交易会在洛阳开幕

5月9日,河南省第五届糖酒食品交易会在洛阳市中原物流国际会展中心举行。河南省糖酒食品流通协会会长王庆云表示,从历届展会来看,糖酒交易会目前已经发展成为联系厂商、交流、交易、

交友的重要平台,成为展示企业实力,塑造品牌形象的重要阵地。本次交易会呈现出了参会企业多、产品品种全、宣传层次高的显著特点,为河南省糖酒业第一盛会增添了丰富的内涵。

王云龙

上茶馆辉煌杯麻将大赛落幕

日前,郑州市上茶馆和大东麻将机商行共同举办了上茶馆辉煌杯麻将大赛,比赛禁止赌博,共1000余人报名参与,场面十分热闹。

经过激烈角逐,大赛于5月9日下午结束。

市民崔建在决赛中取得“雀圣”称号,领取了3000元现金大奖,一台辉煌牌全自动麻将机和一张5000元上茶馆贵宾卡。

李冰冰

消费调查

上周本报QQ聊栏目刊出“火锅店香油掺东西”记者深入小肥羊火锅店调查

小肥羊火锅香油未掺假



自5月6日本报QQ聊栏目里,报出“火锅店香油掺东西”的报道后,小肥羊火锅负责人致电本报反映:“小肥羊火锅蒜泥调料中的香油并无掺杂任何东西。”随后记者走访小肥羊及香油生产商一探究竟。

5月12日下午,记者来到西郊某小肥羊火锅店,说明来意后,该店负责人带领记者来到后厨,麻酱和香油摆在一旁。“我们这里的香油都是有正规的渠道引进,从现场的磨制到装瓶,也进行了严格的把控,而且生产商的卫生许可证、工商营业执照等三证齐全,出现问题时,我们都会退回。”说着,小肥羊火锅店负责人拿出所留香油商家的凭证,他解释说:“经常光顾小肥羊的顾客都知道,从一开始我们就提倡消费的顾客不用蘸酱的火锅,因为我们的锅底本身就有味道,麻酱、香油一般是顾客想用,才给顾客准备的。”

他进一步对香油进店流程进行介绍,香油进店到上桌,上下每一名员工都不会私自在

香油中掺杂任何东西。“原因在于,国家自加强食品安全后,企业对食品的安全上管理非常的严格,而且也非常的规范,维护好小肥羊这个品牌,服务好市民,是我们的责任。关键在于,近期我们西郊的小肥羊火锅店,并没有出现顾客霸王餐的状况,而且服务员也并未向我们报告有这样的情况发生,有一种可能,不排除一些貌似小肥羊的火锅店出现的情况。”

当提起目前市场中,很多火锅店都会在调料中掺杂一些东西的现象时,他坦言,小肥羊自打假以后,进入到郑州市场并且快速的成长,得益于广大市民的喜爱。“面对广大的市民,为何搬起石头砸自己的脚呢?我们小肥羊火锅店,作为连锁企业,虽说以经营为目的的企业,但更重要的是诚信和服务,这样才能把企业做大。”该企业负责人说:“该名网友的说法,先不说是否是竞争对手的恶意所为,但就这样的说法和我们的操作流程上来看,值得商榷。”

晚报记者 谢宽/文 赵楠/图