



EASE SCENT WINE EDUCATION

逸香葡萄酒教育



*Howard Johnson*<sup>®</sup>

**Howard Johnson Hotel**

逸香ESW品酒师初级课程

# 全球知名葡萄酒教育机构



EASE SCENT WINE EDUCATION

逸香葡萄酒教育



美国ISG国际  
侍酒师学院



ISA国际  
侍酒师联盟



英国WSET  
葡萄酒学院

# Part I 葡萄酒概论

---

# 葡萄酒历史





# 葡萄酒历史



古埃及的酿酒壁画



古希腊双耳陶瓶



古希腊的侍酒师

# 河边的葡萄园





# 古时打仗的军需品



# 什么是葡萄酒？

---



葡萄酒是葡萄经酒精**发酵**后获得的**饮料**。



# 以下哪些是葡萄酒？





## 按颜色分类



红葡萄酒



桃红葡萄酒



白葡萄酒

# 红葡萄酒的颜色哪里来的？

---



# 按含糖量分类

## 干 Dry

霞多丽

Chardonnay

波尔多红

Bordeaux Red Wine

长城干红

Great Wall Dry Red



## 按含糖量分类

### 中甜 Medium



安茹桃红  
Rose d' Anjou

德国晚收酒  
Spätlese

美国金粉黛桃红酒  
White Zinfandel

# 按含糖量分类

## 甜 Sweet

冰酒  
Icewine

波尔多苏玳  
Sauterne

德国贵腐酒  
TBA





# 按 气 泡 分 类

静止葡萄酒

Still wine

没有气泡

8.5 - 15% 酒精度



# 按 气 泡 分 类

## 起泡葡萄酒 Sparkling wine

带有气泡

法国香槟 CHAMPAGNE

西班牙卡瓦 CAVA

意大利 ASTI

威龙起泡葡萄酒



# 按酒精度分类

## 加强型葡萄酒 Fortified Wine

高酒精度 15-22%

葡萄牙波特酒 PORT

西班牙雪利酒 SHERRY



# 按酒精度分类

## 蒸馏葡萄酒 Distill Wine

酒精度  $\geq 40\%$

白兰地 Brandy

干邑 Cognac



看文字太枯燥？！

看逸香网视频频道



《杯酒人生》



《侍酒师课程》



《神之水滴》

▶ 马上观看

[www.winesino.com](http://www.winesino.com)

