

限限量量的法国宝祖利新酒首次入青

必胜客,让青岛与世界同步

每年11月的第三个星期四,是法国宝祖利新酒在全球160多个国家和地区同步发售的时间。当沾染着当季鲜葡萄香气的宝祖利新酒被送到世界各地葡萄酒爱好者的手中时,那一天被誉为葡萄酒的“节日”。今年的11月15日,青岛必胜客首次引入这款全进口的法国宝祖利新酒,全国12城市仅限3600瓶,让青岛的红酒时尚时间首次与世界同步。

酒中新贵登陆青岛

迷人的香气、柔和的颜色、醇香的口感似乎让人们红酒多了些许神秘感,而随着红酒消费意识的培养,越来越多的人开始青睐红酒。被誉为酒中新贵的宝祖利新酒此次入青,引起众多时尚人士的关注。

据了解,宝祖利新酒诞生于二战期间的法国中部地区,采用每年9—10月新鲜收获的Gamay佳美葡萄,两个月内酿造新鲜上市。宝祖利新酒以其年轻、新鲜而受宠全球,西方人形容宝祖利新酒为十六七岁的姑娘。作为“法国的骄傲”,宝祖利新酒从上世纪50年代起因时尚界人士的喜爱而被全世界

推崇,近些年逐渐风靡亚洲。但与亚洲其他国家相比,中国的销量还非常少。

必胜客的时尚气质、消费人群都与宝祖利很契合。必胜客东北市场总经理李凌表示,必胜客的定位,连锁规模、服务方式都非常有利于推广葡萄酒所代表的风土民情、历史文化,是最适合介绍“酒文化”的地方,宝祖利新酒此次入青,相信其所代表的新鲜、时尚和欢乐的特质会被中国消费者广泛认同,在中国的知名度和销量一定会有大幅提升,而必胜客也会因为宝祖利而吸引更多年轻的爱酒人士。

中国消费者抢先尝鲜

宝祖利新酒的珍贵让法国政府对宝祖利新酒的销售做了非常严格的规定。依照法国政府的有关法律,每年11月的第三个星期四的午夜12:00之前,不得将“宝祖利新酒”对外销售。此次青岛必胜客引进宝祖利新酒,可以说是与世界同步。如果按时差计算,中国的消费者会早于美国甚至早于原产地法国品尝到宝祖利新酒。新酒就要趁新鲜喝,宝祖利酒不耐久存,建议在3—6个月内喝掉,否则就失掉了它原有的果香和新鲜风味。

宝祖利新酒颜色亮丽,口感清

爽,果香浓郁,呈淡红宝石色,与一般的红葡萄酒相比属于淡酒,有新鲜的果香味,品尝起来,果实感丰富,单宁含量低,是最适合年轻人饮用的红酒。这与必胜客的客源定位十分相符,在青推出后一定会在年轻、时尚人群中引起一阵“宝祖利新酒热潮”。白领小西就告诉记者,听说此事后对此非常期待,品尝红酒一定要尊重红酒礼仪,找一个身心愉悦的时刻,或带着家人,或呼朋唤友,围坐在必胜客温馨、雅致的圆桌前,开一瓶宝祖利新酒,看酒、闻香、品酒,畅谈人生,当真是人生一大乐事。



▲百胜餐饮集团中国事业部必胜客西北市场总经理马涛为各位贵宾倒满2012年的宝祖利新酒。

◀品酒师与大家一起品尝宝祖利红酒。

红酒配美食相得益彰

必胜客此次全面引进代表着优雅情调和品味的红酒,大力推广红酒文化,意在提升品牌价值,吸引更多时尚人士。长久以来,必胜客在中国的西式休闲餐饮业中一直占据着霸主地位,尤其在近几年,必胜客逐渐从“比萨专家”转型为“西式休闲餐饮专家”。

青岛必胜客相关负责人介绍,必胜客进入中国后,不仅努力缩短中国与世界餐饮文化的距离,也鼓励消费者提升对品质生活的追求。必胜客之所以推出红酒,是希望让消费者在必胜客不仅仅可以吃到比萨,更有餐前小吃、扒类、意面等丰富产品适合与美酒搭配。

美酒搭配美食,两者相得益彰。必胜客美食的拥趸者小刘还向记者列出了“宝祖利新酒菜单”,与美食爱好者同分享:德克萨斯风情小牛排比萨、法式蘑菇鸡肉白汁面、北美特色枫情烤翅、嫩牛香酥卷。

让我们相约必胜客,酌一杯新酒,品人生乐趣!

法国宝祖利新酒,属于年轻人的时尚

11月15日晚,青岛百丽广场的必胜客欢乐餐厅灯光璀璨,传出阵阵悠扬的小提琴声和欢笑声,原来这里在举办本年度“法国宝祖利新酒”的“首饮”仪式。被誉为“法国的骄傲”的宝祖利新酒今年于11月15日零点拉开全球同步发售的序幕。今年,必胜客首次将这款被视为时尚代名词、受世界追捧的宝祖利新酒引进青岛。都说青岛是集小资、时尚于一身的滨海城市,必胜客挑选青岛作为宝祖利新酒的全球同步发售,就是看中青岛人对品质生活的不断追求。



被誉为“法国的骄傲”的宝祖利新酒今年于11月15日零点拉开全球同步发售的序幕。

宝祖利新酒,时尚的新鲜佳酿

一直以来红酒都被贴上了年龄标签,丰富的品尝经验更是阅历的象征。而宝祖利新酒的特别之处就是新鲜、轻快,它选取当年的新葡萄作为原料,是世界公认的极品早饮特质酒。该酒采用每年9到10月新鲜收获的Gamay佳美葡萄酿制,酿造的方法和一般的红酒也有所不同,即酿即饮,非常新鲜,被形容为“十七八岁的少女”。

