

# 定制酒或将引领葡萄酒消费



为你推荐三款国宾酒庄盛唐系列定制酒

**推荐一:**  
国宾酒庄盛唐赤霞珠干红葡萄酒  
——艺术典藏T3——  
品种:赤霞珠 类型:干型  
酒精度:13.5%vol 年份:2009  
酿造工艺:手工精选,低温浸渍发酵工艺,40%的法国橡木桶,60%的美国橡木桶陈酿12个月。  
推荐理由:色泽呈深宝石红色,浓郁的黑醋栗果味和陈酿醇香完美结合,并带有雪松橡木味。



**推荐二:**  
国宾酒庄盛唐赤霞珠干红葡萄酒  
——艺术典藏T6——  
品种:赤霞珠 类型:干型  
酒精度:13.5%vol 年份:2009  
酿造工艺:手工精选,低温浸渍发酵工艺,50%法国橡木桶,50%美国橡木桶陈酿12个月。  
推荐理由:色泽呈深宝石红色。浓郁的黑加仑子、巧克力和陈酿橡木香。口感圆润丰满,结构优美,果味馥郁,层次多样。风格典型独特,余味悠长。



**推荐三:**  
国宾酒庄盛唐长相思干白葡萄酒  
——艺术典藏T3——  
品种:长相思 类型:干型  
酒精度:12.5%vol 年份:2009  
酿造工艺:手工精选,不锈钢罐低温发酵,果香型葡萄酒酿造工艺。  
推荐理由:色泽呈淡禾秆黄色,雅致协调的柑橘、葡萄柚水果香和酒香。口感圆润平衡,浓郁的柑橘清雅香气。回味清新爽口而悠长。



专刊记者 赵玲玲

近来,烟台悄然兴起了一种时尚的葡萄酒消费模式——购买定制酒。在喜宴、生日宴等场所都能看到一些个性化瓶装定制酒,深受广大消费者青睐。

者买了定制酒,相当于买了期货,可以作为理财投资的一种渠道。”

据了解,定制酒主要以婚宴、生日宴、团购等为主。烟台本地除国宾酒庄生产定制酒外,还有张裕、中粮君顶等企业也推出了各自的定制酒。仅今年1—6月,国宾酒庄定制酒就占了该酒庄全年总销量的20%以上。

对此,蓬莱国宾酒庄总经理刘建成说:“我们必须适应消费者的需求,跟着市场的变化而变化。只有满足消费者不同的需求,我们的生产和销售才能够得到更好的发展空间,定制酒已成了我们酒庄发展的一个新方向!”

业内人士认为,国外葡萄酒在定制上的种种限制,让拥有地利优势的国产葡萄酒更有优势,国内定制酒在满足定制用户需求程度上,远高于国外品牌。

品。”7月1日,记者就定制酒的现状与发展情况到访了蓬莱国宾酒庄。

据介绍,蓬莱国宾酒庄是世界上第一座中式唐风酒庄,由烟台金宇置业有限公司投资兴建,该酒庄致力于打造以高端酒庄酒生产为核心,涵盖优质酿酒葡萄苗木种植、葡萄酒文化传播、世界葡萄酒文化交流、葡萄酒主题休闲等产业集群。

国宾酒庄副总经理杜宜龙介绍说:“消费者通过有针对性的选择,买到自己想要的葡萄酒,定制酒具有独特性;另外,因为我们酒庄的定制酒采用的是自己基地种植的有机葡萄,每个环节确保精心酿造,质量有保证;根据客户需求,我们专业工作人员将酒从橡木桶中取出,装进酒瓶里送给客户,从而保证葡萄酒原有的品质不流失;同时,消费



什么是定制酒?行业里这样定义:“酒水企业根据客户的特定需求,从品质和形象设计着手,为客户量身打造出具有浓郁个人专属风格的酒水,是一种‘一对一’式的高品质服务产

# 夏天吃火锅 滚烫的热情,痛快的享受

专刊记者 赵玲玲

不少人认为秋冬季才是吃火锅的时候,夏天吃火锅容易上火,其实不然。7月2日,记者走进烟台市芝罘区大海阳路的缘中圆奇火锅店,发现来这里吃火锅的人还真不少,在这个夏天,吹着空调,吃着美味火锅,真可谓是滚烫的热情,痛快的享受!



从“吃温饱”到“吃健康”

烟台缘中圆奇火锅店总经理王兰英介绍说:“缘中圆总部在黑龙江省牡丹江市,我们的火锅将餐饮消费与健康结合在一起,在餐饮市场中时时警示自身不‘躁’。黑龙江餐饮店已经开了十多年了,直营店已经发展到五家,经历了‘吃温饱’到‘吃健康’的发展过程。”

记者看到,该火锅店的厨房是敞开式,客人可以随时参观店中的后厨,随时抽查冰箱、消毒柜等设施。该店用的水都是经过过滤的,碗筷全部由洗碗机自动完成,确保每一个环节的消毒卫生。

据了解,缘中圆奇火锅发源于东北,以四川火锅为元素,融入北方人的口味。为了保证每个菜品质量,该店的牛羊肉都是从东北运过来的,菜品都是凌晨从早市采购最新鲜的。木耳是正宗

的东北木耳,为了保证火锅底料的质量,缘中圆坚持自行配制,让客户吃得放心。

“奇”在好吃不上火

为了让客户有一个非常舒适的就餐环境,烟台缘中圆大海阳店投资了350万元,打造了以欧式、日式为主建筑风格简约而现代的火锅店。

据介绍,缘中圆奇火锅之所以称为“奇”,是奇在好吃不上火,也是因为缘分大家可以聚在一起,也是因为缘分可以服务各层次消费人群,让消费者在享用美味的同时,能够体验合家团圆的快乐。让消费者吃饱吃好的同时,真正感受到身心放松、心情愉悦。

缘中圆奇火锅店主要推出精选高钙板、新西兰羊排、脑肥牛、鲜虾饼等特色食材。该店推出的菜品价位合理,得到了消费者们的认可,也先后荣获中国名

火锅宴、健康放心火锅等殊荣。

做餐饮是做服务

“做餐饮是做服务,我经常和员工说,服务别人就是帮助别人,这样想这样做就能做好服务。”王兰英透露。

王兰英对记者说:“为了让客户体会到我们细致入微的服务,每个客户就餐时都戴着漂亮的小围裙,避免吃饭时油水溅到自己身上;戴眼镜的顾客还能得到该店免费赠送的眼镜布。”

目前,缘中圆将继续勇于创新、锐意进取,力争发展成为具有人性化的饮食企业。王兰英正在烟台继续选址,准备开第二家分店,她对记者说:“我们的目标是尽快在胶东半岛开更多的分店,让更多喜欢吃火锅的消费者都能品尝到独特口味的缘中圆奇火锅。”



▲缘中圆奇火锅店雅间就餐场景。



▲缘中圆奇火锅店特色菜——西式牛肉滑。

▲缘中圆奇火锅店工作人员摆菜。

▲缘中圆奇火锅店特色菜雪花——至尊肥牛。