

葡萄酒品鉴与餐桌会谈

课程特色：

内外兼修，与日常工作生活现状紧密结合

理论与实践相结合，简单、易学、实用

突出听、看、做、练等亲身体验的关键环节，充分激发学员的学习兴趣。

课程信息：

【培训时间】6小时（可根据客户要求变化）

【培训地点】客户自定，可进行实操的地点

【培训工具】多媒体幻灯片、翻页笔、手持话筒

学员以4—6人为一小组进行分配

【培训要求】学员统一着装或穿各部门工服，佩戴工牌。

【培训收费】双方商定

课程收益：

通过对葡萄酒起源、产地、产区、文化内涵、饮用习惯的讲解，使学员能够掌握葡萄酒文化的基础知识。

学习葡萄酒的外观、品种分类、等级、品酒技巧、菜肴搭配以及侍酒流程等葡萄酒的品鉴过程，全面掌握识酒与品酒的方法。

本课程打开眼界，增长知识，陶冶情操，提高感知鉴赏能力，通过强化葡萄酒的专业知识，产生独特的社交沟通效果。

课程时间：1天，6小时/天

课程方式：幽默授课+学员互动+案例分析+情景展示+实战演练

课程对象：中高层领导、商务人员、想提高红酒鉴赏能力与人际沟通能力的人群等。

课程大纲：

一、酒水基本知识

1、酒度的表示方法

国际标准酒度

英式酒度

美式酒度

2、酒的分类

按生产工艺划分

按原材料划分

按酒度划分

按用餐时间划分

3、葡萄酒的前世今生

葡萄酒的起源

葡萄酒的发展

葡萄酒文化

葡萄酒的定义

按西餐用餐习惯分	
开胃酒	味美思、比特酒、茴香酒或干白、起泡葡萄酒
佐餐酒	一般为酒度较低的干型葡萄酒
餐后酒	促进消化，选择更广，可为干型，也可为甜型，酒精度跨度大

4、葡萄酒的分类

(1) 葡萄酒按生产工艺分类

加香型葡萄酒

起泡葡萄酒

加强型葡萄酒

蒸馏葡萄酒

(2) 葡萄酒按颜色分类

(3) 葡萄酒按糖分分类

二、葡萄的种植与酿造

1、种植的条件

气候、天气、土壤

2、葡萄酒的酿造工艺

红葡萄酒的酿造工艺

白葡萄酒的酿造工艺

三、葡萄酒的品鉴

1、品酒技巧

品尝环境：光线、无异味、背景、口腔、标准的ISO的品酒杯

酒杯的选择

2、葡萄酒的品鉴方法

外观：澄清晰度、色泽

嗅觉：状态、浓郁度、香气（橡木桶）

味觉：甜度、酸度、单宁、回味。

四、葡萄的品种

1、白葡萄品种：霞多丽、长相思、雷司令、琼瑶浆

2、红葡萄品种：赤霞珠、美乐、黑皮诺、西拉子

五、葡萄酒的产区介绍

1、旧世界与新世界

2、解读酒标的奥秘

3、产区介绍：波尔多、勃艮第、阿尔卑斯、香槟产区、中国产区等。

六、侍酒与储存

5、葡萄酒的储存：温度、湿度

七、葡萄酒与餐桌会谈

1、西餐座次礼仪

2、中餐座次礼仪

3、葡萄酒与食物的搭配

4、葡萄酒服务

如何开静止葡萄酒

如何开起泡葡萄酒

侍酒的温度

醒酒的作用和方法

葡萄酒的斟倒方法

5、葡萄酒与健康



目录



就餐准备

次序礼仪

用餐礼仪

饮酒礼仪

