

釀造中華

葡萄酒文化

中國內地消費市場發展一日千里，近十年受到西方飲食文化的薰陶，對葡萄酒的熱愛程度更與日俱增。國際葡萄酒及烈酒研究所的數據顯示，內地市場於2013年飲用了1億5,800萬箱葡萄酒（以每箱九公升計），躋身全球第五大葡萄酒消費國。自2008年至今，當地的紅酒消耗量更躍升了136%。





鳴謝：港島海逸君綽酒店君綽軒

葡 萄酒歷史起源於歐洲，歐美等地的葡萄酒市場也較為成熟；而在中國恰恰相反，一切尚在成長階段。

專業葡萄酒顧問

屈臣氏酒窖於2007年進軍中國內地市場，致力於在當地推廣葡萄酒文化。短短數年，內地消費者對葡萄酒的喜愛程度和知識都顯著上升。新一代消費群體對杯中物講求更精緻的體驗，對非傳統產區的出品也躍躍欲試。

為了讓消費者深入瞭解葡萄酒，屈臣氏酒窖擴展了多個渠道去推廣和傳播葡萄酒文化，包括屈臣氏酒窖零售店、餐飲場所（酒店、餐館、小餐廳、酒吧）、超市、便利店、批發商和電子商貿平台。屈臣氏酒窖（中國）總經理黎金源說：「我們根據顧客的餐飲喜好，為酒店和餐廳量身定制酒單。另外，我們也向批發商和其他商業夥伴提供專業培訓和餐飲建議，確保滿足各類型顧客的需求。」

屈臣氏酒窖的努力漸見佳績，雖然較便宜的國產酒仍然雄據市場，但顧客對於優質進口葡萄酒的需求正穩步上揚。黎先生指出，入門級葡萄酒的日常消耗量增幅顯著，顯示商務款待的消費模式漸被取替，私人享用逐漸成為市場主流。

中餐配酒文化

在西方的飲食文化中，美酒佳餚講究配搭得宜，以提升食物的味道和凸顯葡萄酒原本的風味。一般而言，白酒配搭海鮮類食物，紅酒則多配搭紅肉。那麼中菜又應該如何配搭呢？

黎先生說：「中菜菜式多姿多采，不同菜系有不同的烹調方式，加上味道更見複雜和多層次，需要考慮的因素很多，不單只針對食材那麼簡單。」例如，上海的毛蟹炒年糕濃油赤醬，適宜配上酒體輕盈，口感柔和的紅

酒；麻辣的四川水煮牛肉，則要以酸度較低、味甜的桃紅葡萄酒或白酒來配襯，而非紅肉配紅酒的傳統配搭模式。

此外，中國的餐飲文化，在不同城市也有差異。在一線城市如北京、上海、廣州等地，消費者對葡萄酒已有相當程度的認識。黎先生說：「在不少飲宴場合上，葡萄酒已取代中國白酒或烈酒，成為餐飲的首選。」

至於在二線城市如長沙、武漢、成都，和三線城市如烏魯木齊，用餐形式多為中式圍餐，則喜好選用多款餐酒，體驗與每道菜式配搭出的不同風格。

屈臣氏酒窖經常舉辦美酒佳餚的配搭活動，讓顧客體驗真正的品酒樂趣。每道菜會配上一款合適的餐酒，主持人也會逐一講解每款葡萄酒的味道和酒質，以及菜式的特色和配搭緣由。而餐後的問答環節往往最受歡迎，黎先生解釋：「大家都踴躍參與，並樂在其中，認為能夠學習更多新知識。」

路演穿州過省

自去年屈臣氏酒窖在一線城市舉辦了首次巡展後，今年便開始在二、三線城市進行一系列的路演活動，是這些地方推廣葡萄酒文化的業內先鋒。黎先生說：「儘管二、三線城市的消費者對葡萄酒認識不多，興趣卻非常濃厚。要發展葡萄酒文化，便要舉辦更多推廣活動，提高大家對葡萄酒的認識。」