有逸香网 就有葡萄酒的一切



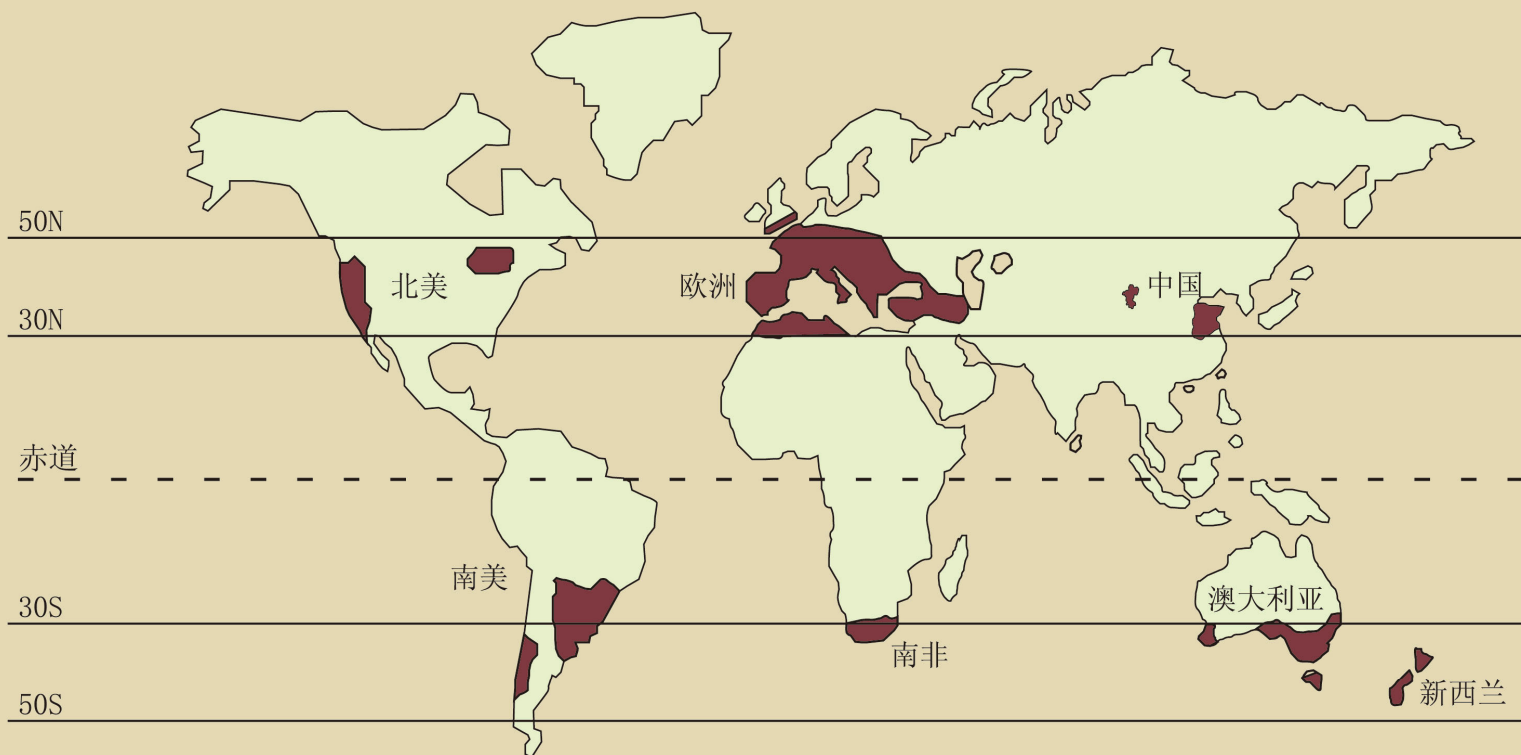
## Part II 种植和酿造

---

世界葡萄酒产区  
Wine Regions of The World



EASE SCENT WINE EDUCATION  
逸香葡萄酒教育



# 影响葡萄酒风味的因素



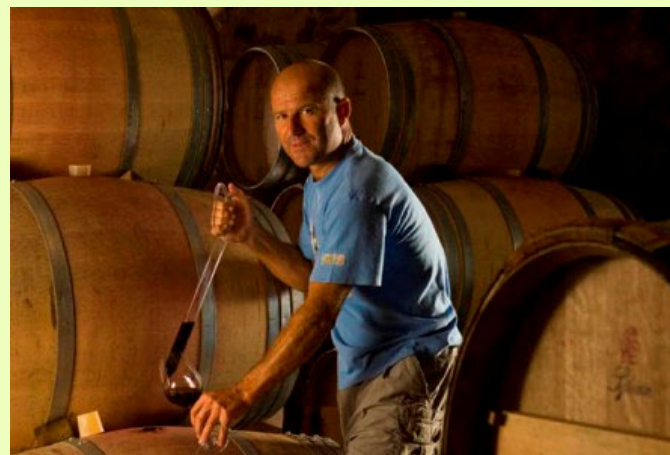
气候



土壤



品种



酿酒师

# 天气





# 土壤





# 年份



# 葡萄的成分

葡萄皮：

色素、单宁、  
风味物质



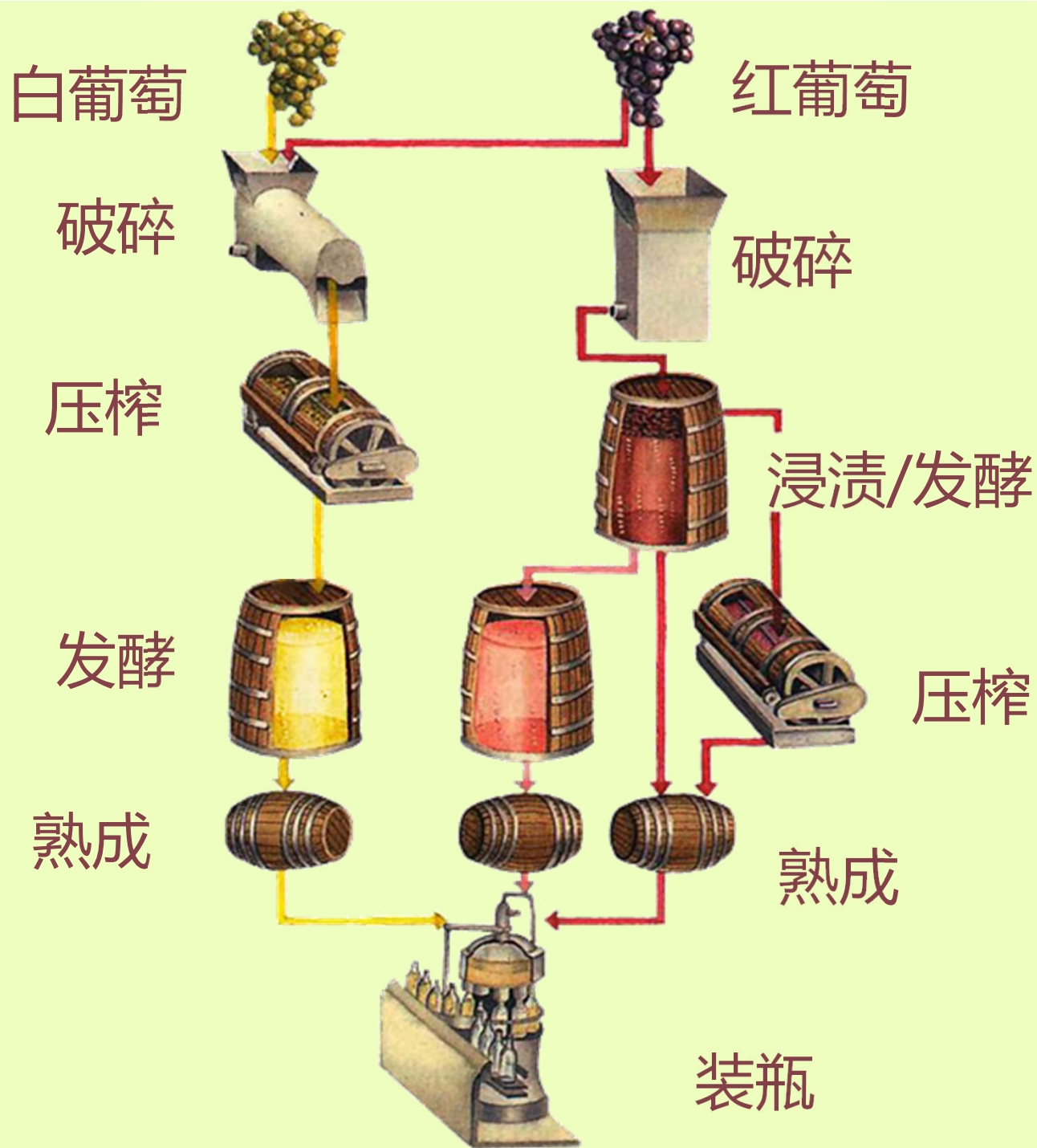
果肉：

水、酸、糖分、  
风味物质

# 发 酵 的 原 理

19世纪中期,  
巴斯德发现了  
葡萄酒的秘密:





