



# 红酒品酒礼仪培训课件



汇报人：

2023-12-24



# 目录



## CONTENTS

- 红酒基础知识
- 品酒技巧与方法
- 礼仪规范与场合应用
- 红酒与食物搭配艺术
- 红酒鉴赏与购买指南
- 健康饮酒与文化传播



# 红酒基础知识

CHAPTER



# 红酒的定义与分类



## 红酒定义

红酒是葡萄、蓝莓等水果经过传统及科学方法相结合进行发酵的果酒。



## 红酒分类

根据葡萄品种、酿造工艺、产地等因素，红酒可分为干红、半干红、甜红等类型。

# 红酒产区及特点



## 法国产区

法国是著名的红酒产区，其红酒以优雅、细腻著称，如波尔多、勃艮第等产区。



## 意大利产区

意大利红酒以丰富多样著称，不同产区风格各异，如巴洛、托斯卡纳等。



## 西班牙产区

西班牙红酒以浓郁、热烈著称，如里奥哈、普里奥拉托等产区。



## 其他产区

此外，美国、澳大利亚、南非等国家也有优秀的红酒产区。



# 红酒酿造工艺简介



## 破碎与发酵

将葡萄破碎成浆状，加入酵母进行发酵，将糖分转化为酒精和二氧化碳。



## 澄清与过滤

通过澄清和过滤去除红酒中的杂质和沉淀物，使其更加清澈透明。



## 瓶装与保存

将澄清后的红酒进行瓶装，并在适宜条件下保存以保持其品质。



## 陈酿与熟成

将发酵后的红酒放入橡木桶或不锈钢罐中进行陈酿和熟成，使其口感更加醇厚。



## 采摘与筛选

选择成熟度适中、品质优良的葡萄进行采摘，并进行筛选去除不合格果实。





# 品酒技巧与方法

CHAPTER

# 观色：判断红酒成熟度

## 观察酒液颜色

红酒的颜色通常包括紫红色、宝石红色、石榴红色等，颜色的深浅可以反映红酒的成熟度和陈年时间。



## 观察酒液清澈度

清澈透明的红酒通常品质较好，浑浊的红酒可能存在质量问题。



## 观察酒泪

酒泪即酒液在酒杯内壁形成的泪痕，酒泪的密度和流动速度可以反映红酒的酒精度和糖分含量。





# 闻香：识别红酒香气类型

## 初次闻香

将酒杯靠近鼻端，轻轻吸入，感受红酒的初步香气，如水果、花卉等香气。



## 分辨香气类型

根据红酒的产地、品种和酿造工艺等因素，可以分辨出不同类型的香气，如新世界红酒的果香浓郁，旧世界红酒的香气复杂且多层次。



## 深入闻香

摇动酒杯，使酒液与空气充分接触，释放出更多的香气，此时可以感受到更复杂的香气，如橡木桶、香料、烤肉等。





# 品味：感受红酒口感层次



## 入口感受

将酒液含在口中，感受其酸度、单宁、酒精度等基本元素，以及这些元素之间的平衡感。



## 品味层次感

好的红酒在口中会呈现出丰富的层次感，如水果、香料、橡木桶等味道逐一展现，且各种味道之间相互协调。



## 余味悠长

优质的红酒在咽下后，余味会在口腔中持久不散，甚至能品尝到更多的味道，如甘草、烟草等。



# 礼仪规范与场合应用

CHAPTER



# 持杯姿势与倒酒方法

## 持杯姿势

正确的持杯姿势是用拇指、食指和中指捏住高脚杯杯柱，尽量不要接触杯壁，以避免影响酒的温度和口感。

## 倒酒方法

倒酒时应将酒瓶标签朝上，一手托住瓶底，另一手扶住瓶颈，缓慢倾斜酒瓶，将酒液缓缓倒入杯中，避免溅出或倒满溢出。





# 敬酒顺序及礼仪用语



## 敬酒顺序

在正式场合，敬酒通常遵循先长辈后晚辈、先客人后主人的顺序。若有多位领导或长辈在场，应按照职位或年龄从高到低依次敬酒。

## 礼仪用语

在敬酒时，应使用礼貌用语，如“请”、“谢谢”、“祝您身体健康”等。同时，可根据不同场合和对象使用适当的敬语和祝福语。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/587050003120006062>