

张裕、长城、王朝、威龙国内四大家族占据河南市场  
葡萄酒本土品牌蓄势待发

# “河南制造”欲开新局面



随着生活水平的提高,葡萄酒正在逐步渗入到人们的生活当中,但我们在郑州各大商场、超市转一圈,会发现张裕、长城、王朝、威龙四大家族占据着绝大多数的柜台,而民权等本土品牌则少之又少。我们不禁要问,位于黄河故道产区传统葡萄酒生产大省的河南葡萄酒在哪里?

有关业内人士指出:1998年至2008年十年间,中国葡萄酒行业经历了迅猛的发展,同时也为进口葡萄酒提供了更多的展示机会,但令人深感遗憾的是,河南葡萄酒产业在这十年间却步履沉重,跌入了空前的低谷。是迎头赶上,还是就此沉沦?河南葡萄酒已经到了紧要关头,唯有放眼全国,审视自身,才有可能重现辉煌。

晚报记者 谢宽

## 河南本土的“民权现象”

据了解,目前我国葡萄酒消费品牌集中度非常高,张裕、长城、王朝、威龙四大家族占据了全国葡萄酒销量的50%以上。

而反观河南葡萄酒产业,或许只能用“令人堪忧”四个字来形容。自2005年的西华葡萄酒曝光,到2007年的民权葡萄酒曝光,这两个在河南具有代表性的葡萄酒产区生产销售情况江河日下,经营状况雪上加霜。尤其是民权葡萄酒产业,更是遭受了前所未有的打击,据统计,2007年河南省葡萄酒产量1.34万千升,同期下降51.8%。

河南省具备做强做大葡萄酒产业的条件,记者在河南酿酒工业志中看到这样一段话:“原民权葡萄酒厂(现为民权九鼎葡萄酒有限公司)是新中国成立后最早建立的四家葡萄酒企业之一,有着51年的历史,曾经缔造了‘长城’、‘民权’等响誉大江南北的品牌,产品屡获殊荣。曾几何时‘民权’牌葡萄酒誉满神州,香飘海外,给黄河故道边的豫东民权县带来了鲜花和荣誉。上个世纪80年代中期,民权拥有葡萄原料基地数万亩。”想活九十九,常饮民权葡萄酒’的广告语琅琅上口、家喻户晓,民权曾为葡萄酒而骄傲。”直至今日,岁月无情,市场无情,今天的河南葡萄酒已远远被人甩在了后面。

省酒协办公室主任岳晓声指出,民权葡萄酒厂从建厂到如今,可以说是河南葡萄酒产业发展过程中的缩影,称之为“民权现象”。其背后更值得行业内反思的是,作为本土品牌,而

且拥有半个世纪历史的企业却不能与张裕、长城、王朝、威龙外来品牌竞争。何处于此?

## 审视本土制造的品牌缺失

从传统的角度去思考,客观来讲本土品牌葡萄酒企业之所以被甩在后面的原因,不外乎是缺乏竞争力、管理落后、营销手段匮乏等几个方面,而这种说法也在业内被很多学者所认可。“一个企业的成败得失,不就在于此吗?”

此外,有位专家曾评价,河南本土品牌在品牌的运作过程中,同时遭遇着内讧的尴尬境地。他说:“河南葡萄酒业已经历了太多的内耗与悲哀。如果企业之间仍然一味相互拆台,那也许还没到‘狼来了’的那天,自己已经在不负责任的恶性竞争中消亡。”

种种说法,不得不承认,河南葡萄酒业确实没有走上正规。但是不能把所有的责任强加于硬件设备的改善与软件的提升上。实际上,河南葡萄酒企业既不缺乏卖点,也不缺乏人才,所缺乏的是将葡萄酒融入本土文化的深层次思考。

民权九鼎葡萄酒有限公司总经理朱和平告诉记者:“中原拥有着千年的历史,拥有着丰富的文化资源,但是提起河南的企业,似乎外地人并不感‘兴趣’。不能说河南的企业不好,比如说漯河的双汇、许昌的瑞贝卡等企业都是在国内数一数二的企业,那么本土葡萄酒品牌缺失的原因就在于河南企业缺乏企业文化和整体形象。例如,2007年2月,

