

今夏,这五种口味成全球饮品趋势

帝亚吉欧(Diageo)利用人工智能识别了五种最受人们欢迎的口味,这将影响今年夏天全球消费者在饮酒时的社交体验。

徐菲远

帝亚吉欧(Diageo)利用人工智能识别了五种最受欢迎的口味,这将影响今年夏天全球消费者在饮酒时的社交体验。

这些口味被命名为“鲜味(umami)”“辛辣(spicy)”“热带风味(tropical)”“疗愈味道(treating)”和“开花收获(bloom harvest)”。这是这家饮料巨头与人工智能工具“AI Palette”合作开发的新口味预测的一部分,该工具能够跟踪在线和社交媒体平台上的对话,以确定新兴的食品和饮料趋势。

鲜味

基于人工智能的分析,帝亚吉欧了解到,“鲜味”趋势正在上升,在英国,对姜黄(turmeric)等成分的搜索量增长了79%。此外,“韩国红辣椒酱(go-chujang)”在美国的搜索量上升了55%,甚至“帕玛森意式马提尼(Parmesan Espresso Martini)”在美国的搜索量也上升了12%,这反映出人们热衷于探索来自不同文化的新体验、传统和口味的兴趣。

辛辣

帝亚吉欧从调查结果中发现,辛辣口味的热度也在上升。在英国,关于墨西哥胡椒(jalapeno)的讨论增加了32%;在澳大利亚,关于意大利胡椒

(pepperoncini)的讨论增加了53%;而在美国,关于辣椒(chilli)的讨论增加了36%。帝亚吉欧发现,全球15%的消费者在社交时寻求更刺激的口感,在美国,拉丁和德克萨斯-墨西哥菜式的订单已经超过了意大利菜;现在,几乎一半的英国消费者在日常用餐中使用辣酱。

热带风味

随着消费者寻求更多冒险和异国情调的体验,热带食品和饮料的复苏也引起了人们的注意。追踪调查发现,罗望子(tamarind)在美国的搜索量和谈论量上升了50%,番石榴等水果在英国上升了18%,而西番莲等其他热带水果在泰国消费者中的兴趣上升了25%。

疗愈味道

帝亚吉欧表示,新的材质和创新的酿造方式正在将传统的“疗愈味道”转变为多层次的感官体验。AI数据显示,“享受生活中的小乐趣变得更加重要”的消费者比例上升了63%。

在英国,关于咖啡等口味的讨论上升了12%。在全球范围内,人们对榛子的兴趣增长了91%,而关于肉豆蔻的讨论在全球激增了78%。最近《时尚(Vogue)》杂志将affogato(意大利语,意指“淹没在浓缩咖啡里的冰淇淋”)命名为“最受欢迎的甜点”。相比



起称之为一款饮品,affogato其实更像是一种甜点,这表明,令人着迷的鸡尾酒甚至可能取代传统布丁。

开花收获

第五种口味趋势“开花收获”,则是对全球消费者“自然”痴迷程度上升的回应,并在2024年大都会艺术博物馆慈善晚会(Met Gala)等以“时间花园(Garden of Time)”为主题的热门活动中得到了进一步放大。帝亚吉欧注意到,仅在英国,“如何搜寻食物(how to forage)”的搜索量就惊人地增长了172%。

这种对自然的痴迷背后,是消费者日益增强的环保意识。他们更倾向于讨论本地采购的食材,这一趋势上涨了44%。从花卉和天然成分的讨论中,我

们可以看到,“接骨木花(elderflower)”在法国的热度上升了67%,而大黄(rhubarb)在加拿大的关注度也增加了36%。

人工智能的洞察力

谈到这五种口味趋势,帝亚吉欧首席创新官Mark Sandys说:“我们今天的社交方式受到很多因素的影响,比如,不同的文化,对户外活动的热爱,甚至是人们对冒险的渴望。这些趋势正在塑造消费者今年夏天所期望的饮品和特定口味。帝亚吉欧的‘口味预测’显示,墨西哥胡椒、番石榴和花香等成分将迎来‘高光时刻’,特别是在鸡尾酒领域。”

