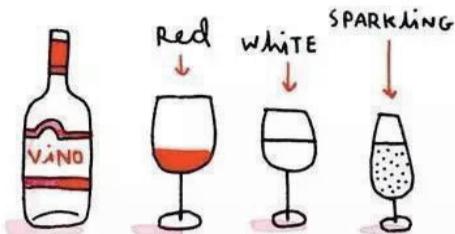


八个喝红酒的礼仪和技巧,让你瞬间高大上

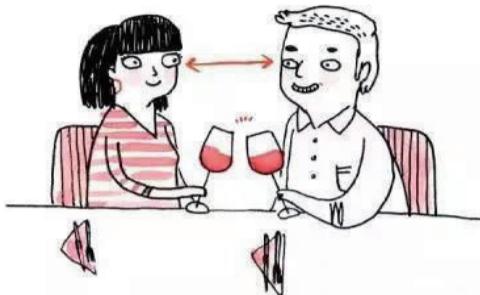


Llena 1/3 la copa de vino tinto, 1/2 la copa de vino blanco y 3/4 los vinos espumosos.

1. 红葡萄酒倒入酒杯1/3的量,白葡萄酒倒入酒杯1/2的量,香槟则倒入酒杯3/4的量。



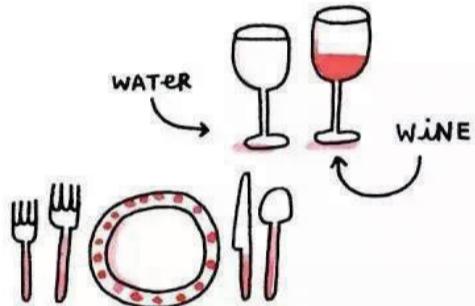
2. 在倒好一杯酒后,晃动一下瓶子,目的是不让余液流出来。



3. 在与女士碰杯的时候,目光要直视对方,否则根据法国的古老传说,你这接下来的七年都运气不济。



4. 如果有人向你举杯(假如是在你的婚礼、生日宴会上),你可以不饮酒,保持微笑并谦逊有礼即可。



6. 这一点便是西餐的讲究和注意事项了。在自己的桌上,要时刻留意,红酒杯一定要放在水杯的右边。



7. 当喝红酒时,你应该礼貌的往自己的杯子里面看,而不是看正在和你说话的那个人。



8. 作为宴会的主人,你应该随时留意客人的杯子里是否有酒。红酒专家曾经说过,他的眼睛始终都注意到那些空杯子,想必我们也一样。

如何饮用西拉葡萄酒? 记住五点建议



西拉(Syrah)是产自于法国罗讷河谷的一个红葡萄品种,用其酿造的葡萄酒颜色深浓,具有明显的水果和香料风味。那么,如何饮用西拉葡萄酒才能品尝到它的美味风味呢?

如何饮用西拉葡萄酒?

1. 试饮温度

温度对于葡萄酒的影响至关重要,温度过高或者过低都会影响其口感。为了保持西拉葡萄酒的最佳风味,其理想侍酒温度在18摄氏度左右(64华摄氏度),所以在饮用西拉葡萄酒之前,需要将其置于冰桶或者是酒柜中冰镇一段时间后再饮用,温度过高或过低都会使西拉葡萄酒尝起来过于乏味。

2. 酒杯的选择

西拉葡萄酒具有酒体丰满的特点,所以适宜用勃艮第杯来品鉴,因为勃艮第杯杯身比较长,杯肚比较大,有利于香气的聚拢,还可以引导葡萄酒从舌尖漫入,实现果味和酸味的充分交融。

3. 闻香

西拉葡萄酒的香气具有果香浓郁、香料味明显的特点,所以在感受西拉葡萄酒香气的最佳方式是将盛有酒液的酒杯放在鼻子下约30厘米(一英尺),直接轻嗅酒的香气,这时候你就可以闻到莓类水果、巧克力以及森林植被等美妙香气。当然,不同风格的西拉葡萄酒你所感受到的香气也是不同的。譬如说澳大利亚的西拉果香突出,而法国地区的西拉香料的香气更为明显。

4. 饮用速度

西拉具有酒体饱满、口感浓郁的特点,所以,饮用西拉葡萄酒时一定不能像饮其他酒那样一饮而尽,而是应该要细品慢饮,细细品味其中的风味,方能回味出蓝莓、李子以及胡椒等丰富的口味。

5. 配餐建议

西拉是一款典型的红葡萄酒,所以适宜搭配红肉,像牛肉、野味等都是不错的选择。除此之外,西拉还可以搭配辛辣的食物,因为西拉中的胡椒味可以和食物中的辛辣味相互融合,达到最佳口感。如果你想用西拉葡萄酒搭配家禽类的话,颜色较深的鸭肉就是一个不错的选择。



喝酒之前为什么要碰杯?

如今人们在喝酒的时候,不论是和朋友还是和客户、家人,都会有一个碰杯的动作,这已经成为了一个最平常不过的礼貌举动。可是,你知道为什么人们在喝酒前要碰杯吗?

碰杯是为了安全着想

第一种说法是说碰杯的诞生其实不是因为礼仪需要,而是为了安全着想。这一说法是源于十七世纪和十八世纪的意大利,在那个年代和宴会主人饮用葡萄酒是一件很危险的事情。大多数的葡萄酒都是盛放在金属平底大口杯里,而当时很多把你视为敌人的人会在酒里下毒,所以应付下毒的方法就是用自己的酒杯碰撞主人的酒杯,使得自己杯子里的葡萄酒落入另一个杯子中,在这时候如果主人带头饮用葡萄酒,就洗刷了酒中有毒的嫌疑。若是主人迟迟不肯饮用,则表示酒中很有可能下毒。

为了让耳朵一样感受到乐趣

第二种说法就是在古希腊人的眼中,举杯饮酒的时候,人的五官是可以感受到葡萄酒的乐趣的。鼻子能闻到葡萄酒的果香,眼睛能看到葡萄酒的颜色,舌头可以辨别酒味。唯独耳朵是被这享受排除在外的,所以希腊人就想出了一个办法,在饮用葡萄酒的时候相互碰撞一下杯子,杯子发出的清脆响声就能传到耳朵里,这样耳朵就和其他器官一样能感受到葡萄酒的乐趣了。

竞技之前以表勉励

第三种说法则是源于古罗马。据说古罗马崇尚武艺,常常会有比武等竞技,在竞技之前选手们会饮用一杯葡萄酒以示勉励之意。而碰杯则表示在比武过程中自己有点到为止的意思。

总之,无论是哪一种说法,都有他的道理,碰杯俨然已经成为了国际上常用的饮酒习惯,演变到如今,也更多了几分礼貌和热情之意。