酿造流程

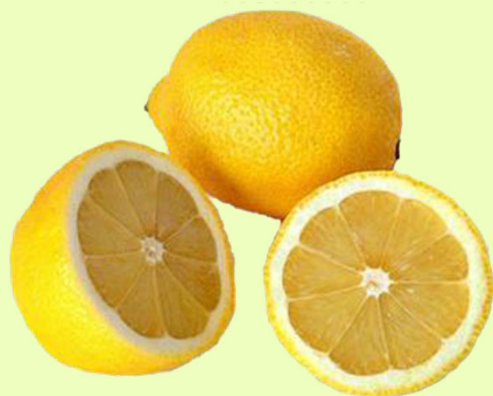
---

## Part IV 葡萄的品种



# 白葡萄品种

霞多丽



CHARDONNAY





# 白葡萄品种

长相思

SAUVIGNON BLANC



# 白 葡 萄 品 种

雷司令      RIESLING



# 白 葡 萄 品 种

---

琼瑶浆

Gewürztraminer





# 红 葡 萄 品 种

赤霞珠

CABERNET SAUVIGNON





# 红 葡 萄 品 种

美乐

MERLOT



# 红 葡 萄 品 种

---

黑皮诺

PINOT NOIR



# 红 葡 萄 品 种

---

西哈 / 西拉子 SYRAH / SHIRAZ



---

## Part V 葡萄酒产区



# 旧世界和新世界

---

旧世界

新世界

产地命名

品种命名

展现气候土壤

展现果香为主

强调平衡

香气浓郁

农业

工业

VS

# 传统和创新

- 新世界: 美国, 澳大利亚, 南非, 阿根廷, 智利, 新西兰, 加拿大, 中国...



