



京城酒业终端渠道现关店潮

近年酒业遭遇寒冬,全面波及上下游产业,一些酒行因资金紧张、客源不足等问题相继被迫关店。北京商报记者调查发现,位于西单老佛爷购物中心开业仅一年的波尔多酒庄3月中旬悄然关闭,北京三里屯太古里北区高达三层的ASC藏酒轩已于去年底关店,一些经营中的酒行也表示生意不如以往,销售情况惨淡。业内人士表示,高端酒和团购销售萎缩是导致大批酒行倒闭的主要原因,未来酒行的发展应以消费者为中心,大力发展中低端酒市场。



酒业终端渠道全面洗牌

北京商报记者调查发现,位于西单老佛爷购物中心开业仅一年的波尔多酒庄3月中旬关店,其店门招牌已悄然更换为即将开业的法国精品食品超市。

据了解,波尔多酒庄隶属于法国Duclot集团,占地200平方米,定位于中高端葡萄酒,只销售波尔多地区葡萄酒,包括中级酒、列级庄的副牌酒,列级庄还有各类同档次的左岸和右岸的葡萄酒。

据知情人士透露,由于经营情况不佳,波尔多酒庄上个月便传出关店消息,现在内地公司的工作人员已经全部解散。

无独有偶,三里屯太古里北区高达三层的ASC藏酒轩于去年底关店。

广东省酒类行业协会统计的销售数据显示,2013年1-10月,广东酒业销售额从去年的近400亿元直降到355亿元,有超过40多亿元的差额。与此同时,该机构调查显示,广东地区下游的烟酒专卖行有的已关闭。

对此,业内人士表示,市场持续疲软带来的影响,之前经销商关店的情况已经开始向下游转移。而且,这种渠道的阵痛来自全国市场,并非单一市场。

不止高端酒行惨淡“过冬”,面向中低端消费的烟酒店情况也不理想。北京商报记者登录58同城、赶集网等信息发布网站,发现大批烟酒店转让的信息,其中不乏“繁华地段”、“多年老店”等字眼,

转让费从几千元至上万元不等。西客站附近一家20平方米的临街店面转让费1.8万元、月租费为2000元。老板表示,“价格还可以商量”。

销售惨淡经营成本居高不下

北京商报记者走访了市内多家葡萄酒行,发现大多生意惨淡,门可罗雀。在五棵松卓展商场有两家紧邻的葡萄酒行,北京商报记者逗留的半小时内未见一位顾客进店询问。

首创奥特莱斯一家葡萄酒行的工作人员向北京商报记者表示,今年的销售情况并不乐观。

尽管生意冷清,但酒行的经营成本并没有降低,一点红葡萄酒美窖总经理王初表示,现在市内商铺月租居高不下,即使地下室的租金普遍也要1平方米两三块钱/天,如果是在商场或写字楼就更贵,大约每平方米二十几元甚至更高。

对于终端酒商而言,尤其是中高档酒商,货物积压导致酒行倒闭的主要原因之一是葡萄酒储藏不易,酒商每天都要付出大笔库存成本,一天不出货就赔钱。以30万元的货为例,每年仅利息就3万多元,若无法尽快将货销售出去,租用库房的成本大概每天4000元左右,一个月算下来十几万元。

业内人士表示,在巨大经营压力面前,很多酒商已经选择了收缩店面或直接关店,正在经营的酒行,很多已有转让意向。

据了解,酒业终端关店潮不仅发生在北京,温州、成都、济南、郑州等地也出现了大批高端酒行倒闭或转型的情况。

终端渠道需调整转攻大众消费

据了解,国内酒业终端渠道发展一度畸形,第一批“野蛮”生长起来的酒水经销商主要以团购市场为利润增长点,受到政策影响,高端酒和团购销售大幅萎缩,这些酒行因此遭遇困境;先前一些经销商看到连锁经营模式的优点,盲目复制连锁机构成功经验,但由于缺乏足够良好的供应链和服务商,品种既不丰富价格也不便宜,不具备综合竞争实力,导致经营不利。

面对高端酒的行情惨淡,大众日常消费成为酒业渠道的销售重点。一家烟酒店老板向北京商报记者表示,今年销售比较好的主要是中低档酒款,价格区间在80-200元。

葡萄酒营销专家李欣新认为,酒业终端渠道正在经历洗牌与蜕变,以中低端酒为主的日常消费市场未来将得到长足增长。为了适应未来的发展趋势,酒业渠道首先应确立清晰的目标定位,以消费者需求为核心,尝试互联网等销售平台,拓宽现有的销售渠道和营销模式,提升线下服务质量,培育葡萄酒的爱好者,使更多人接受葡萄酒文化,扩大葡萄酒消费人群。提高消费者黏度,或许是未来酒业终端蜕变的方向。

北京商报记者 刘一博 朱欣悦

D2 吴向东:国内酒企需重视食品安全

吴向东,身在酒业打拼多年的他,强烈地感觉到食品安全对于国家发展及人民生命安全的重要性,2013年他首次参加全国“两会”便提出了食品安全的议案。今年“两会”上他第三次提出了与食品安全相关的议案,可见食品安全,任重道远。



D3 葡萄美酒夜光杯



“葡萄美酒夜光杯”,自古美酒与酒杯相辅相成,我们常用的葡萄酒杯,一般都是高脚大肚儿的勃艮地酒杯或者波尔多酒杯,也就是俗称的高脚杯。不过这只是葡萄酒分类中的一员,事实上葡萄酒杯的分类极为复杂精致,不输于葡萄品种的复杂程度,甚至某种葡萄品种或者某个特定产区,都有其对应的葡萄酒杯,下面我们就来认识一下吧。

D4 美酒邂逅甜品



当甜品遇上美酒,会是怎样的醉人味道?馥郁的酒香盘旋在唇齿中,丝绸般的甜美柔顺地滑过舌尖,让你的大餐有一个更甜蜜而醉人的完美结尾,由内而外地产生浓郁的幸福感。

北京商报《红酒周刊》顾问团名单

- 顾问:
- 菲利普·里维尔 Philippe Riviere
法国波尔多利维尔酒业总经理
 - 劳赫丝·布隆 Laurence Brun
法国波尔多圣提隆优质产区特级庄园古堡达索/古堡拉富酿酒师兼总经理
 - 范斯科·埃斯特格 Francois Estager
法国波尔多多美侯优质产区庄园古堡拉卡班/古堡派帕泰利酒庄主兼玻美侯产区协会主席
 - 丹尼尔/佛罗伦斯·卡泰雅夫妇
Daniel Cathiard & Mrs. Florence Canthiard
法国波尔多皮萨利安南优质产区庄园古堡史密斯昂拉菲/古堡康得利酒庄主
 - 何塞·路易斯·米拉格洛
Jose Luis Milagro
西班牙利安丹萨酒业总经理