

# 酒水经销商如何走出行业“寒冬”?

## 线上线下相结合 微营销谋发展

去年以来,在大环境政策影响下,酒水市场遭遇“寒冬”,业绩严重受挫,行业不景气的发展现状让酒水经销商感到步履维艰。记者了解到,在此背景下,我市一些精明的酒水商家也迅速抓住网络微信营销的良机,通过线上线下相结合的方式寻求变通,收到良好的效果。

## 经销商:门店遇冷 网店火热

11月18日,记者走访我市一些大型商场超市看到,酒水专区的顾客寥寥无几,现场很是冷清。记者来到某酒水专卖店看到,店内和往常一样无人问津。然而,老板周女士却并没有闲下来。“店里虽然没有客人,但是线上咨询的顾客有很多。”原来周女士通过微信、微博、QQ空间等方式进行酒水宣传效果明显,咨询顾客每天都有接近100位,这与实体店冷清现状形成了鲜明的对比,“有顾客网上下单后,就来我的专卖店提酒,我们再送酒上门”。

“不管想了解什么酒,就是在公交车上都可以发消息给老板提问,方便、省时。”市民刘先生告诉记者,微信不像打电话那样直接,通过微信询问在方式上比较委婉,在效果上却很明显。

业内人士表示,微营销将销售方式更好地与消费者进行了互动,迎合了主流消费者的消费方式。商家将线上线下相结合,更好地为消费者提供了优质、贴心的服务,从而受到市民欢迎。



同时,通过微信、微博等网络宣传成本几乎为零,因而也受到商家热捧。

## 市民:微店买酒方便省事

“花好月圆系列白酒口味怎么样?”“价格能再优惠吗?”80后梁先生所开的“相约@走吧”微店已有半年,其间卖出的酒也不计其数。他告诉记者,“每天在微信上咨询的消费者很多,大概一天的访问量在80到100人左右。”微信中的顾客从某种意义上讲都是“熟人”,大家相对都很信任,在交易过程中也比较放心,许多顾客买过两次酒后直接就在微信留言,收到写明地址的消息后马上就为其送货上门。

此外,梁先生还告诉记者,他的微信商店根据市场情况推出了“通过微博买酒打8折”“携手斗城爱心网,买一瓶酒捐10元”等一系列活动吸引了不少人气。

“我通过微信买了一瓶长城干红葡萄酒。”市民张先生说,他的微信朋友圈中有一位朋友在代理红酒,出于新鲜,他也用微信购买了一瓶红酒,并约定好时间地点。“下班回到所住小区后,购买的红酒也在楼下等着我,感觉非常方便!”

## 业内人士:微营销要重互动

“微信酒水营销最重要的就是宣传,想要达到好的宣传效果却并不简单。”有业内人士分析说,如今,各式各样的广告早已泛滥,商家怎样才能很好地推广销售自己的产品就要花费一点心思了。一般而言,早上8点左右、午间12点等时段就是很好的宣传时间,其间也是微信访问高峰期。不少市民会选择在上班、下班的公交车上玩手机打发时间,微店老板们大可抓住这样的好时机发一条朋友圈信息。“此时,也不能只是发产品广告信息,配合要发一些笑话、励志短语等可吸引访问量、增加关注度。”