VS

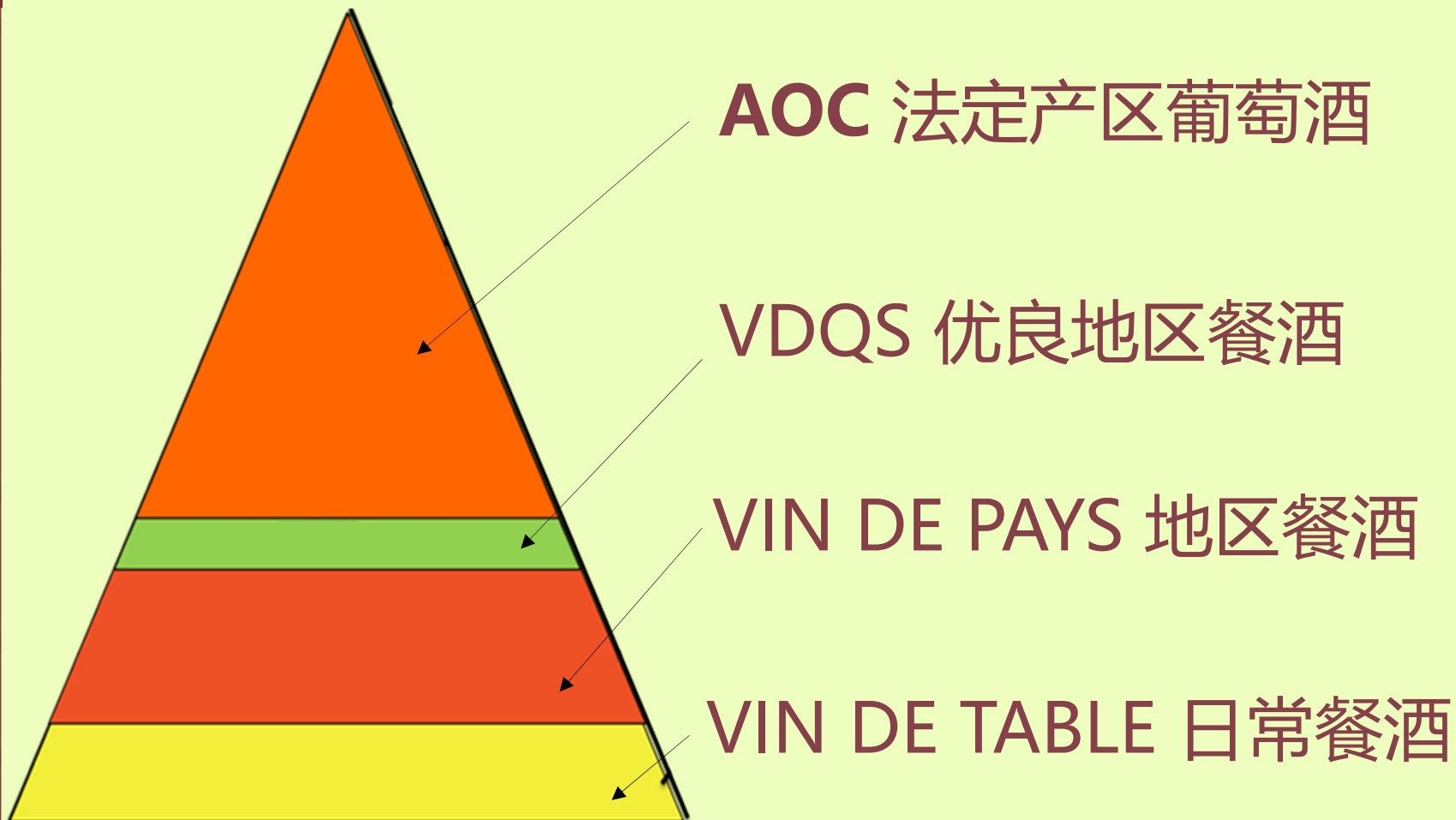


# 法国十大产区

- 香槟地区
- 卢瓦尔河谷
- 波尔多
- 西南产区
- 朗格多克-鲁西雍
- 隆河谷
- 普罗旺斯
- 阿尔萨斯
- 汝拉-萨瓦
- 勃艮第

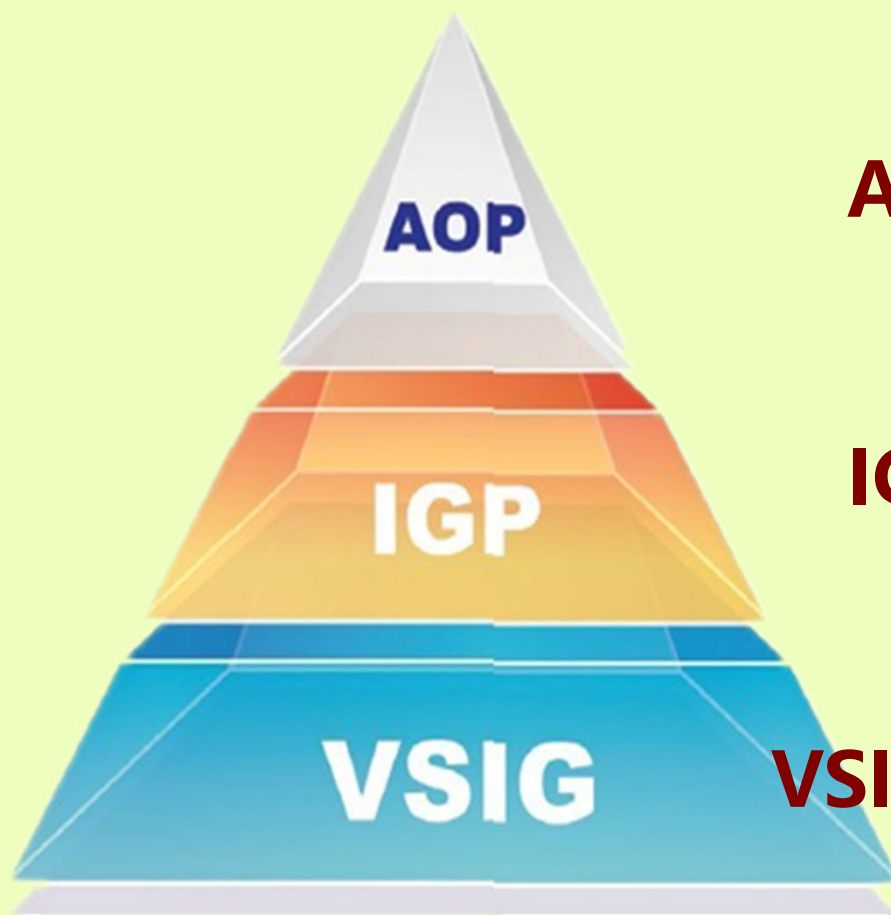


# 法国分级制度1936~2009





# 法国分级制度 Aug.2009



**AOP 原产地命名保护**

**IGP 产区标识保护**

**VSIG无产区限制的葡萄酒**

# 产地命名



年份

级别

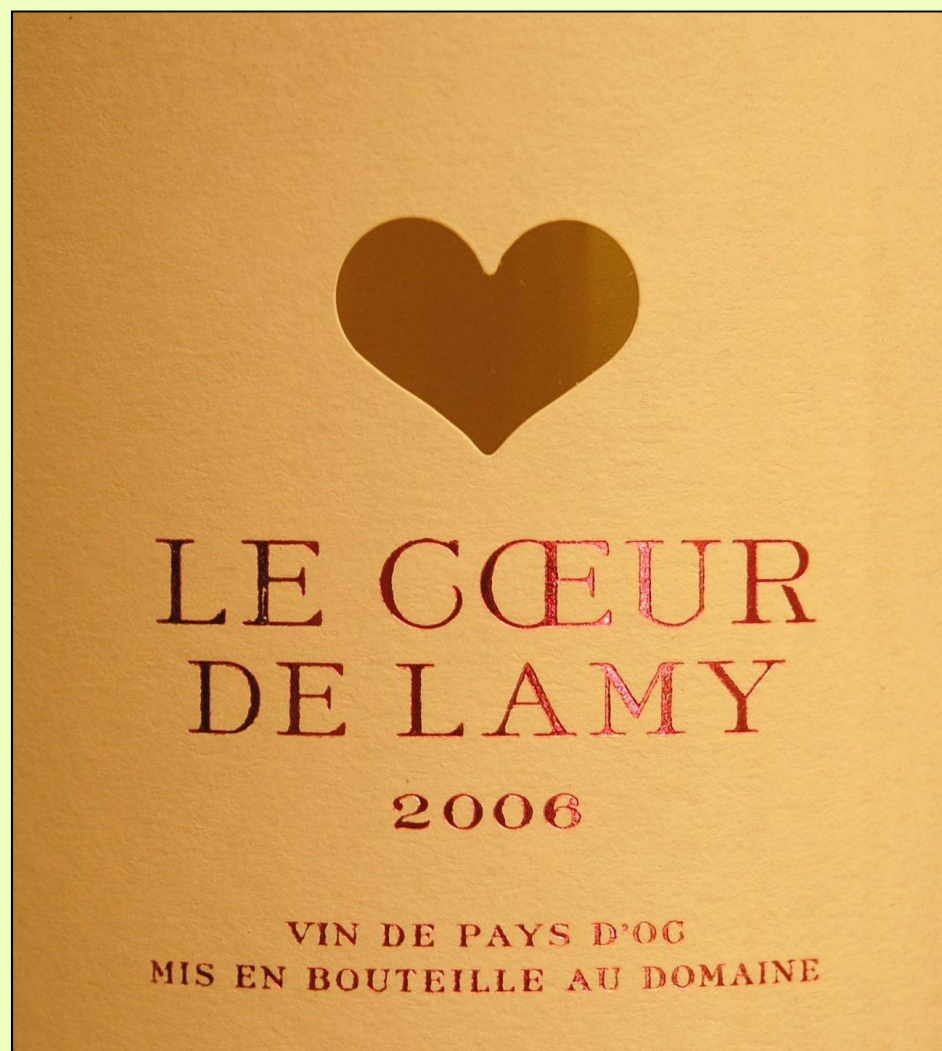
酒精含量

容积

# 认识法国酒标



# 认识法国酒标





# 认识法国酒标



# 中文标签是假酒么?

## 马丁庄园 超级波尔多上圣马丁 AOC

原果汁含量: 100%葡萄汁      原产国: 法国  
贮藏方式: 常温避光      类型: 干红  
生产日期: 2001年8月23日      保质期: 10年  
生产商: JEAN MILHADE  
地址: 33133 GALGON FRANCE

