

葡萄酒品鉴精致生活

课程背景：

葡萄酒是大自然的恩赐，也经历了漫长岁月的沉淀，凝驻时光，汇集生机。如果我们更加了解葡萄酒的知识，学会得体地品饮和赏鉴，不仅能提升个人和家庭的生活质量，更是一种无言的形象塑造，男士儒雅、女士优雅。

讲师整合专业品酒师课程，凝聚丰富的鉴赏经验，为学员打造本课程。内容深入浅出，课程体验度高。通过学习本课程，学员将掌握实用的葡萄酒鉴赏知识，塑造优雅的商务形象，营造精致生活。

- 熟悉葡萄酒的基本常识；
- 学习如何选择葡萄酒的基础技巧；
- 学习专业的葡萄酒品鉴。

课程时间：1天，6小时/天

课程对象：想要了解葡萄酒、及提高葡萄酒品鉴能力的人群

课程收益：

注：本课程可理论可实战，需要实战的客户，请提前准备相关酒品。

课程大纲

第一讲：葡萄酒在社交文化中的地位

1. 葡萄酒的概念
2. 葡萄酒的前世今生
3. 葡萄酒的酿制过程
4. 葡萄酒的知名品牌

第二讲：葡萄酒品种分类

1. 按酒的颜色分类

- 1) 红葡萄酒
 - 2) 白葡萄酒
- #### 2. 按酿制工艺区分

3. 根据糖分区分

4. 按制作工艺区分

5. 按产地区分：旧世界、新世界

6. 葡萄酒行家才会喝的酒

- 1) 贵腐酒
- 2) 新酒
- 3) 冰酒

第三讲：挑选葡萄酒七步法

1. 识别酒标

- 1) 葡萄采摘年份
- 2) 酒庄名
- 3) 葡萄酒产区
- 4) 葡萄酒等级

- 5) 灌装地点
- 6) 酒瓶容量
- 7) 各地葡萄酒等级区分
2. 摸摸瓶底
3. 看看瓶塞
4. 甄别酒体
5. 闻香识酒
6. 对味选择
7. 看菜下酒

第四讲：葡萄酒的服务礼仪

1. 葡萄酒服务前的硬件准备

- 1) 醒酒器
- 2) 酒刀
- 3) 开酒前对酒瓶的处理
- 4) 口布
- 5) 不同酒的最佳品饮温度及准备
- 6) 是不是所有的酒都要“醒酒”？
2. 怎样开酒更专业
3. 怎样倒酒更专业
4. 不同杯型和酒类倒酒时候的讲究

练习：开酒、倒酒体验

第五讲：葡萄酒的品饮礼仪

1. 最佳饮酒时间
2. 怎样专业地执杯？
3. 葡萄酒品饮三步走：看、闻、品
4. 品酒的几种最基础的方式
5. 不同酒类的品饮顺序
6. 葡萄酒品饮的几个专业术语：单宁、涩度、香气

7. 葡萄酒与不同菜品的搭配技巧

- 1) 葡萄酒与西餐菜品的搭配技巧
- 2) 葡萄酒与中餐菜品的搭配技巧
- 3) 葡萄酒与西点的搭配技巧

练习：根据菜品选择合适的酒类