另外,要经营一个信誉良好、人气度高的酒水微店,也不能单纯只靠产品来吸引消费者,更应从组织活动、留言评价等其他角度进行营销。

# 喝酒御寒缺乏科学依据

天冷时,人们常常喝上几杯酒来暖和身子,并认为饮酒可以御寒。

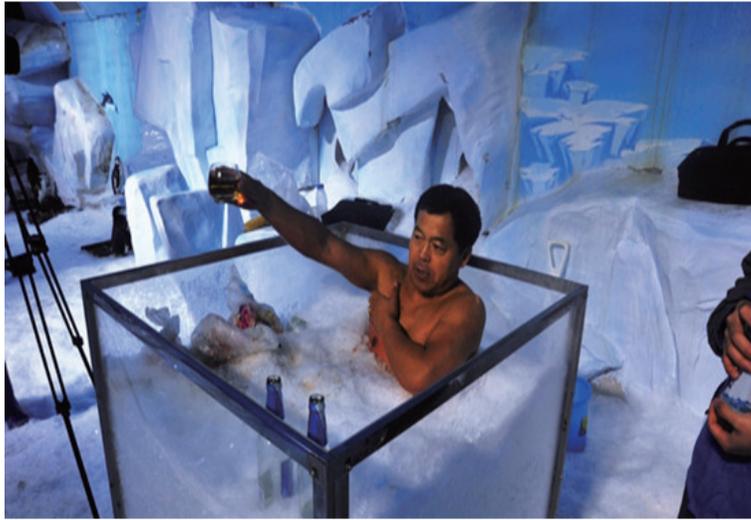
其实,喝酒取暖是大众认识的一种误区。人们喝酒后有热乎乎的感觉,是由于交感神经兴奋,加速肌体的代谢,释放出能量。一般来说,喝酒可使呼吸加快、血管扩张,血液循环的速度随之加快,热量消耗增加,让人感到身上热乎乎的。同时,酒里含有酒精,饮酒后能导致神经出现短时的兴奋,口腔和咽喉粘膜也出现轻微颤动。这样,全身就有一种温暖和舒适的感觉。实际上,这是调节体温的中枢发生紊乱的前兆,特别是酒喝多时可引起体温调节功能失调、热量丧失增多,这时胃受酒精的麻醉,功能也明显下降,人体产热功能减弱。

大量饮酒引起的急性酒精中毒会导致醉酒者昏迷。醉酒者神智不清,如醉倒在室外的严寒之中,还会有冻死的危险。

喝酒后,酒中的乙醇进入血液后,进入中枢神经系统,起麻醉作用,使人体对外界环境刺激的敏感性降低,因而对寒冷反应不敏感,使饮酒的人误以为喝酒能御寒。另外,乙醇会引起血管扩张,血液循环加快,使人体内大量的热量通过皮肤散失,反而会使体温下降。因此,以喝酒御寒,不仅起不到御寒功用,反而易使人出现感冒、冻伤等症状。人体要御寒,一是要进食有营养的食物,增加热量;二是加强保暖。若是单纯靠饮酒御寒,反倒不耐寒。所以,不宜饮酒御寒。

另外,喝酒可活血、有利关节的说法更是不科学的。因为酒能产生的热量很有限,对关节的疗效没有意义。

此外,长期饮酒也会加速骨钙的丢失,导致脚软无力,腰背疼痛。经常饮酒会使内源性胆固醇的合成,使血浆胆固醇及甘油三酯浓度升高,造成动脉粥样硬化;酒精对消化道的不断刺激,会加重肝病、胃和十二指肠溃疡病、食管炎、胃炎等患者的病情。长期饮酒还会造成营养不良或肝硬化,它可引起肝硬化并发肝衰竭导致死亡。



# 冬季饮酒4个方面需注意

冬天来了,许多人喜欢在聚会用餐时喝酒。可是,冬天喝酒是有讲究的。今天,记者就和大家分享一下冬季饮酒的注意事项。

## 熏制食品不宜作下酒菜

在冬季,不少市民喜欢将鸡肉、牛肉、猪肉等烟熏或腌制成香肠、腊肉,并当做冬季的下酒菜。其实,将熏制食品作为下酒菜并不科学。因为它们所含的亚硝酸盐和色素较高,在与葡萄酒同食后,会与酒精发生作用,不仅会刺激口腔与食道内的黏膜,还可能导致肝脏受损,甚至引发癌症等恶性病变。