净含量: 750ml 酒精度: 12.5%(v/v)

经销商: 北京逸香世纪葡萄酒文化传播有限公司  
地址: 北京东直门外大街 48 号  
东方银座写字楼 23B  
电话: 010-51667912  
网址: [www.EaseScent.com](http://www.EaseScent.com)  
过度饮酒 有害健康



逸香葡萄酒事業  
**EASE SCENT**

# 波尔多顶级酒庄（左岸）



拉图堡



拉菲堡



木桐堡



奥比良  
(红颜容)



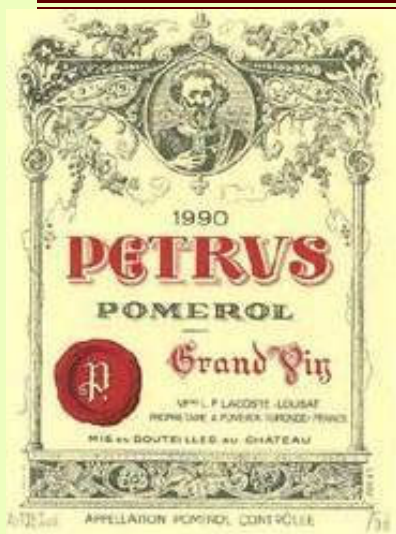
玛歌堡



伊甘堡



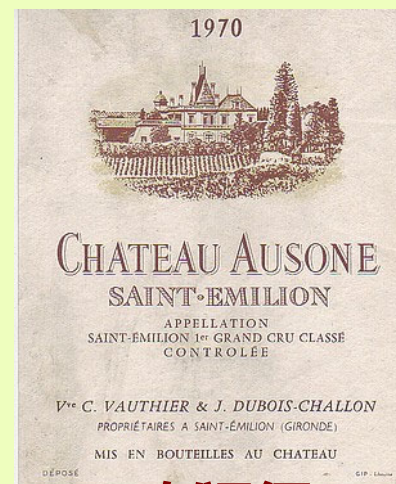
# 波尔多顶级酒庄（右岸）



柏翠堡



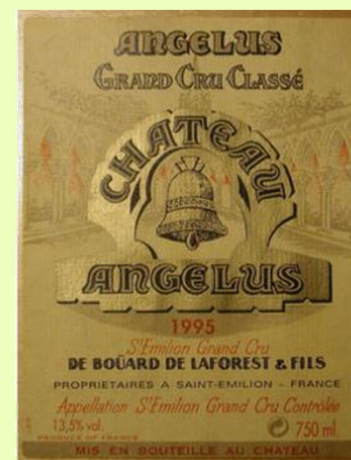
白马堡



欧颂堡



柏菲堡



金钟堡



# 勃艮第顶级葡萄酒

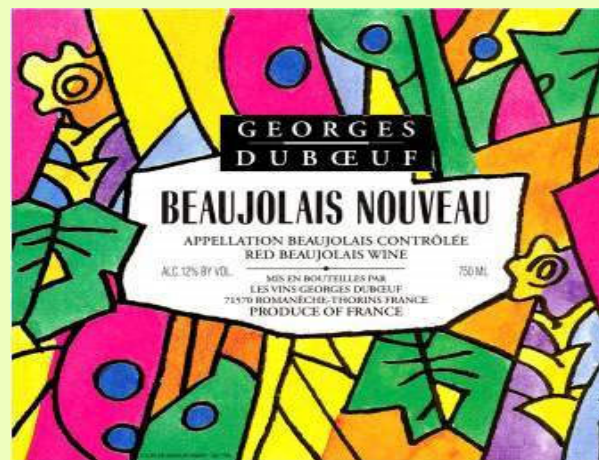
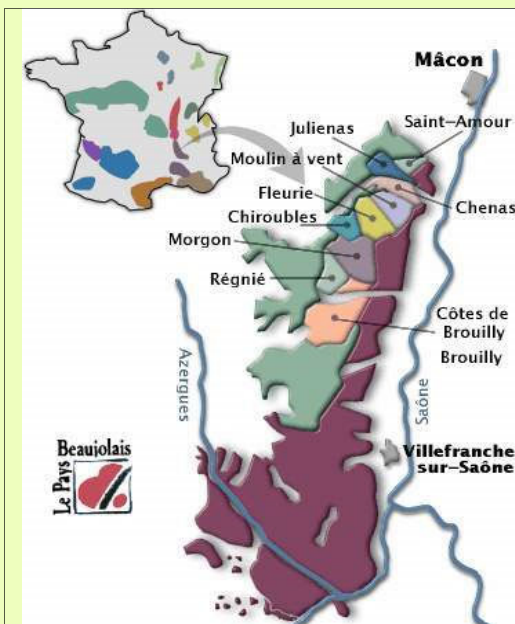


