

П.С. Счисляев (6 курс, каф. МЭО), В.Р. Окороков, д.э.н., проф.

РЕАЛИЗАЦИЯ ЛОГИСТИЧЕСКОЙ ЦЕПИ И НАИЛУЧШИЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ КОММЕРЧЕСКОГО РОСТА В СФЕРЕ ТОРГОВЛИ ВИНАМИ

Говоря о таком неординарном и прихотливом продукте, как вино, следует все время помнить о множестве условий, которые должны соблюдаться, дабы оно пришло к конечному потребителю в достойном для употребления виде.

Когда мы говорим "употреблять вино" нельзя ни в коем случае ограничиваться его питьем. Это целый процесс, который можно назвать искусством, ибо истинное понимание и способность оценить вино приходит со временем, с накоплением опыта правильно ощущать вино. В этот процесс можно включить созерцание вина в бутылке и в бокале – на свет и в тени, улавливание тончайших оттенков цвета. Если вино давней выдержки – необходимо оценить характер осадка, который непременно должен присутствовать, если вино правильно хранилось. На следующей стадии нужно уловить букет запахов и адекватно их распознать. Эта задача по силам далеко не каждому повседневному потребителю. Мозг, в данном случае, работает на уровне ассоциаций и сложившихся стереотипов. Приемлемая трактовка может вылиться лишь из эмпирически накопленного за долгий период знания. Далее мы наконец-таки пробуем вино на вкус. Замечу, что профессиональные дегустаторы перед пробой вин обязательно полощут рот прохладной водой, чтобы наиболее полноценно ощутить их вкус. Глоток делается небольшой. Вино задерживается в ротовой полости и ощущается всеми сторонами языка и небом. Через некоторое время после глотка необходимо поймать привкус, который может разительно отличаться от основного вкуса.

Итак, очевидно, что для полноценной пробы вина мы задействуем все органы чувств – зрение, обоняние, осязание (вкус). Если потребитель – искушенный в винах человек, а, в основном, именно такими являются покупатели элитных и дорогих сортов, ему (ей) очень важно, чтобы бутылка была чистая с ясной этикеткой, оформленной по всем правилам. Ему необходимо видеть, что вино правильно хранилось, при определенном температурном режиме, в наклоненной ячейке, чтобы смачивалась пробка. При перевозке для бутылки надо обеспечить условия неподвижности, чтобы вино не взбалтывалось.

Необходимо защищать вино от яркого света. Вино – не просто спиртовой раствор. Трудно себе представить то количество соединений, что входит в его состав. На сегодняшний день определены и измерены около 600 составляющих. Свет может непосредственно воздействовать на многие из них, изменяя те вкусовые качества, что были заложены изначально. После перевозки вина на большое расстояние нужно дать ему отдохнуть 2-3 недели. Это непременно следует учитывать, если речь идет о поставке партии вин к определенному сроку, когда, как предполагается, она будет употреблена (на банкет, к какому-либо большому празднеству). Не нужно поставлять партию точно в срок. Наоборот, необходимо привезти ее заранее, несмотря на то, что это увеличит складские издержки. Более того, необходимо чтобы склад был специально оборудован для обеспечения оптимальных условий хранения напитка.

Таким образом, логистическую цепь можно представить в следующем виде (рис. 1):



Рис. 1.

Рассуждая о розничной торговле элитными винами нужно понимать, насколько сильно потребительское желание "приобрести" зависит от атмосферы, созданной в данном магазине или ресторане. Статистические исследования показали, что в России наилучшим является стиль, в котором подчеркивается классичность и выдержанность каждого элемента интерьера.

На каждом этапе реализации дорогих вин следует ставить себя на место потребителя, учитывая, что тратя большие деньги покупатель имеет право быть придирчивым и требовать максимального душевного комфорта, который можно обеспечить кропотливо совершенствуя те мелочи, из которых складывается целостное и адекватное восприятие качества.