## 吃火锅喝酒易加重肠胃负担

冬季天寒地冻,不少人喜欢吃火锅喝白酒,认为可以抵御寒冷。殊不知,如果猛吃火锅再加大肆饮酒,很容易加重胃肠道的负担,刺激肠胃系统,导致胃溃疡等疾病的突发。尤其是一些工作强度高、压力大的上班族,长期熬夜、饮食不规律本就伤胃,如果再贪食重口味的火锅与烈酒,那被胃肠道疾病缠上的几率就更大了。

## 美酒不宜配咖啡

一些朋友认为葡萄酒与咖啡都是富含情调的优雅之物,所以喜欢在饮用葡萄酒后,来上一杯浓浓的热咖啡。其实,二者同饮并不利于健康。咖啡含有咖啡因,适量饮用可以带来兴奋和提神醒脑的功效,但如果与葡萄酒等酒类同饮,则会加速血液循环,刺激心血管和大脑,对心脏、大脑带来较大伤害,因此“美酒加咖啡”是不科学的饮用方式,二者的饮用间隔时间最好在三小时以上。

## 切忌大口豪饮

适量饮用葡萄酒可以养生,但过度饮用葡萄酒,不仅不利于身体健康,还会损害身心健康。据健康专家研究,过量的葡萄酒容易造成人体神经系统受损,导致记忆力衰退、精力不集中、判断力下降等后果。过度饮酒还可能刺激消化系统,导致胃炎、胃溃疡等疾病,加重肝炎、肝硬化等疾病。当体力活动较少时,葡萄酒最适宜饮用量为每天1-2杯;当体力活动较强时,最适宜饮用量为每天0.4-0.5升,并且酒后应饮用大量的水。

# 喝葡萄酒应该如何醒酒?

醒酒,字面意思就是让酒醒过来。然而并不是所有的酒都需要醒,普通的酒打开喝就可以了,而对于品质好的葡萄酒和老酒就需要醒酒了。

一般说来,需要醒酒的酒一般分为三类。

第一类是体态重的酒,如果在它没有完全成熟的时候喝,如果不醒酒,它迷人的果香和多种风味是很难散发出来的。

第二类是陈年的老酒。醒酒时间不宜太长,一个小时足够了。老酒醒酒主要是为了将酒中陈年的木塞味和轻微的氧化味去除,但老酒还需要换瓶去渣。在换瓶的过程中它会更多地接触到氧气,增进清醒,所以醒酒时间不要过长。在喝老酒的时候,一定要提前一到两天将酒瓶直立起来,使酒渣充分沉淀到瓶底,喝前一小时以内,点一支蜡烛,将酒瓶里的酒倒入另一只玻璃或者水晶的醒酒器中,有条件的可以在醒酒器口加个滤网,用蜡烛照亮瓶口,看到酒渣时停止倒酒。如果在高档酒店,会有服务生专门负责换醒酒器。对于真正十

年以上的老酒,建议最好跟行家一起喝,现场辅导最实用。因为对于稀少而昂贵的老酒,换瓶和饮用的时间需要把握好,时间超过一点,老酒里难得的香气会损失掉。

第三类是甜酒和浓郁的白葡萄酒。它们的醒酒时间,一般需要一个小时以上,如法国和匈牙利的贵腐酒、德国和加拿大的冰酒。浓郁的白葡萄酒,世界各地的葡萄酒产区基本上都有,这也正是葡萄酒的复杂之处。不过,人的嘴巴是最直接的,你觉得酒的香气不够浓,就可以多晃几次杯子。

要分辨一瓶酒的变化,最好的方式是开瓶后第一次倒2杯,而先饮用一杯,另一杯则放置到最后才饮用,就能很清楚的感觉出来。每一瓶酒的变化时间并不一样,也许在10分钟、也许半个小时,也许在两个小时。

普通的葡萄酒,有的可能会有酿造味或者合理的抗氧化的二氧化硫味。倒在酒杯里几分钟后,这些味道基本就消失了,并不影响酒的品质。总之酒越浓郁,醒酒的时间越长,清淡的酒甚至不需要醒酒。