罗曼尼.康帝



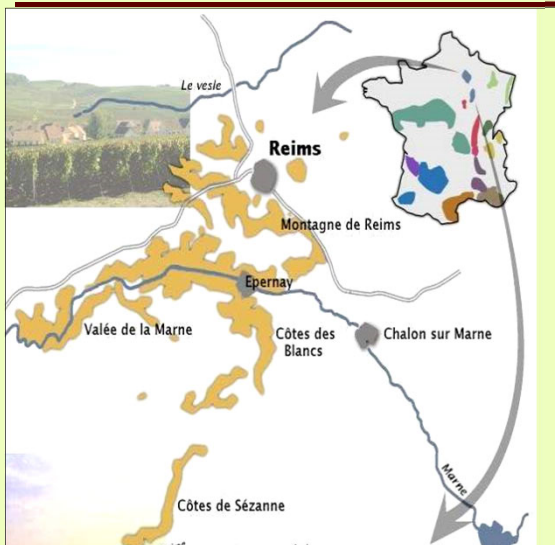
蒙哈榭

# Beaujolais 薄若莱





# Champagne 香槟



# 品种命名

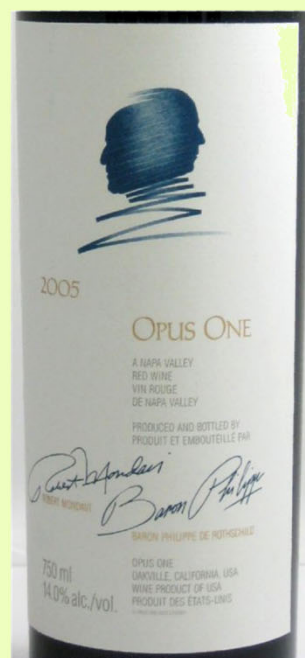
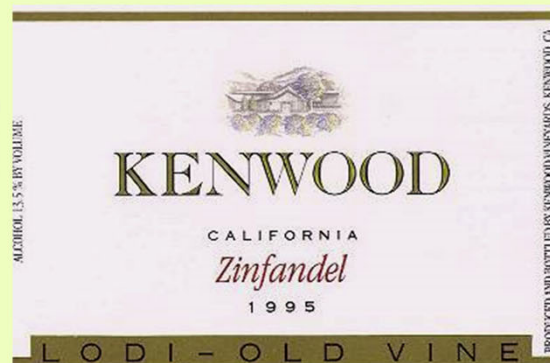




