



# 红酒消费“颜值”不再是关键 过六成消费者偏爱“重口味”

据统计，在未来五年，中国有望成为世界第一大葡萄酒消费国。然而现下的红酒市场，已让不知名的葡萄酒品牌占了大多数，只有少数普通酒品牌是知名品牌。让小编带你看看消费者对于葡萄酒是如何选择的。

## 喝葡萄酒 消费者钟情4种口味



### 最受青睐：水果香气

近九成消费者最爱的是水果香气，他们认为葡萄酒中的水果香气不但比较容易分辨而且会有明显的愉悦感，其中只有49.3%的被访者选择了“浓郁的水果香气”。在22个城市的盲品调查中，73%的被访者最喜爱带有“浓郁的水果香气”的酒样，“浓郁的水果香气”要比“轻盈的水果香气”的愉悦感更为强烈。

### 口味主流：中低酸度葡萄酒

消费者选择高酸度葡萄酒的比例仅占11%，在盲品调查中选择高酸度也只有13%，接近90%的中国消费者仅能够接受中低酸度的葡萄酒。其中选择中酸的消费者占40%，选择低酸的消费者占49%。由此可见，中低酸度葡萄酒最受中国消费者欢迎。但在盲品调查中，列为中等酸度的样酒得到了63%的认可，这说明消费者虽然在心理上对于酸度有天然的厌恶，但在被引导到较认真品酒环境中，对中等酸度的接受度还是乐观的。



### 中西方消费分歧点：单宁

单宁是葡萄酒中所含有的两种酚化合物其中的一种物质，单宁的多少可以决定酒的风味、结构与质地。据调查显示，只有不到14%的被访者会选择“我口中感受到强烈、持久涩味”的高单宁葡萄酒。在盲品调查中，通过实际品鉴选择高单宁酒样的被访者更是低至12%。消费者对于高单宁给口腔带来的冲击感极为排斥，这与国际评分标准存在很大差异。

### 接受程度最高：“重口味”

在受访者中，不论饮酒年龄的大小或饮酒频率的高低，大家对于酒体的喜好趋于一致，那就是喜爱中重酒体的葡萄酒。其中，喜爱中等酒体的消费者接近半数(44.7%)，喜爱重度酒体的消费者有33.5%。在盲品调查中，有高达64%的消费者喜爱重度酒体的葡萄酒，因为重度酒体的葡萄酒会带来更直接、更刺激的感官感受，给消费者留下更深刻的印象。



## 葡萄酒的消费误区

**1 将葡萄酒都当成红葡萄酒，要喝都喝红酒，加甜汽水也要喝红的。**其实白葡萄酒才是适合于最初饮用葡萄酒的人的口味，特别是搭配一桌丰富的中餐，不大出错，而红葡萄酒遇到甜味、辣味、原味海鲜的菜是很难配的。

**2 相信年份越老酒越好，导致现在市场上国产假年份的酒到处都是，而且卖得很火。**世界上绝大多数酒都要求在两到三年内喝掉，真正有质量能陈年十年的酒很少。

**3 哪个牌子大而响就去喝这种酒，而且只喝这种不喝别的牌子。**其实这种酒都是工业化生产的普通的酒，有的质量也很差。为了一个牌子而放弃其他美酒等于是主动放弃了享受其他醇香的权利。

**4 将葡萄酒当成白兰地、威士忌。**酒吧和夜总会有人将没喝完的葡萄酒盖上瓶塞，放回酒吧，还挂上标签，说下回来喝，这一下回都是十天八天之后了，酒早就氧化变坏了。葡萄酒的酒精度一般为8%~14%，而烈酒达40度；酒精度高的白兰地是不会氧化的，但葡萄酒瓶的木塞一旦被开启，空气就会开始和酒发生反应。虽然酒在几天内不会完全被氧化，但酒质的下降会非常明显；如果不能一次喝完，应尽快塞回木塞将酒冷藏；白葡萄酒可以放两天左右，红葡萄酒可略多放一两天，然而完美的酒质将不会重现。

**5 总是觉得葡萄酒在家里放得越久越好。**这是个误区，我们绝大部分人家里实际上都没有理想的存酒温度，即10℃~15℃。温度高，酒成熟过快，酒会粗糙，欠雅致，很快就变老了。温度每增加10℃，会令酒的陈化增加一倍，整年的温度变化最好不超过5℃，如果温度在六小时内迅速升高，酒便迅速陈化，最后变坏。

**6 将酒在家庭展示柜里竖立存放。**如果在干燥的气候里，不出一个月再好的酒都会放坏，因为酒液接触不到木塞就会导致木塞干缩，空气进到酒里后导致氧化。 ■综合网络

## 主流选择

价位在100-200元

根据有关数据看，饮酒年龄低于1年的消费者购买低于100元/瓶的葡萄酒的占比要高于其他饮酒年龄段近两成；而48.5%的饮酒年龄在1-3年之间的消费者会选择购买100-200元/瓶葡萄酒；饮酒年龄在8年以上的消费者是购买500元/瓶以上的葡萄酒的主力军。随着饮酒年龄的增长，消费者购买单品的价格有明显的增高趋势，平均中国消费者购买葡萄酒的价格为209.4元/瓶。

## 消费模式

从朋友聚会到居家自饮

在选择饮用葡萄酒的场景方面，有七成的消费者倾向于朋友聚会和居家自饮，说明消费者已经养成了日常饮用葡萄酒的消费习惯。从商务宴请到个人消费，从朋友聚会到居家自饮，消费者的消费模式正在悄然改变。

## 选酒

已不是看外包装的时代

据调查发现有39.4%的消费者会根据自己的口味选择葡萄酒，朋友推荐和名庄酒的口碑也是消费者依赖选酒的重要因素，而酒标的样式并不是消费者最在意的因素。可见，现下消费者购买葡萄酒的时候越来越注重酒的品质，看外包装选酒的时代已经一去不复返了。

## 口味风格

近三成消费者不了解

现在很多消费者在购买葡萄酒的时候，会首选法国、澳大利亚、智利的葡萄酒，这也是中国葡萄酒市场中进口量最多的前三位国家。另外，据调查显示有28%的中国消费者对各个产酒国家/地区的风格口味不是很了解，反映出中国消费者在葡萄酒的知识方面储备还不足。



关注三湘都市报  
微信看E报。