

蓝鸟咖啡葡萄酒培训稿

葡萄酒知识和礼仪及销售技巧

卡斯特简介

- 1949年创建，经过六十年的发展，卡斯特集团已经成为法国最大，全球第二的葡萄酒生产商，拥有强大的生产及物流供给能力：
 - ——波尔多地域占地800多公顷的12座酒庄葡萄园；
 - ——普罗旺斯海岸法定产区的1座酒庄；
 - ——2家葡萄酒工厂（一家位于法国西南，生产朱朗松葡萄酒；一家位于普罗旺斯）；
 - ——摩洛哥1200公顷葡萄园；
- ——五个灌装中心（覆盖法国主要葡萄酒产区）；
- ——三个物流中心。
- 今日，卡斯特旗下酿酒企业每年向全世界90多种国家和地域出口其高级酒庄酒以及品牌酒，其中半数是法定产区葡萄酒，实现年销售的成品酒超5亿瓶，年销售金额超出18亿欧元。
- 法国原装进口卡斯特葡萄酒，从酿酒葡萄的种植、采摘、酿造等都是经过国家立法来确保其产品质量。为全球的消费者提供世界上最有酿酒老式的3500多种优质法国进口葡萄酒，是法国葡萄酒爱好者消费最多与极其青睐的产品，一样也是世界许多国家与地域的消费者最值得信赖的产品之一。

卡聂高简介

- 卡聂高（国际）集团全称是香港卡聂高国际集团控股有限公司，于香港注册，为中国红酒集团有限公司之全资附属企业。专注于全力开拓庞大的中国红酒市场。
- 集团主要合作伙伴法国卡斯特集团是法国最大、全球第二大的葡萄酒供货商。
- 卡聂高经销的红酒，全部来自法国卡斯特集团酿造。
- 集团经过一系列的重组和合并，将卡聂高和法国卡斯特在中国所经营之进口葡萄酒业务，构成了一种在全国具领导地位的原瓶法国进口葡萄酒销售网络。
- 卡聂高也是加拿大毕丽特酒庄红冰酒和霜酒在中国的总代理商。

进口葡萄酒的发展趋势

- 从灌装到原瓶进口
- 从杂乱无章到追求品牌
- 从单一经营到专卖店、酒啡屋连锁等多元经营方式
- 每年增长30%，今年超出130%的增长
- 八大名庄和优质品牌的共存

引用WINE的益处

- 1、葡萄酒是惟一碱性的酒精性饮品，能够中和当代人每天吃下的大鱼大肉以及米麦类酸性物质。
- 2、饮用葡萄酒对有轻微贫血的女性可养气活血、养颜美容，使皮肤有弹性，而且能使菜肴中的油质消失，增进胃的消化能力。
- 3、美国医学方面的教授证明，葡萄酒具有丰富的维生素及矿物质，能够补血、降低血中的胆固醇；尤其矿物质钾和钠，含量约为10比1，能预防心脏病和高血压。
- 4、红葡萄酒能够克制低密度脂蛋白（LDL）氧化，提升血中高密度脂蛋白（HDL），增进血液循环，预防冠心病。
- 5、红葡萄酒中具有Flavonoids的抗氧化成份，可抗癌、抗衰老及预防血小板凝结成血管阻塞。
- 6、红葡萄酒中具有丰富的酚类化合物Procyanidols，可预防动脉硬化并维持血管的渗透性。
- 7、红葡萄酒中具有丰富的单宁酸，可预防蛀牙及预防辐射伤害。
- 8、每天饮用2-3杯葡萄酒，可大幅降低心血管病变的发生率。

葡萄酒的酿造

- 白葡萄酒的酿造流程：

采收——破皮去梗——浸皮与发酵——二氧化碳浸皮法——榨汁——橡木桶发酵——酒槽发酵——橡木桶培养——酒槽培养——澄清——装瓶

红葡萄酒的酿造流程

采收——破皮去梗——浸皮与发酵——二氧化碳
浸皮法——榨汁——橡木桶培养
——酒槽培养——澄清——装瓶

葡萄酒的分类

- 红葡萄酒
- 白葡萄酒
- 玫瑰红葡萄酒

按酿造措施和糖份区别

■ 静止WINE\发泡WINE\加强型WINE

■ 干型、半干型、半甜型、甜型WINE

- 干型葡萄酒：亦称干酒，原料（葡萄汁）中糖分完全转化成酒精，含糖量不超出4克/升，口评时已感觉不到甜味，只有酸味和清怡爽口的感觉。
- 半干型葡萄酒，含糖量在4-12克/升之间。
- 半甜型葡萄酒，含糖量在12-40克/升之间，味略甜。
- 甜型葡萄酒：葡萄酒含糖量超出40克/升，口评能感到甜味的称为甜葡萄酒。

新旧世界之分

KEY WINE PRODUCING REGIONS OF THE WORLD 世界范围内葡萄酒主产区

“Old World” 旧世界

France	法国
Italy	意大利
Germany	德国
Spain	西班牙
Portugal	葡萄牙

“New World” 新世界

California	美国加州
Canada	加拿大
Australia	澳大利亚
New Zealand	新西兰
Chile	智利
Argentina	阿根廷
South Africa	南非
China	中国

Centuries of wine-making history
几个世纪的酿酒历史
Centered on Europe
集中在欧洲

Newcomers to wine production
(last 100 to 200 years only)
后起之秀 (只有 100 到 200 年历史)
Outside Europe 欧洲以外