# 澳大利亚



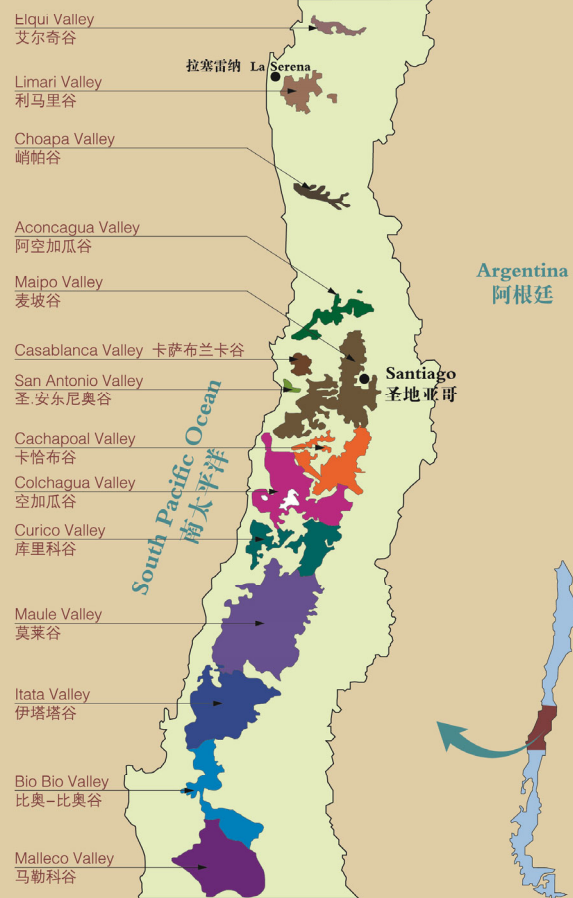
# 美国



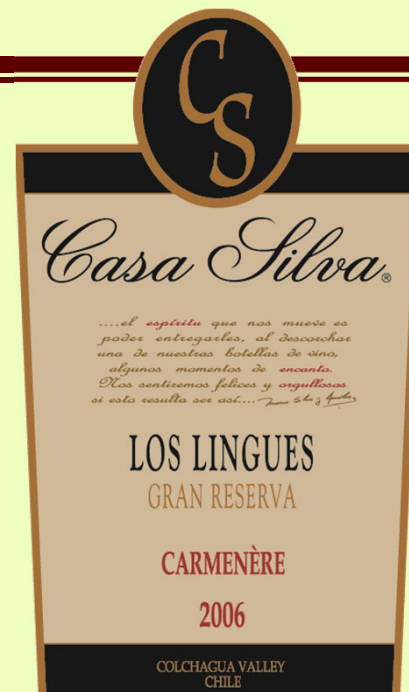


# 智利

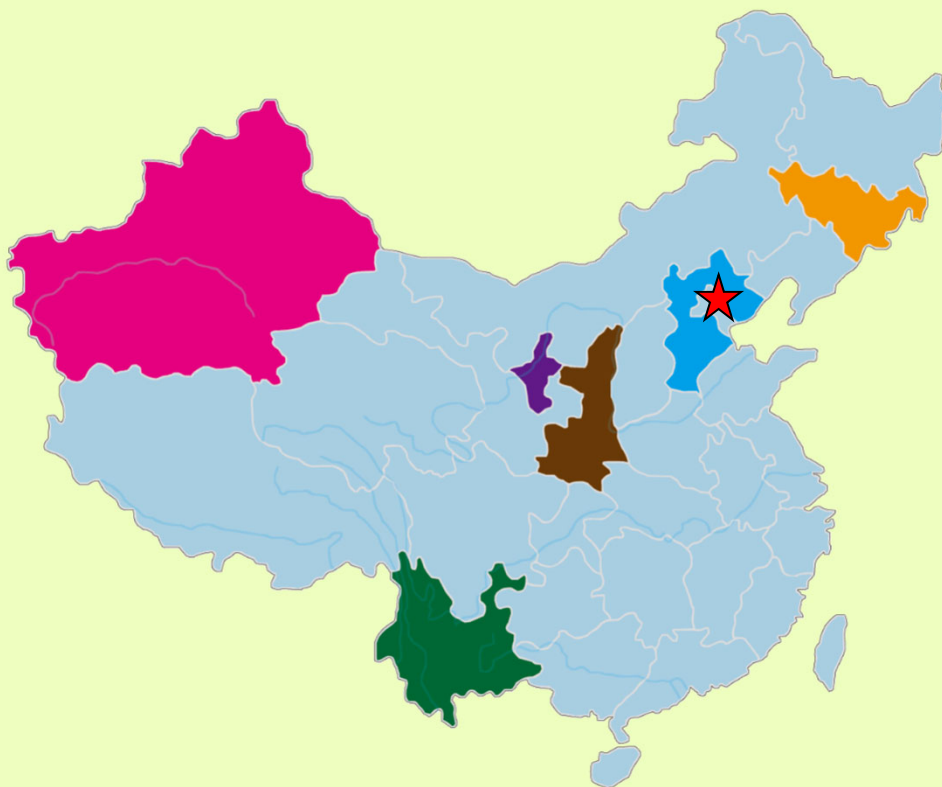
## 智利葡萄酒产区 Wine Regions of Chile



19



# 中国葡萄酒产区



## 中国葡萄酒产区

- 河北
- 山东
- 陕西
- 宁夏
- 新疆

中国四大大优质葡萄产区:

贺兰山东麓产区、沙城产区、昌黎产区、  
蓬莱产区



## Part III 葡萄酒品尝

---

# 品 酒 的 条 件



# 理想的环境

自然光  
ISO品酒杯  
白色背景  
无异味



# 专业品酒杯

---



郁金香



国际标准ISO品酒杯



# 高级餐厅常见酒杯



波尔多杯



勃艮第杯



白葡萄酒杯



香槟杯



甜酒杯

# 常见酒瓶



# 常见容量



---

## Part VI 侍酒和储存



## 饮用温度

- 浓郁的红葡萄酒 16-18 摄氏度
- 干白和桃红葡萄酒 10-12 摄氏度
- 香槟、起泡酒、甜酒 6-8 摄氏度



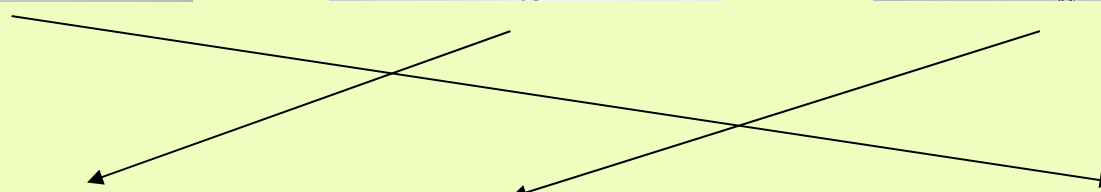
## 醒 酒



- 去除老酒中的沉淀
- 让新酒进行呼吸



# 配配看



# 美酒与美食

## 通则

- 红酒配红肉
- 白酒配白肉

## 避免

- 高单宁酒配海鲜会产生金属铁锈味
- 高酸度酒配甜腻食品会显得过于尖酸





# 开瓶后还能放多久？

---

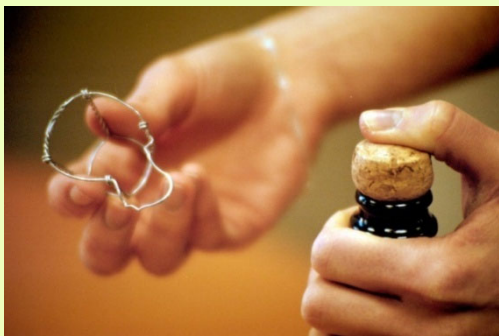
- “葡萄酒开瓶后，喝不完，盖上盖子搁冰箱里行吗？”
- “我每天就喝一口，通常一个月喝一瓶，我要怎么保存这瓶葡萄酒？”