中央电视台曝光了部分生产劣质民权葡萄酒及饮料的厂家。民权牌葡萄酒的形象在消费者心中大打折扣,国内外的葡萄酒市场几乎全部为民权葡萄酒封死了一扇门。这就是形象的消亡。”

## 本土市场 含苞欲放终有时

“我在河南驻扎了十几年,作为新兴的河南人,我认为民权现象,看似只是一个企业变化的过程,但背后却升华为一个地区的现象,也就是所谓的河南现象。”作为资深的酒业营销人,河南聚陆公司总经理余亿也有着独到的见解,“河南企业要发展,品牌并不只是靠广告宣传就能占据市场,是需要企业的文化与地区的文化结合在一起,形成共性,然后整体地塑造形象,最后形成强大的品牌效应,当然这其中不能缺少硬件设施与软件的提升。”

也正如他所说,河南葡萄酒虽然处于内忧外患的压力之下,企业却没有坐以待毙,而是在积极探索努力寻求适合自身的发展道路。河南葡萄酒有必要紧跟行业脚步,从全国葡萄酒发展的整体趋势中寻找自己的方向。

有关业内人士认为,综合来看,河南的葡萄酒市场还处于一种初级阶段,从消费风气到市场氛围都远未成熟。但这种不成熟并非意味着葡萄酒在这里前途暗淡,相反,在酒类消费能力巨大的河南市场,这种不成熟意味着更多的淘金机会。

## 行业快讯

### “逆境中的服装业发展”行业论坛在郑举行

7月18日,一场名为“逆境中的服装业发展”行业论坛在郑州举行,来自省内100多家高端时尚品牌服装代理企业到场,一同探讨如何应对服装业当前面临的挑战。来自台湾的著名营销专家、美国威斯康辛大学与波士顿大学管理科学硕士、品牌与跨国商业管理专家黄学诣先生就当前与未来服装业的发展趋势与河南企业家进行了分享。

黄学诣指出,中国服装业目前还处在渠道为王的时代,对于未来的发展,应利用当下经济危机喘息的机会,尽早借鉴欧美日韩等国成熟的行业发展经验,发掘自身潜力,寻求突破。论坛结束后,百家好、BENBO、JUST IN TIME、珂尼蒂思、JESSMODE、诱狐等多个来自中国、欧洲、韩国的知名服装品牌进行了秋冬季时装发布会,展现了2009秋冬流行元素。

晚报记者 徐海淋  
通讯员 秦帅超



栏目主持:贺荣凤 电话:15515569155  
QQ:737335507

本期推荐:杜康

## 元首杜康 豫酒之光

中国酒文化博大精深、源远流长,而一部中国酒文化的发展历史,无疑是以杜康酒文化的积淀、厚重和演绎、嬗变为支撑的,杜康酒文化蕴含着深厚的地缘文化、酒缘文化和人缘文化。一部杜康造酒的历史,历练数千年绵延至今。

“元首杜康”是汝阳杜康为纪念周总理提出“复兴杜康,为国争光”30年而特别研制的高端产品,从2003年投放市场以来深受消费者好评。

汝阳杜康改制后,第一个品牌合作运营商——郑州康潮贸易有限公司于近日在郑州召开了汝阳“元首杜康”“金杜康”品牌战略推广暨经销商合作共识大会。郑州康潮贸易有限公司董事长李济华先生对杜康有特殊情怀和一种责任感。对汝阳杜康总结

自本报上周组建“中原百人品酒团”以来,全城很多爱酒、懂酒的品酒达人,纷纷打电话或发短信报名参加,和记者交流品酒心得,现“中原百人品酒团”成员还在招募中,只要您对品酒有一定心得,具备一定品酒经验,或是对酒也有着狂热的喜爱,就可以报名加入我们。报名方式:电话或短信至15515569155即可,我们以酒会友,期待你的参与!