新旧世界WINE的区别

	旧世界	新世界
规模	以传统家族经营模式为主，相对规模较小	公司与葡萄种植的规模都较大
工艺 口味	比较注重传统酿造工艺 以优雅型为主，较为注重多种葡萄的混合和平衡	注重科技与管理 以果香型以及突出单一，葡萄品种风味为主，风格热情开放
葡萄品种	世代相传的葡萄品种	自由选择的葡萄品种
包装	注重标示产地，风格较为典雅与传统	注重标示葡萄的品种，色彩较为鲜明活跃
管制	有严格法定分级制度	没有分级制度，但著名优质产区的名称就是品质的标志

葡萄品种简介

- 解百纳 (Cabernet Sauvignon)
- 美乐 (Merlot)
- 西拉 (Shiraz、Syrah)
- 莎当妮 (Chardonnay)
- 黑品诺 (Pinot Noir)

解百纳（Cabernet Sauvignon）

是高贵的红葡萄品种之王，其颗粒小、皮厚、晚熟，酿成的酒色泽深浓，品尝解百纳时，能够体会它独特的黑加仑子味、蜜瓜味、甘草味，酒体构造丰厚结实，酒力强劲，体现着它的王者风范，具藏酿价值，是目前最主流的红葡萄品种；

美乐 (Merlot)

被誉为红葡萄酒的公主，温柔乖巧，也是最受欢迎的红葡萄品种，它早熟、鲜嫩且多产，单宁含量低，果味丰郁，能够用来大量酿制美味而柔滑的葡萄酒

西拉（Shiraz、Syrah）

西拉是红葡萄中的王子，是一种晚熟的品种，色泽较深，酿造的葡萄酒柔滑而浓郁，具藏酿价值；

莎当妮（Chardonnay）

是世界最出名的白葡萄品种，只要酒的标签上有“Chardonnay”的字样，这种酒准会畅销，酿造出的酒充斥蜜瓜香味，似黄油质香，其酒体丰满，酒精含量较高。

黑品诺 (Pinot Noir)

是名贵的红葡萄皇后，能够酿出全世界最令人兴奋的红酒，是公认难以栽植的葡萄品种，酿造的葡萄酒酒体温柔清雅，其特点是年轻时清雅芳香，成熟时温柔雅致，果味充盈而复合，带有较明显的草莓和樱桃的香气。

葡萄酒的成份：

葡萄酒是用新鲜葡萄的果汁，经过发酵酿制而成，它的基本成份有单宁、酒精、糖份、酒酸等。

1、单宁 TANNIN：单宁含量决定葡萄酒是否经久耐藏。单宁高的耐久存，单宁低要尽快喝掉，一般不超出3—5年。

2、葡萄酒的酒精度：一般，葡萄酒的酒精度介于7度至16.2度之间，因为酒精度一旦超出了16.2度，酵母就停止活动了。

决定葡萄酒好坏的6大原因

葡萄品种、气候、土壤、湿度、葡萄园管理和酿酒技术

一样的葡萄，假如种在山坡上就与山脚下不同，例如，海拔上升则温度下降，采摘时间就得延后，另外，阳光照射时间也很主要，太少则酸，太多则甜，法国政府要求的葡萄从开花至采摘间的日照时数为1300小时；同理，假如土壤不同，质量也不同：土地越贫瘠，葡萄酒越好。土地肥沃则葡萄含糖量过高。湿度也主要：看的见河流的地方才干酿出好酒.....

葡萄酒是有生命的，“愈陈愈香”不合用于葡萄酒：葡萄酒装瓶后透过木瓶塞与外界空气互换而不断变化，它的生命周期是浅龄期—发展期—成熟期—高峰期—退化期—垂老期。葡萄酒过了高峰期就无法饮用了。

葡萄酒的年份意义

所谓好年份，并不是指该年份的酒需要陈年很久，而是指那一年葡萄生长的时候，气候及各方面都有明显的好体现。

虽然是好年份的葡萄酒，却并非是越陈越香；过了葡萄酒陈年的高峰期，只有每况愈下，就象美人也有迟暮之时，之后就人老珠黄，迈入退化期。所以好年份的葡萄酒也需要在合适的时间饮用，才干品尝出它最巅峰的风味。

法国葡萄酒文化

法国拥有一套严格和完善的葡萄酒分级与品质管理体系。葡萄酒被划分为四个等级：法定产区餐酒（AOC）、准法定产区餐酒（VDQS）、优良餐酒（VIN DE PAYS）和日常餐酒（VIN DE TABLE）。

法国对葡萄酒的酿造及其标签有着严格的管理要求。日常餐酒和地域餐酒的生产，即要执行欧洲的原则，还应遵守更为严格的法国法律要求。地域餐酒和日常餐酒都是日常饮用的葡萄酒。

法国葡萄酒优雅天成。历史悠久的老式葡萄种植技术和酿造工艺，与最当代、最严格的葡萄酒酿造措施相结合，使法国葡萄酒更具贵族气质。法国葡萄酒是采用完全自然环境下栽培的葡萄榨汁精心酿制而成的。不同的气候、种植土壤、酿造工艺、储存环境及时间，会使葡萄酒的风味各具特色。

法国葡萄酒不但令人感受到优雅、别致、浪漫和愉悦，还有益于身体健康。

谈论葡萄酒文化，就不能不提及采摘葡萄的文化。收获葡萄是法国农业中最重要的事件之一。在烈日下采葡萄很辛苦，但充满欢乐。到处可见快乐的人群，随处可闻愉快的歌声。在著名的波加莱榨汁歌中，可以听到这样的歌词：“滚滚的美酒，快装满酒壶……”每年新酒上市时，法国餐馆都会忙乎一阵。全国大大小小的餐馆开始出售各种牌子的新酒，而亲朋好友、同事、恋人们则会去餐馆相聚，品尝新酒。空气中到处飘扬着丰收的节日气氛。

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/398055034103006136>