

2025,哪些鸡尾酒会是“顶流中的顶流”?

最近,世界领先的酒精饮料经销商之一 Southern Glazer's Wine & Spirits 发布了2024年饮酒趋势的调查结果,通过对相关数据总结分析,我们推测出了2025年可能流行的十大鸡尾酒与葡萄酒趋势。

刘振

转眼,2025年已经到来,虽然我们预料不了今年会赚多少钱或者会遇到什么事儿,但至少今年流行喝什么,还是可以看到一点苗头的。

最近,世界领先的酒精饮料经销商之一 Southern Glazer's Wine & Spirits 发

布了2024年饮酒趋势的调查结果,根据对相关数据进行总结分析,我们推测出了2025年可能流行的十大鸡尾酒与葡萄酒趋势。

2025年喝点什么?现在就开始积累灵感吧。

草本烈酒/利口酒

根据统计结果,近些年,各式各样的草本风味酒款越来越受调酒师和消费者青睐,比如金酒、金巴利、查特等。

这是因为,比起花朵、水果等风味,

植物草本的味道更为清淡,而且苦甜参半,既可以为鸡尾酒增添明亮的风味层次,又不会掩盖其整体风味,为客人带来清爽、有层次的体验。

澄清和充气处理

旋转蒸馏、油洗、低温慢煮……近十年来,调酒师的吧台越来越像化学家的实验室了,不上点“科技”,都不好意思说自己是玩创意鸡尾酒的。

这么多创意里,如果说时间成本低、效果还立竿见影的技法,澄清和充气

肯定榜上有名。

前者可以大大提升鸡尾酒的颜值,为客人提供一杯清爽干净、入口顺滑的饮品;后者就更不用说了,有谁不喜欢带气泡的清爽口感呢?

马天尼复兴

传统的“干马天尼”以伦敦干金酒和干味美思调制,装饰为一串腌渍橄榄,但你应该也见过荔枝马天尼、苹果马天尼等各种各样的马天尼变体。

被叫作“马天尼”的鸡尾酒们,有时可以没有金酒,有时可以没有味美思,有时更是两者都没有……它们唯一的区别,就是都装在马天尼杯里的高度短饮。

也正是因为框架的多边性,调酒师对马天尼的魔改空间就相当大了,酸、甜、苦、辣、咸都可以融入,为马天尼经典鸡尾酒增添了令人兴奋的、意想不到的变化。

对于大部分追求新鲜感的消费者来说,这种对旧爱的全新诠释,正是他们经常光临一家酒吧的重要理由。

鲜味的加入

“辣味”不是一种味觉,鲜味才是。作为核心的第五种味道,鲜味扩大了鸡尾酒的种类,调酒师可以通过蘑菇、洋葱、鱼、肉类蛋白质和陈年奶酪等成分,

为饮料增添风味深度。

鲜味可以在口中萦绕,创造出令人垂涎欲滴的体验,使鸡尾酒成为真正令人难忘的饮品。

美味的荔枝

作为一种亚洲特色水果,荔枝在市场上越来越受欢迎,它为鸡尾酒带来了柔和、微妙的甜味和花香,与新一轮的马天尼热潮相得益彰。

这种水果尤其适合与味道清淡的基酒搭配,和中国风的桂花、檀香或是蔷薇风味也很搭配,非常适合用来创作东方主题或夏日主题的鸡尾酒。

极简混搭极繁

你是喜欢装饰繁复、色彩缤纷的鸡尾酒,还是喜欢性冷淡风、简约大气的鸡尾酒?对于我来说,如果能在

一家店里同时喝到这两种风格的鸡尾酒,那就再完美不过了,可以照顾到在场所有朋友的感受。极简主义+

极繁主义的碰撞,让调酒师既能展现低调的优雅,又能展现繁复的奢华,从而可以提升消费者的整体体验感。

低酒精或无酒精

别以为“无酒精鸡尾酒”只是一个骗局,实际上,它还是很有存在必要的。

对于不胜酒力却又喜欢社交的朋友来说,大家一起在酒吧畅饮时,自己只能拿着一杯水或果汁举杯,属实会有点尴尬。

这时,低酒精和无酒精鸡尾酒的

存在就显得很重要了,而且这几年,它们比以往任何时候都更加精致,拿在手里,完全看不出来与普通鸡尾酒有什么区别。

这些饮料非常适合那些想要享受精致风味,而又不想喝太多酒精的消费者,同时又不影响社交体验,所以,越来越多的酒吧会准备几款无酒

精特调放在酒单上,以备不时之需。

现在,有一些品牌也开始推出无酒精的基酒和利口酒,在味道上高度模仿有酒精产品的特征,采用这些原料调制出的无酒精鸡尾酒,会更加区分于普通的“软饮料”,拥有更多的品鉴价值。

小众白葡萄酒和起泡酒

虽然长相思、霞多丽等经典葡萄品种仍然很受人们的欢迎,但近几年,来自世界各地的小众葡萄品种更受bistro和酒吧的青睐,比如绿维特

利纳、白诗南、法兰吉纳等,让消费者在配餐或者品鉴时,有着更丰富的选择。

同样,莫斯卡托德阿斯蒂、卡瓦

等小众起泡酒也越来越流行,因为它们的价格比香槟便宜得多,却一样可以提供愉悦的气泡和较为清爽的口感。

冰镇红葡萄酒

常规情况下,葡萄酒一般会建议室温饮用,但现在越来越多的餐厅开始按杯售卖冰镇的葡萄酒了。这些冰镇葡萄酒多数来自新世界,或者是

自然酒,本身的风格会更趋于果香和清爽,即使冰镇饮用,也不会减损太多其风味。现在,在餐酒搭配的潮流下,越来越多的人开始青睐风味轻盈

的葡萄酒,让酒真正成为食物的“绿叶”,不喧宾夺主;适当降低红葡萄酒的温度,也能让酒与餐品的风味更加协调,还能缓解食物的油腻感。

小杯酒

现在,越来越多的酒吧开始在酒单上提供鸡尾酒和葡萄酒的小杯选择,这样消费者就可以品尝更多酒款,而不必喝完整杯。

小杯酒让调酒师可以展示各种创意,让消费者喝到更多口味的酒,同时,通过利润率更高的小份量,也可以最大限度地提高酒吧的盈利能力。

同时,小杯酒也符合当前人们健康理性的饮酒理念,那就是:喝少一点,喝好一点。