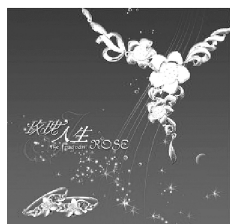
总结了五大特点。1. 文化厚重,历史悠久,酒之祖、酒之源地位,决定杜康是中国十大文化名酒。2. 物质奇特,独特的地理环境,优质天然矿泉水资源,水为酒之骨,名酒必有名泉,神奇的杜康酒富含50余种对人体有益的矿物质和微量元素。1991年被国家命名为天然优质矿泉水,决定了汝阳杜康数千年的繁衍生息。3. 技术独到,工艺精美,复杂的古法酿造技术和简单科学的现代勾兑工艺使汝阳杜康酒独树一帜。4. 品质优秀,是中国北方浓香型白酒的代表,绵柔滋润,醇香悠长,入口柔和,下咽润和,回味醇和,不烈不暴,绵甜净爽。5. 品牌大,市场广。杜康这个品牌可以说是中国白酒最古老的品牌,市场影响力非常强。高、中、低均适用,古今中外都认可。

炎炎夏日,请多  
关爱一下您的黄金  
首饰

——天成珠宝温馨提示



盛夏时节,很多爱美的人士都爱佩戴上自己心爱的黄金首饰出门炫耀一番,独特的光彩一定会使您变成人群中的焦点。但是您知道吗?黄金也是有灵性的,只有您多注意爱惜它,它也会发挥最大的能量回报您。在这里,我们总结出4条注意事项,给所有黄金饰品爱好者分享:1.洗洁精的化学物质会改变金子的色泽,所以做清洁工作之前应该脱掉金饰品。2.避免直接与香水、发胶等高挥发性物质接触,否则容易导致金饰褪色。黄金饰品的变色或褪色与人体汗液有密切的关系。人的汗液99%是水分,另外1%左右是人体内的废物及有害物质,如氯代物、乳酸、尿素氮等。这些物质与黄金饰品中的银和铜接触后,会发生化学反应,产生氯化银和硫化铜,并呈现深黑色的化学盐,使得黄金饰品变黑。3.游泳时要取下金饰,以免碰到海水或池水后,表层产生化学变化。4.因为现在女士所使用的化妆品中一般含有铅,而铅可以直接和黄金反应,或者由于不注意保管而使黄金戒指变“白”的事情。纯金饰品在遇水银时会产生化学反应,出现白色斑点,因为水银挥发性强,即使离的较远,也能够造成首饰变色。这些情况多数发生在医院或诊所里,多为温度计打破水银泄漏造成的。遇到以上四种情况也不要着急,清洗时只要在酒精灯下烧烤一会儿,



就能恢复原色。佩戴后的金饰常因污渍及灰尘的沾染而失去光泽,此时,只要将金饰置于中性洗洁剂浸泡并清洗,再取出擦拭干即可。

## 豫菜之星

### 成师傅大长垣美食



成师傅大长垣美食于2009年7月24日菜盘隆重改版,届时红专路店、经一路店同时启动更新版,到店的新老客户均能感受到新品上市的“味道”体现;海纳百川,和味为先!

中国厨乡河南长垣是我国烹坛盛地,它兴于唐宋,盛于明清,辉煌当代,素以技术精湛、厨师众多而闻名于世,中国名厨成富先生就是其中的佼佼者。

“成师傅美食”连锁机构由成富先生创办,成先生现为中国烹饪大师、国家高级烹饪技师、餐饮业国家级评审员、裁判、豫菜大师、中国厨乡长垣烹饪协会副会长、河南省餐饮业协会名厨专业委员会副秘书长、豫菜文化研究会副秘书长,曾先后多次荣获“中华厨金勺奖”、“中央电视台满汉全席擂主”等国家级烹饪大赛金奖及冠军称号。

成师傅美食特色是:在选料广泛、刀工精湛、讲究制汤、质味适中的豫菜基础上融汇各大菜系精华研制而成。其主要特点是“制汤讲究,原汁原味,口味浓郁,鲜香平和”,充分体现长垣人“用心做菜,诚心待人”的至高境界。

红专路店订餐电话:60989788  
地址:红专路与东明路交叉口东20米路北  
经一路店订餐电话:65822168  
地址:经一路与农业路交叉口北150米路东