路演不僅推廣不同的葡萄酒品牌，也講解不同葡萄酒的特性和與當地美食配搭的秘訣。屈臣氏酒窖邀請各大酒商開設攤位與顧客直接互動交流，他們可以在品酒的同時，直接向酒商瞭解產品的口感、結構、葡萄品種特性、產區甚至釀造工藝。黎先生說：「希望藉此項一年一度的活動，把葡萄酒文化推廣給更多二、三線城市的消費者。」



屈臣氏酒窖精選超過6,000多款葡萄酒及烈酒，由專業的葡萄酒顧問推介給消費者。

美麗新世界

法國紅酒一直雄據進口葡萄酒市場，入門酒客向來都以此為首選。屈臣氏酒窖視推廣葡萄酒文化為己任，致力於為消費者推薦全球各大產區的優質佳釀，豐富消費者的選擇範圍。法國除外的歐洲優質產區還有意大利和西班牙，以及「新世界產區」如智利、阿根廷和美國加州等。黎先生說：「隨著顧客對其他產區的逐漸瞭解和認識，新世界產區的葡萄酒更加備受追捧，尤其是入門級產品。」

當然，國內葡萄酒市場的趨勢和消費模式也在逐漸改變。黎先生解釋道：「這兩年來，消費模式回復理性，消費者開始講求物有所值，不會只顧排場而專挑最昂貴的葡萄酒。」

顧客也因此願意嘗試法國以外的葡萄酒，刺激新世界產區葡萄酒的銷路節節上升。甚至甜酒，在中國的捧場客也比原產國更多，加拿大的冰酒便是一個好例子。

消費者通過各類品酒活動和培訓學習到新知識，對於日常的餐酒配搭也有了新的認識和體驗。黎先生說：「通過更多的推廣活動，當葡萄酒成為飲食文化的一部分，飲宴場合上配搭新世界產區葡萄酒又或是白葡萄酒將不足為奇。」

逐漸成熟的葡萄酒市場

中國雖迅速躋身成為世界第五大葡萄酒消費國，但葡萄酒文化仍有待慢慢浸淫。

黎先生對前景充滿信心，表示：「這不是一朝一夕的事，需要我們和業界投入更多時間和心力，通過產品推介和宣傳活動，共同推廣葡萄酒文化。顧客對酒的認識多了，能更有自信地選擇合自己心意又配對得宜的葡萄酒，來滿足不同場合的需求。這不單推動了中國內地的葡萄酒文化，也為屈臣氏酒窖增加更多商機。」□

中西白酒

縱使彼此都稱為白酒，中國白酒與西方的白葡萄酒，從傳統文化、釀造方式、對味覺的感受等各方面都南轅北轍。

白酒是中國的國酒，是國宴的傳統選擇，也常見於私人飲宴、商務酬酢、節日慶典，在二、三線城市尤其盛行。西方葡萄酒只是在最近十多年才在中國市場流行，而白葡萄酒更是近年才開始受到資深酒客青睞。

中國白酒用穀物蒸餾，酒精含量大都是40%至60%；在室溫下飲用，通常用陶瓷酒瓶盛載，飲用時倒入小杯或小酒杯。而西方的白葡萄酒則是用葡萄發酵，酒精含量最多只有15%，與紅葡萄酒的區別在於使用白葡萄品種，或者是先把果肉與葡萄皮（紅色葡萄品種）分離，才進行發酵。

西方白葡萄酒的味道多樣化，從全乾型、半乾型到甜型，冷飲風味最佳但不宜加冰。中國白酒則屬於烈酒，味道視所用的穀物類別與比例而定，但無論是哪一類，口感都強勁辛辣，初試者可能覺得嗆喉。

隨著中國葡萄酒市場的蓬勃發展，葡萄酒消耗也與日俱增，如今白葡萄酒逐漸獲大眾消費者所接受，在各類聚餐場合也頻繁亮相，佔有一席之地。

