

兰州晨报

96555 新闻热线

澳专家：

张裕解百纳可与世界高档酒竞争



谈中国味道：“可与世界任何产区高档酒竞争”

品尝了蛇龙珠酿造的张裕解百纳干红后，伯雷布鲁克表示，是烟台独特的风土成就了解百纳，它完全可以与世界上的任何产区的高档酒互相竞争。葡萄酒不同于其它产品，没有独特的风味，很难得到消费者的认同。

事实上，这种独具典型性的风味还曾征服过法国国际食品和饮料展览会(SIAL)的评审专家，被称为“神秘的东方风格”。2008年底，张裕解百纳跻身 SIAL 评出的全球葡萄酒 30 个“Top Brand（顶级品

牌）”之列，成为亚洲唯一获此殊荣的葡萄酒品牌。

正是这种独特的中国风味，使张裕解百纳在欧美广受欢迎，如今已经出口到全球 28 个国家，进入了 3000 多家欧洲超市、欧洲邮购销售系统、葡萄酒专卖店、五星级饭店、德国汉莎航空公司的头等舱等，成为首个成功打入欧美成熟主流市场的中国葡萄酒品牌。

谈蛇龙珠葡萄园：“管理先进成就高档葡萄酒产区”

伯雷布鲁克了解到，蛇龙珠葡萄品种最早被移植到中国的时候是

1892 年，张裕经过一个世纪的嫁接、选育等栽培改良，这个品种在中国发生了很大变化，与烟台的风土融为一体，成为具有良好酿酒特性的全新葡萄品种——蛇龙珠。迄今为止，蛇龙珠是唯一被国际上认可、由中国人培育的酿酒葡萄品种。

伯雷布鲁克从事葡萄种植研究 20 余年，在参观蛇龙珠葡萄园后，他说，“今天看到的葡萄园管理很先进，和澳大利亚高档葡萄酒产区的葡萄园是很接近的，包括选址在山坡地势，阳光充足、通风好，病虫害少，风砂土壤昼夜温差大，有利于积累葡萄糖度，水

平龙干架式设计使葡萄均匀成熟及产量控制，以及有机肥的施用等，这些条件都能使这个地区成为高档葡萄酒的产区，产出高质量的葡萄原料。”

烟台的小气候环境完美地展现了蛇龙珠葡萄品种的独有风格，而在其它地区，由于受地域土质和气候以及种植管理经验的限制，所生产出来的蛇龙珠葡萄可能无法酿成解百纳如此风格独特的产品。目前，张裕公司在烟台拥有全球最大的蛇龙珠葡萄种植基地，其产量占了烟台地区蛇龙珠总产量的 80%，占了全国总产量的 70%。

本报记者 窦虹艳

营养健康 植物蛋白饮料热销

植物蛋白火了饮料市场

提到植物蛋白饮料，相信很多人并不陌生，超市的货架上植物蛋白饮料有很多种，大多是由豆类、花生、杏仁、核桃、椰子、瓜子等蛋白质含量较高的作为原料打浆后添加水和糖等制成的饮料。和以往的母亲节相比，今年饮料市场没想到也成了市民购买母亲节礼物的一大亮点：核桃露、椰汁等植物蛋白类饮料受到很多人的青睐。

据一位商场导购小姐介绍，这样的现象出现不能算作称奇，因为如今大家的生活水平提高了，于是健康、保健等词汇逐渐被提

健康饮料开打礼品牌

植物蛋白饮料不仅蛋白质含量较高，而且还富含不饱和脂肪、磷脂、矿物质、多种维生素以及特殊营养成分。因此，在追求营养、健康、安全饮食的今天，送亲朋合适的植物蛋白饮料正受到越来越多消费者的青睐。

近些年来植物蛋白饮料新品层出不穷，此类饮品的风靡与其独特的营养价值是分不开的。据悉，植物蛋白不仅能预防肥胖，同时对身体的其他方面也是非常有益的。它能有效地调控血液胆固醇水平，降低心脏病和各种癌症的发病率。

核桃汁饮料因含有磷脂而具有健脑作用，杏仁饮料则具有润肺作用，而采用椰子为原料

上了人们日常生活起居的议程，而一些饮料具有的保健作用及提升生活品位的因素就这样在礼品市场上应运而生了。

记者看到，碳酸饮料、果汁饮料等 500 毫升装在商场每瓶大概 2.3~4.5 元不等，而植物蛋白饮料 240 毫升装的每瓶价位在 3.9 元左右。某大型超市一位促销员表示，“植物蛋白类饮料属于绿色食品，成分天然营养高，价格相对高点，最近卖得不错。”同时，多家餐厅里的玉米汁、热牛奶等热饮的点单率也迅速上升。

在兰州市某连锁超市门店，一位女营业员告诉笔者：“现代人倡导健康饮食，因此不论是大人还是小孩都喜欢饮用椰树椰汁。这类植物蛋白饮料营养高、口味

好，今年特别流行。”营业员的话音刚落，便有一位女士推着两箱椰树椰汁过来买单，她说：“椰树椰汁既营养又天然，以前妈妈喜欢用它给我煮椰汁蛋花或椰汁西米露，现在我也可以买回去给我的孩子喝了。”

健康营养赢得消费者口碑

的椰汁，则因为椰子全身都是宝，椰肉含蛋白质、果糖、葡萄糖、蔗糖、脂肪、维生素 B₁、维生素 E、维生素 C、钾、钙、镁等营养成分，适宜男女老少的营养补充需求。多年来被作为“国宴饮料”的椰树牌椰汁，为了便于消费者

