

《高端葡萄酒垂直品鉴》

【课程背景】

比起 Bordeaux 那种雄壮阳刚的酒，Bourgogne 那种优雅阴柔的酒更符合东方人的喜好。而 Bordeaux 高品质的酒都不是年轻时就好喝顺口的，列级庄那些不陈放个至少五年十年的话，还不如喝便宜的新世界葡萄酒呢。然而，Bourgogne 的酒虽然也同样有陈年潜力，但年轻时候喝也可以的。Bourgogne 的酒特点：一是价格昂贵，二是 Bourgogne 细碎繁杂的葡萄田分级等信息除了专业人士，需要骨灰级和有消费能力的高端人士才会有兴趣了解。

勃艮第近年来迅速风靡高端圈不仅仅是因为人们玩腻了波尔多，而是勃艮第是真正能彰显贵族身份和地位的葡萄酒产区代表。

【课程目标】

区分波尔多和勃艮第的葡萄酒特征，并且掌握产区特征了解背后的原因；

揭开罗曼尼康蒂的神秘面纱，了解它为什么是国王酒以及正确打开、品鉴方式。

如何更有格调地选择配勃艮第红酒的餐食。

细数那些曾经出现在国宴上的葡萄酒及品评方式。

绅士的修养 - 如何为一同进餐的女士选择一瓶“加分”的勃艮第酒。

谈资解决 - 如何用勃艮第葡萄酒融入社交圈。

感官体验 - 勃艮第葡萄酒的风格特征。

生活方式建立 - 像勃艮第一样优雅、享受。

【课程大纲】

一、你上一次把波尔多和勃艮第弄混是什么时候？

- 1、勃艮第葡萄酒在国内迅速流行起来的原因。
- 2、谈资 - 如何回答别人问你“这酒怎么样？”
- 3、一句话点明拉菲与勃艮第的渊源。

二、法国葡萄酒分级体系

- 1、为什么勃艮第是“田”而波尔多是“庄”。
- 2、英法战争中英王与勃艮第结盟而法王与波尔多结盟。
- 3、勃艮第最顶级的酒庄有哪些？

三、国王的酒 – 罗曼尼康蒂

- 1、罗曼尼康蒂如何替代拉菲成为了高端社交圈的新宠？
- 2、国宴级葡萄酒酒单。
- 3、家宴如何用勃艮第酒彰显生活方式与生活品味。

四、葡萄酒器、杯对于勃艮第酒的重要性。

- 1、葡萄酒酒杯品鉴方式。
- 2、勃艮第的葡萄酒杯是为了黑皮诺而生。
- 3、如何判断一款勃艮第酒已经醒酒到位？

五、葡萄酒是社交互动中起到催化剂。

- 1、勃艮第的顶级餐酒搭配。
- 2、如何用正确的葡萄酒话题打破陌生距离。
- 3、如何为餐桌上的女士挑选一款合适的勃艮第酒。
- 4、万能的葡萄酒中英文品评词公式。

六、生活中的勃艮第方式

- 1、适宜日常家中饮用、替代高价勃艮第红酒的高性价比葡萄酒推荐。
- 2、勃艮第的启发 – 用优雅的仪式感生活。

课程道具：

- 1、杯类：勃艮第杯、iso 审评杯、普通红酒杯、西拉杯（各一个）
- 2、器类：醒酒器、快速醒酒器（各一个）
- 3、吐酒桶（每 2 人一个）纸巾。
- 4、勃艮第葡萄酒（酌情准备 4~6 种，15 人以内各一瓶，15 人以上各 2 瓶。）