

# 《品位修养提升之葡萄酒与咖啡鉴赏》

【课程时间】1天（6小时/天）

【课程对象】中高层领导、高级客户经理、高端理财经理、大客户销售等，30人左右为宜

【课程方式】理论讲授 + 实操训练 + 情景模拟演练 + 案例分析 + 现场答疑

【课程解读】

葡萄酒和咖啡，是一种情调，是一种浪漫，是一种艺术，是一种文化。

当今职场，品位葡萄酒与咖啡，俨然也成为一种工具，一种超越语言魅力的独特工具……你了解葡萄酒吗？

你了解咖啡吗？你会即高雅又专业的品读吗？

现在，一起开启有关于葡萄酒和咖啡的梦幻之旅吧！

【课程提纲】

## 第一篇：品位葡萄酒——气氛与感官的双重享受

引言：

### 1、葡萄酒的美丽传说

### 2、为什么要学习品葡萄酒？

(准备：1、外国红酒 若干，尽量法国法定产区的，酒标完整。2、国产红酒若干，长城、张裕等均可。3、白葡萄酒和气泡酒若干。4、葡萄酒杯若干。5、醒酒器、餐巾布、开瓶器若干。6、大白板一个。7、其他。)

## 一、鉴赏葡萄酒的奢侈与艺术

### 1、认识葡萄酒

- A、葡萄酒的定义
- B、葡萄酒的新世界、旧世界
- C、葡萄酒的产区
- D、葡萄酒的不同分类

### 2、认识葡萄

- A、葡萄的主要成分及作用
- B、葡萄的分类
- C、小测试：从葡萄酒的选择看性格

### 3、葡萄酒的酿造

### 4、葡萄酒的身份证——解读酒标

### 5、国外如何选购葡萄酒

### 6、超市购买葡萄酒的注意事项

### 7、世界知名酒庄赏析

## 二、品尝葡萄酒——开启气氛与感官的享受之旅

### 1、如何评价一瓶酒

### 2、品葡萄酒“速成三部曲”

### 3、品酒前奏

- A、开启
- B、倒酒

- C、醒酒
- D、选杯
- 4、品酒的艺术
  - A、影响品酒质量的5个因素
  - B、视觉之看
  - C、嗅觉之闻
  - D、味觉之尝
  - E、灵魂的回味
  - F、酒的体温
  - G、侍酒的温度
- 5、品酒师与侍酒师
  - A、定义
  - B、职业等级
  - C、二者的区别
  - D、跟侍酒师学习侍酒礼仪

### 三、私家酒橱——后现代主义的奢侈

- 1、酒——未必要喝的
- 2、预期投资——万元之内
  - A、第一重点——白兰地
  - B、第二重点——威士忌
  - C、第三重点——伏特加
  - D、第四重点——金酒
  - E、第五重点——甜酒
  - F、第六重点——开胃酒

### 四、葡萄酒与生活——优雅精致的生活态度与生活方式

- 1、葡萄酒的配餐
  - A、葡萄酒配餐的基本原则
  - B、葡萄酒配餐的禁忌
  - C、葡萄酒配餐的建议
  - D、不同种类葡萄酒的配餐技巧
  - E、水果、蔬菜与葡萄酒的搭配
- 2、葡萄酒的饮用礼仪与技巧
  - A、持杯、碰杯
  - B、上酒、斟酒、敬酒
  - C、人际交往中的注意事项
- 3、和葡萄酒有关的“那些事儿”
  - A、葡萄酒为什么要卧放？
  - B、喝酒时为什么有人脸红有人脸白？
  - C、葡萄酒中的二氧化硫对人体有危害吗？

- D、 日常生活中如何储存葡萄酒？
- E、 请人吃饭时如何点葡萄酒？
- 4、 葡萄酒的作用与功效
  - A、 葡萄酒的 3 大作用
  - B、 葡萄酒的 11 大功效

## **第二篇：品位咖啡——只为懂它的人涌动暗香**

(现场实操，道具：咖啡杯具一套，含咖啡杯、咖啡碟、咖啡勺)

### **一、 咖啡的浪漫——世间极品**

### **二、 咖啡的文化**

- 1、 咖啡的起源
- 2、 咖啡的产地
- 3、 咖啡豆的一生
- 4、 世界名品咖啡介绍——芳香传奇
- 5、 各地咖啡风情

### **三、 咖啡的品鉴与礼仪**

- 1、 咖啡豆级别分类
- 2、 咖啡的色、香、味
- 3、 咖啡品评与几款大众咖啡介绍
- 4、 咖啡的礼仪

### **四、 咖啡与养生**

- A、 咖啡的成分
- B、 咖啡的益处
- C、 喝咖啡的注意事项
- D、 咖啡与健康