宝祖利新酒颜色亮丽,呈淡红宝石色,口感清爽柔顺,果香浓郁。与一般的红葡萄酒相比属于淡酒,果实感丰富,单宁含量低,所以极少有涩口感。对于年轻的初学者来说,这样的新鲜佳酿非常适合起步阶段的品鉴。

宝祖利新酒细腻的单宁比较适合搭配肉类一起食用。由于宝祖利新酒带有覆盆子、黑加仑、黑莓和紫罗兰适量的酸甜味,口感适中,清新,还可与芝士、比萨和意大利

面条一同品味,在不同的配餐中享受。

知名品酒师欧阳龙腾先生说,作为“法国的骄傲”的宝祖利新酒从50年代起因时尚界人士的喜爱而被全世界推崇,但目前在中国的知名度还不高。随着经济的发展,中国人对葡萄酒越来越接受,但对世界各地的葡萄酒文化却不甚了解,这受到国内售卖渠道的影响。“餐厅应该是最适合介绍‘酒文化’的地方,尤其是必胜客这样的知名连锁西式休闲餐厅,它的时尚气质、客流量、服务方式、消费群等都非常有利于推广葡萄酒所代表的风土民情、历史文化。相信经过‘西式休闲餐饮专家’必胜客的推广,宝祖利新酒所代表的新鲜、时尚和欢乐的特质会被中国消费者,尤其是年轻人广泛认同,而必胜客也会因为宝祖利而

吸引更多的爱酒人士。”

宝祖利或成青岛“食”尚风标

虽然宝祖利新酒目前在中国知名度还不高,但宝祖利新酒以其时尚、年轻的定位与必胜客欢乐餐厅完美携手,相信定将获得青岛年轻白领的青睐和追捧。当“红酒文化”融入西式餐饮专家的必胜客餐厅,相信这股充满欢乐的风潮将继续西湖龙井、阳澄湖大闸蟹后的宝祖利新酒亦可在青岛吹起第三股“食”尚风,成为青岛的一个“食”尚风向标。

在本次活动中笔者了解到,必胜客进入中国已经22年,一直在鼓励人们追求更好的品质生活。自2010年推出“Pizza and More”的新口号后,他们也在不断寻求能够充分体现这一口号的行动和机会。而近年来引入宝祖利新酒,就是向着

“More”的又一次努力。经过持续多年一年两次换菜单的新品开发策略,必胜客在扒类、前菜、意面等领域的创新研发大有突破,已经具备了“有酒有肉”的条件,持续追求令消费者体验“品质生活”。除了宝祖利以外,餐厅一年四季都有各种进口葡萄酒可供选择。

宝祖利新酒资料

产自法国勃艮第宝祖利产区的宝祖利新酒以她的年轻、新鲜而受宠全球,它的口感清爽,果香浓郁,呈淡红宝石色,与一般的红葡萄酒相比属于淡酒,有新鲜的果香味,单宁含量低,是最适合年轻人饮用的葡萄酒,越新越好,适度冷藏后饮用更加可口。

“宝祖利新酒”的酿造方法和一般的红酒有所不同。首先将不经破碎的整串葡萄放进密封罐中,注满二氧化碳气,然后葡萄皮上的天然酵母开始发酵,让葡萄本身做小规模酒精发酵。之后才将葡萄捣碎。由于一开始注入的二氧化碳气体使得发酵过程中的酒不被氧化,最终酿造出来的葡萄酒就很新鲜,带有显著的水果香味,并且非常柔顺入口,因此我们称之为“新酒”。这就是“宝祖利新酒”的独特之处,也是其浓重果香味的来源。

不过,宝祖利新酒不耐久存,建议在3个月内饮用,否则就失掉了它应有的果香和新鲜风味。开瓶后不用醒酒,最好立即饮用,否则酒味将变质,因此,宝祖利新酒成了葡萄酒中最为娇宠的新贵。

宝祖利新酒与必胜客美食的搭配

葡萄酒对配菜有很多讲究,

一般以“红酒(干红)配红肉(猪牛羊肉),白酒(干白)配白肉(海鲜鱼虾)为宗旨。食物也可来调节葡萄酒在口中的感觉。

必胜客对于宝祖利新酒与美味搭配的建议是:宝祖利新酒细腻的单宁,展现了雅致的结构,比较适合搭配肉类一起食用。由于宝祖利新酒带有覆盆子、黑加仑、黑莓和紫罗兰适量的酸甜味,口感适中,清新,还可与芝士、比萨和意大利面条一同品味。

比萨:欧陆浓情火腿比萨,意大利风味腊肠比萨,黑椒小牛排比萨,鲜虾皇冠芝士比萨。

意大利面:黄金芝士培根千层面、经典意式热辣培根面。

扒类:法式西冷牛排、美式黑椒牛排、新奥尔良风情烤鸡腿排。

小吃:和风鸡肉串烧、北美特色枫情烤翅、骨肉相连、嫩牛香酥卷、泰式口口香

品牌介绍

必胜客隶属于世界上最大的餐饮集团——百胜全球餐饮集团,百胜餐饮集团是全球餐厅网络最大的餐饮集团,在全球120多个国家和地区拥有超过38000家连锁餐厅。2011年,百胜餐饮集团的总营业额超过120亿美元,名列《财富》500强第213名。百胜餐饮集团旗下肯德基、必胜客和塔可钟三个餐饮品牌分别在烹鸡、比萨、墨西哥风味食品连锁餐饮领域居全球领导地位。

必胜客1990年进入中国,目前已在全国165多个城市开设了超过700家连锁餐厅。