辨识选购，直接在产品标签上注明了承诺不加香精、色素、防腐剂，让消费者放心饮用。据了解，这也是广大消费者乐意购买该饮料的主要原因。

本报记者 刘佳

有消息称，未来五年我国饮料总产量将保持 12%~15% 的年均增速发展，其中蛋白饮料的势头迅猛，比重将有所提高，以大豆、椰子、花生、杏仁、核桃等植物果仁、果肉为原料的植物蛋白饮料，或将迎来高速发展期。部分率先进入植物蛋白饮料行业的企业尝到甜头，包括维他奶、椰树集团等饮料企业纷纷加码进军植物饮料领域，欲抢占市场先机。

广药公布王老吉“136 发展战略”

本报讯(记者刘佳)5月21日，广药集团宣布已在 58 个国家和地区抢注了王老吉商标，计划今年 6 月初推出红罐王老吉，并将领衔制定国家凉茶标准，计划 5 年内实现销售 300 亿元，到 2020 年达到年销售 600 亿元。记者走访发现，广州市面红罐加多宝早已全面“换装”，价格更大降 20%。无论从品牌、渠道，还是产品，广药和加多宝都在疾行快字诀。

而针对业内关心的索赔问题，广药昨日表示，目前还没有到索赔的最后期限，将不断完善索赔计划。

广药集团市场策划部部长陈志钊昨日称：“目前，王老吉凉茶的招商和销售布点等工作已经部分就绪，涉及原料供应、渠道流通、终端销售等环节的众多上下游合作伙伴也表示已加入广药的合作运营体系。”陈志钊称，红罐推出将与现有的盒装王老吉形成互补，但关于包装设计，仍坚称属商业机密。

广药集团在收回红色罐装及红色瓶装王老吉凉茶的生产经营权后，如何做大做强，成为媒体关注的焦点，这也是本次发布会的重头戏。“王老吉已经拥有相当好的市场基础和品牌知名度。”陈志钊表示，广药集团将通过整合营销、资源聚集、终端推广等手段，进一步保持和提升王老吉第一品牌影响力，稳固凉茶饮料第一品牌地位。广药集团市场策划部部长陈志钊表示，红罐王老吉回归广药集团，维护了国有资产，同时社会和消费者也给广药集团提出了很多期盼。广药集团已经制定“136 发展方略”：围绕着把王老吉从民族品牌打造成世界品牌这一目标，通过产品经营、资本运营和虚拟创盈三种发展路径，从人才、科技、品牌、资源、标准和国际化六大战略对王老吉进行立体打造。

粽子口味介绍

【玫瑰多彩豆粽】

精选上好的红芸豆、白芸豆、绿豆、紫花豆等食材，采用日本先进生产工艺加工而成的“多彩豆”，融入玫瑰的幽香芬芳、糯食粽味，绚丽豆彩。

【茉莉绿豆沙粽】

绿豆清甜的香气，茉莉淡淡的甜美，那股温柔的绵软口感，溢满端午情愫。

【玫瑰红豆沙粽】

细腻香甜的糯米裹着入口醇香的玫瑰红豆沙，每一口都能品尝到香醇芬芳的玫瑰花香。

【鲜花饼】

严选带着晨露的云南特级玫瑰花蕾，花露酥味，手工精制，清润芬芳。

【玫瑰五仁粽】

严选真材实料的五仁馅，融合云南优质玫瑰酱，特别精制出清甜芬芳、回味无穷的花香粽。

【茉莉莲蓉粽】

茉莉的片片清香，莲蓉的醇厚柔滑、糯米的晶莹剔透，奏出粽情粽意的年华芬芳。

【栗子鲜肉粽】

甜润糯米，滋味鲜嫩的猪肉和入口酥柔的黄金香栗，粽香飘逸、营养美味。

【鲜肉粽】

选用优质梗糯和润美鲜嫩的猪肉，香滑口感，肥糯不腻，浓香回味。

【蛋黄鲜肉粽】

粽叶竹香芬芳、糯米香软晶莹，包裹着润美鲜嫩的猪肉，糯糯中散发蛋黄的溢香，余味悠长。

——粽香之血在于工艺

一提起粽子，人们会想起嘉兴，可谓“粽子”是嘉兴的一张名片，不但有上百年生产历史的沉淀，更有优质的生产原料和精湛的工艺技术。

粽子选用上等的糯米为主料，新鲜的农家猪肉等为馅料，采用纯天然的高山野生粽叶做外包装材料，纯手工制作，高温杀菌烧煮。真正满足了现代人讲究健康饮食的需求，绝对不含任何添加剂，是消费者一致认可的绿色放心食品。

当人们的饮食从“果腹型”转向“健康营养型”时，A里香粽不断丰富着粽子的馅料，使其更具有养身保健作用。即使在普通粽子配料选择上，也在根据现代人的口味变化，改变重糖重油的配方，使之咸甜适中，油而不腻，让粽子成为健康美味食品。

A里公司生产的粽子传承祖传古法，纯手工制作，用纯净水将粽叶悉心清泡，精心挑选，糯米反复筛选，清洗，新鲜采购，手工层层包裹，精心蒸制，保证地道纯正，外形及口感。特聘嘉兴特级大师杨大师亲自制作，层层把关，保证了粽子的纯正工艺和内在品质。

公司还特别注重提升品位打好“时尚牌”。随着消费结构的升级换代，消费者的消费需求逐步过渡到“精神消费阶段”，不再单纯地吃“风味”、吃“青蒜”，还要求吃“品位”、吃“文化”，要从中吃出艺术的美感、文化的内涵，享受多样的情调和美食带来的快乐。

粽情意 爱之味

Dragon Boat Festival

Super for people and taste in life

AILI® 爱的礼物

订购热线：0931-8336789 13919066909