

《葡萄酒鉴赏》培训大纲

课程时间：1天

课程对象：公司各层级员工

课程人数：30人左右为佳

培训形式：理论讲授 60%、实战演练 15%、案例讨论、游戏 15%、经验分享、答疑 10%

课程内容：

一、葡萄酒的故事

二、葡萄酒鉴赏

- 葡萄酒的类型与风格
- 葡萄酒的品种
- 白葡萄酒与红葡萄酒的区别
- 葡萄酒的产地
- 酒瓶的形状

三、饮用葡萄酒的艺术

- 酒杯的选择
- 温度的掌握
- 上酒的顺序
- 点酒有一套
- 空气与红酒的适当接触
- 葡萄酒的保存

四、葡萄酒的礼仪

- 倒酒
- 检验
- 举杯
- 打转
- 品酒
- 品酒的顺序

五、葡萄酒的选购

- 在国外选购葡萄酒
- 在国内选购葡萄酒
- 餐厅点酒
- 购酒的误区