

## 《魅力女性葡萄酒品鉴与礼仪》课程大纲

讲师：张敏 18734447305

### 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】学员自定

【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：**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、酒的基本知识

### 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

按生产工艺工艺划分

按原材料划分

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

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

### 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。

4、葡萄酒的储存：温度、湿度

## 六、葡萄酒礼仪

1、饮酒礼仪

2、葡萄酒与食物的搭配

3、葡萄酒与女性健康