# 长期窖藏储存

- 温度 12-13度,保持恒定
- 湿度 70-75%



# 开启起泡酒



# 开瓶器



专业开瓶器  
酒刀/侍者之友



蝴蝶开瓶器



兔子开瓶器



# 开瓶方法

- 均匀的切除瓶盖
- 垂直钻入螺旋杆
- 杠杆原理提出木塞



# 如何拿酒杯



# 品酒步骤



看

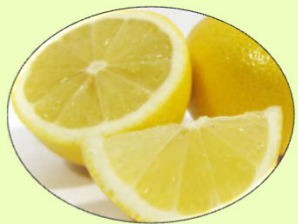
闻



尝



# 白葡萄酒的颜色



柠檬黄



金黄色



琥珀色



# 红葡萄酒的颜色



紫色边缘



宝石红边缘



石榴红边缘

# 嗅 觉

---

摇晃酒杯，释放香气



# 葡萄酒的香气

- 果香
- 花香
- 辛香料
- 植物香
- 烘烤



# 新橡木桶带来的香气

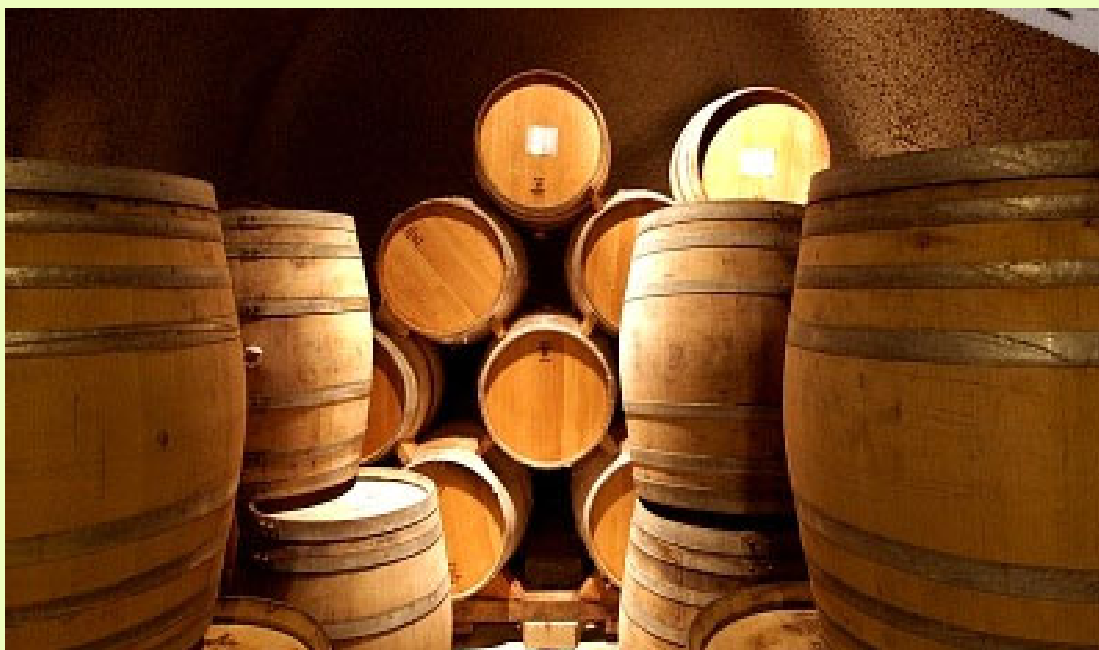
橡木

椰子

香草

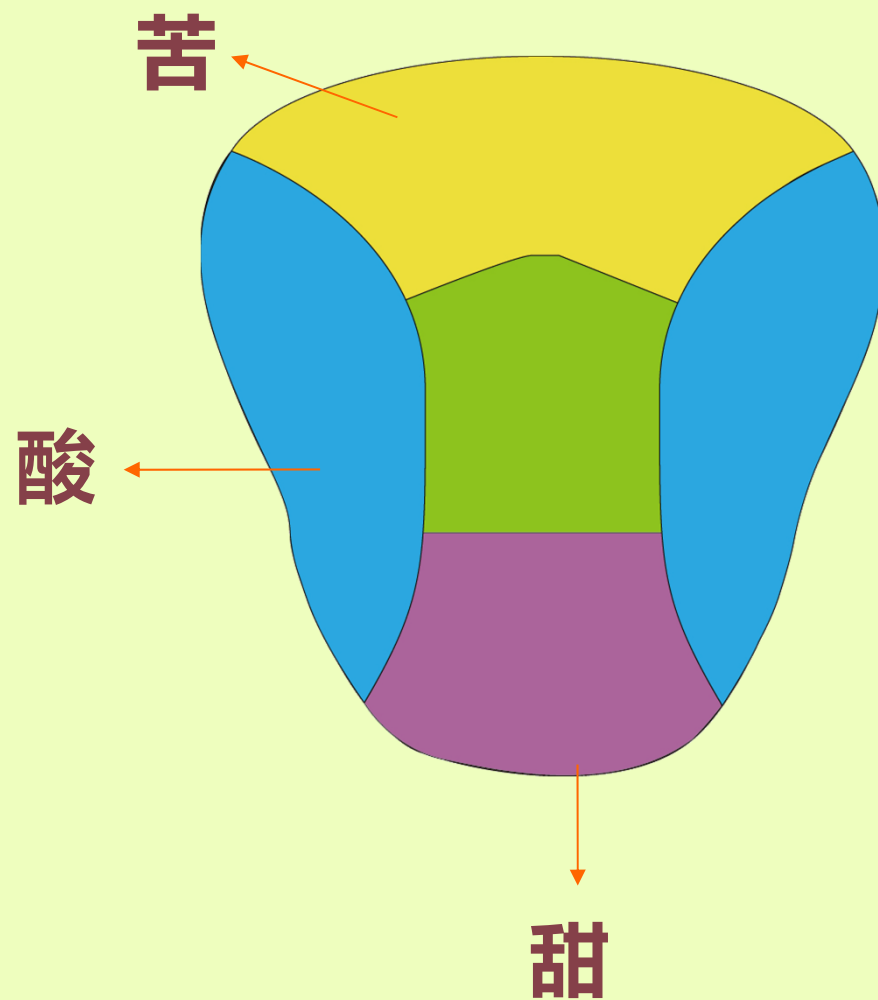
烤面包

烟熏





# 味 觉



# 常见术语

## 酸度      Acidity



# 常见术语

## 单宁 Tannin

来自葡萄皮

口中收敛的感觉

红葡萄酒中出现



## 品 酒 记 录 表

---

颜色： 红 - 桃红 - 白

状态： 无异味 - 有异味

甜度： 干 - 中等甜度 - 甜

特性： 果香, 花香,

辛香料, 植物香, 烘烤

其它： 酸度, 单宁



# 逸香葡萄酒教育



C'est la vie !!!