近日在伦敦举行的帝亚吉欧创新展(Innovation Showcase)上,Sandys

进一步解释了这些创新背后的发现。该集团正在研究消费者在5年到10年后将会关心的重要宏观趋势。“这样一来,帝亚吉欧就可以提炼出新的主张并作出应对,当趋势成为现实时,我们已经做出迎接这些潮流的准备。”

Sandys强调,该公司最近还试图进一步扩大创新范围,因此,创新不仅是“新瓶装新酒”,而且还在利用数据进行更广泛的布局。他解释道:“我们谈论的是构建平台,而非产品。这些平台能够帮助消费者以不同的方式与品类互动,或者创造独特的消费体验。”

他补充说:“借助我们的洞察力和人工智能,已经能够追踪这些趋势的发展,并推出新产品,以紧跟不断变化的消费者口味。最近的成功案例包括带有辛辣口感的Smirnoff Spicy和带有鲜味的Walker Umami等。”(译自The Drinks Business)

绍兴加饭酒:古韵与今风交相辉映

小玮

绍兴,这座古城不仅仅是陆游笔下的“山青水秀”,更是黄酒的故乡。绍兴酿酒的历史,可以追溯到春秋战国时期,那时的酒,已是佳品中的佳品。南北朝时,这里的酒香已经远播,成为名副其实的“酒都”。

加饭酒,何以名之“加饭”?

说到加饭酒,你可能会好奇,这酒为何叫“加饭酒”?原来,在酿造过程中,酿酒师傅们会增加糯米或糯米饭的投入量,这样,酒的口感更为醇厚,甜度也随之提升。所以,这款酒就被称

为“加饭酒”,意指在酿造过程中“加入了更多的饭”。

提起加饭酒,你绝不能错过那橙黄清澈的色泽,仿佛秋日里的一抹温暖阳光。轻轻摇晃酒杯,酒液流转间,那芬芳浓郁的香气便扑鼻而来,令人神清气爽。一口下去,鲜甜醇厚的滋味立刻在口腔中绽放,仿佛品尝了一段历史的沉淀。

加饭酒的一大特点,就是“越陈越香”。这款酒,你可以放心大胆地藏起来,时间越长,它的风味就越丰富,香气越浓郁。而且,加饭酒的刺激性小,适量饮用,能够促进食欲。

绍兴加饭酒的酿造,可是有讲究

的,其选用的是优质糯米、麦曲和鉴湖水,这三者结合,已然是黄酒中的上等原料,而独特的摊饭法,更是让这款酒的质地醇厚、风味独特。

时尚与传统的交融
黄酒的新生活态度

在这个快节奏的时代,年轻人可能会对传统的东西有所迟疑,但绍兴加饭酒,正以其独特的魅力,悄然融入现代生活。它不仅是一款酒,更是一种文化,一种态度。在轻松的聚会中,一杯加饭酒,可以让谈话间多了几分古风的雅致;在独处的夜晚,一杯加饭酒,又能

让思绪随着酒香飘向远古的江南水乡。

绍兴加饭酒不仅仅满足了我们的味蕾,更是一种精神享受。在这款酒的陪伴下,无论是阅读一本好书,还是欣赏一段古典音乐,都能让人的心境更加宁静,思绪更加悠远。它告诉我们,生活不只是眼前的苟且,还有诗和远方的田野。

如何品鉴一杯好的加饭酒?品鉴一杯好的加饭酒,首先,观其色。那橙黄清澈的酒液,是加饭酒的标志;其次,闻其香。轻轻摇晃酒杯,细细嗅闻,那由酯香气味和糯米的甜香交织而成的香气,是加饭酒的灵魂;最后,品其味。一小口慢慢品尝,让酒液在口中回旋,

那醇厚鲜爽的口感,便是加饭酒最真实的呈现。

现代的绍兴加饭酒,已经不再局限于传统的饮用方式。它可以和各种现代饮品相结合,创造出新颖的鸡尾酒,也可以作为烹饪的佳品,增添菜肴的风味。它的多样性和灵活性,正是现代年轻人所追求的生活方式。

绍兴加饭酒,不仅是一款酒,其还承载着绍兴的历史,见证着时代的变迁。每一次把酒言欢,都是对这段历史的致敬,对这份文化的传承。所以,下次当你手捧一杯加饭酒时,不妨静下心来,感受那从古至今流传下来的温暖和智慧。