1800 帕洛玛成为欧洲鸡尾酒新潮流，优质龙舌兰酒销量激增 20

年轻专业人士和调酒师推动了对精致龙舌兰酒的需求，重新定义了大城市的鸡尾酒文化

2026年2月23日星期一



2 月 24 日是世界调酒师日，这一天彰显了每一杯鸡尾酒背后的创意和技巧。近几个月来，一种新的饮品在巴黎和罗马等大城市备受关注：1800 Paloma。这种鸡尾酒是对经典墨西哥帕洛玛酒的现代演绎，由 1800 龙舌兰酒调制而成，1800 龙舌兰酒以其 100% 的蓝色龙舌兰酒而闻名。

1800 Paloma 不仅仅是另一种龙舌兰酒。它旨在改变人们对龙舌兰鸡尾酒的看法。传统上，龙舌兰酒一直与快速饮酒和大学派对联系在一起。1800 Paloma 摆脱了这一形象，为那些喜欢高品质和均衡饮品的人提供了一种精致的选择。

1800 Paloma 的调制简单而精确。调酒师将其盛在镶有粗盐的玻璃杯中，加冰块饮用。这款饮料由

1800 Blanco 龙舌兰酒、鲜榨酸橙汁、少许龙舌兰花蜜和粉红葡萄柚苏打水调制而成。最后再配上一片粉红葡萄柚。这款鸡尾酒清爽均衡，适合慢慢品尝，而不是快速饮用。

这种新版帕洛玛鸡尾酒已在高档酒吧和屋顶场所占据一席之地，因为在这些地方，客人对酒水的风格和内涵都有很高的要求。这种鸡尾酒在年轻的专业人士中越来越受欢迎，他们需要的不仅仅是一种标准的混合饮料。它的视觉吸引力也使其成为社交媒体上的热门话题，为其潮流地位锦上添花。

调酒师们表示，顾客对突出优质原料和精心调制的鸡尾酒越来越感兴趣。在 1800 Paloma 中使用 100% 的蓝龙舌兰龙舌兰酒吸引了那些重视真实性和工艺的人。行业数据显示，在过去两年中，西班牙和其他欧洲市场的优质龙舌兰酒销量增长了 20% 以上。

1800 Paloma 的兴起反映了饮酒文化的广泛变化。消费者正在从高酒精度的烈酒转向可以长时间享用的低酒精度鸡尾酒。这种转变在早午餐、下班后聚会和社交活动中尤为明显，在这些场合，人们希望不急不躁地细细品味饮品。

1800 Paloma 的创造者认为它不仅仅是一种饮料，而是一种将墨西哥传统、现代美学和优质风味融为一体的体验。这款鸡尾酒的成功也彰显了调酒师作为潮流引领者，向顾客介绍新理念的作用。

世界调酒师日唤起了人们对调酒师职业的关注，1800 Paloma 等饮品展示了调酒师如何在尊重传统配方的同时不断创新。这款鸡尾酒融合了优质原料和现代风格，必将成为欧洲及其他地区酒吧的主打产品。