

Josh Halliday

, a notícia de que o Oasis estava reformando para uma série dos shows os fez correr até seus laptops comprar ingressos. Mas com um punhado das datas anunciada e febril arremesso da excitação pelos concertos quando finalmente foram liberado as entradas muitas pessoas encontraram-se esperando por horas fila online;

Josh fez fila por mais de cinco horas - mas quando ele teve a chance para comprar ingressos, foi um dos muitos fãs que encontraram os únicos disponíveis tinha sido marcado como "em demanda" e com preços superiores 300 – muito maior do que o 135 libras estava esperando pagar. Depois disso "não havia esse tipo da euforia você esperar obterá se tiver comprado bilhetes Oasis depois das seis tentando".

Reconhecimento Crescente do Sake no Mercado Internacional

Quando a sommelier Erika Haigh abriu o primeiro bar de sake independente do Reino Unido, no West End de Londres 2024, transeuntes entravam com frequência e tentavam pedir milkshakes, confusos com a bebida desconhecida anunciada na vitrine.

"Aquela confusão desapareceu grande parte", disse Haigh, que desde então abriu a Mai Sake, uma loja que oferece degustações e refeições. "Hoje, é possível fazer um passeio de bar de sake pelo Londres e encontrar sake listas de bebidas de muitos restaurantes, incluindo estabelecimentos não japoneses."

O sake japonês, bebida fermentada de arroz com tipicamente cerca de 15% de ABV, está se tornando cada vez mais importante no mercado internacional de bebidas. As exportações cresceram virtualmente todos os anos nos últimos 13 anos, e o mercado de exportação 2024 foi 1,8 vezes maior do que 2024, com vendas totais de ¥41,1 bilhões (£211 milhões).

A China e os EUA são os maiores consumidores de sake, mas o mercado do Reino Unido está crescendo. O sake não é mais bebido apenas para se dar coragem clubes de karaokê, mas é vendido lojas especializadas e bares sofisticados. A Waitrose relatou pesquisas para sake seu site aumentaram 241% no ano passado, enquanto pesquisas para sake de ameixa também aumentaram 100% 2024. Mesmo a Wagamama - um dos primeiros restaurantes a oferecer a bebida âmbito nacional - acabou de adicionar um sake espumante sua lista.

Sake Berry Bros & Rudd

A Berry Bros & Rudd, o comerciante de vinho mais antigo do Reino Unido, começou a vender sake "en primeur", método favorecido por colecionadores - uma oportunidade para comprar vinho antes de ser engarrafado e geralmente por um bom preço. A prática foi iniciada Bordéus e está associada aos vinhedos franceses e italianos, então ver sake oferecido para venda dessa maneira indica uma mudança significativa na percepção do Reino Unido.

"Vimos um interesse crescente nossa oferta de sake e queríamos adicionar algo emocionante para nossos clientes", disse Rob Whitehead, comprador de espíritos da Berry Bros & Rudd.

"Esse é um produto único que fala aos colecionadores experientes - aqueles que entendem que a paciência é chave quando se colecciona - e aos novatos". A empresa vendeu o dobro de sake por valor no último ano do que nos três anos financeiros anteriores. Whitehead disse que, enquanto seus clientes leais estão se tornando mais aventureiros e investindo sake, também estão vendo compradores completamente novos.

Autor: jandlglass.org

Assunto: cbet neptunas

Palavras-chave: **cbet neptunas - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-11-25