

# 东西方饮品的雅韵-----红酒与茶文化礼仪精粹

主讲：付曼田老师

## 【课程背景】

当代社会，人们对“生活美学”的追求逐渐从物质层面转向精神层面。红酒与茶不仅是饮品，更是生活方式的载体：红酒常与社交、品鉴、西餐文化关联，体现浪漫与精致；茶则与修身、禅意、中式雅致生活结合，代表宁静与内敛。课程回应了人们对“如何在日常中感受文化魅力”的需求，教授品鉴技巧、礼仪规范与场景应用，帮助学习者提升生活品味与社交能力。

## 【课程收益】

- 1、文化认知：理解饮品背后的文化密码
- 2、实践技能：掌握品鉴与应用的核心能力
- 3、素养提升：从文化理解到生活美学

## 【课程时间】

半天（三小时）

## 【课程对象】

对提升社交礼仪、商务形象、文化素养的职场人士

## 【课程方式】

讲授法+案例分析+互动体验+视频教学+情景模拟实战演练

## 【课程大纲】

### 第一模块:红酒知识与礼仪

#### 1.历史与起源

- 红酒发展简史（从公元前 6000 年格鲁吉亚到罗马帝国传播）
- 中国红酒文化（唐代《本草拾遗》记载葡萄酒药用价值）

#### 2.分类与产区

- 按颜色/糖分/工艺分类（如干红、冰酒、贵腐酒）
- 新旧世界产区对比（法国波尔多 vs 澳大利亚巴罗萨谷）

#### 3.红酒品鉴与品鉴礼仪

##### 品鉴四步法

- 观色（挂杯现象与酒体关系）
- 闻香（三类香气：果香/发酵香/陈酿香）
- 品味（单宁、酸度、酒体平衡）
- 总结（20 秒回味判断品质）

##### 社交礼仪

- 侍酒温度（红葡萄酒 16-18°C）
- 持杯姿势（握杯脚防温度影响）
- 敬酒顺序（先主宾后主人）

#### 4.互动实践

- 盲品体验（区分新旧世界酒款）
- 纠错演示（常见握杯/倒酒错误）

## 第二模块:茶文化知识与礼仪

### 1. 茶文化精髓

#### 历史脉络

- 从神农尝百草到陆羽《茶经》
- 茶马古道与中外传播（日本茶道演变）

### 2. 茶的种类与茶具

- 茶的七大种类：介绍绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶和花茶的特点和制作工艺。
- 常用茶具的介绍与使用：展示茶壶、茶杯、茶盘、茶则等常见茶具，讲解其用途和使用方法。

### 3. 茶艺冲泡与品茶礼仪

- 茶艺冲泡的基本流程：演示不同类型茶叶的冲泡方法，包括温杯、投茶、注水等步骤。
- 品茶的四要素：讲解观色、闻香、品味、看叶底，让学员了解如何全面品鉴一杯茶。
- 品茶的三道程序：介绍品茶的“三口为品”之道，以及每一口的感受和重点。
- 品茶的常见礼仪：行茶十式
- 温具/投茶/醒茶等标准流程
- 盖碗使用手法（三指法演示）
  - 场合礼仪
  - 敬茶手势（屈指代跪礼）
  - 续茶规则（七分满为礼）

## 第三模块:茶艺演示环节

- 步骤演示（全程讲解 + 动作示范）
- 温壶洁具：用沸水烫洗盖碗、公道杯、品茗杯，确保茶具无异味，同时提升温度。
- 投茶置器：用茶则取茶，通过“高冲”投入盖碗，轻晃盖碗闻干茶香（兰花香、蜜香）。
- 洗茶醒茶：沸水快速注水，立即倒掉茶汤（洗去浮尘，唤醒茶叶活性）。
- 定点冲泡：水流垂直注入盖碗中心，水位至盖沿 1cm 处，加盖焖泡。
- 公道分茶：开盖后先闻盖香，再将茶汤快速倒入公道杯（避免久泡苦涩），遵循“高冲低斟”原则（防止茶汤氧化）。
- 举杯奉茶：用茶夹将品茗杯放至客人面前，双手持公道杯斟茶，七分满为止，说“请品茶”。

## 第四模块:课程总结与回顾