

涉外秘书礼仪知识：喝葡萄酒的礼仪秘书资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/645/2021_2022__E6_B6_89_E5_A4_96_E7_A7_98_E4_c39_645616.htm id="tb42"> 葡萄酒越来越被年轻人所喜爱，尤其是在西餐厅，喝葡萄酒的人更是经常见到。饮酒是一种文化，在饮酒的过程中，人们要遵循一定的礼仪。那么喝葡萄酒要注意哪些礼仪呢？如果我们在餐厅里，当服务员送上我们所点的葡萄酒时，主人应在开瓶前仔细地查看瓶签上的酒名、年份及酒厂是否无误，然后示意服务员先开瓶透气。开瓶后，主人应该检查瓶塞是否湿润，也就是说检查这瓶酒是否是平躺着存放的，如果是干的可要求更换。接着便可安排倒酒的顺序。服务员在倒酒时会先请主人品尝一小口，在主人确定了该酒的颜色、香气、味道皆正常后，服务员应该依年龄顺序先倒给女士，再倒给男士，最后才倒给主人。主人在尝酒时不能因酒味不合心意而要求换酒，只有在酒变质(如味道变酸，酒精变强如烈酒等)的情况下，或因为服务员未在主人视线范围内开酒，才可要求退换。有趣的是，即便在家中请客时，主人也应该把第一小口酒倒在自己的杯子里，这不仅仅是为了尝酒，确保酒质未变，也是为了不把可能漂浮在酒表面上的一层瓶塞碎末倒进客人的酒杯里。服务员应该在客人的右侧倒酒，右手握住酒瓶，左手拿着一块白餐巾背在身后倒酒的时候，动作应该轻，绝不能象倒啤酒时那么鲁莽。另外红酒的高脚杯不可以倒满，否则会显得很失礼。当差不多倒满酒杯的三分之一时，服务员应该开始微微转动手腕，同时将瓶口抬起，这个动作应该非常果断，不让任何一滴酒落在台布上，然后用左手的白

餐巾擦拭可能挂在瓶口的酒滴。一般情况下，我们不把最后的一点“瓶底儿”倒出来饮用，无论给客人还是给自己，因为瓶底往往有一些黑色的沉淀。但是如果大家都是熟人，或为了轻松一下气氛，我们不妨象法国人那样做个游戏：谁喝到最后一滴酒，谁就会在年底之前结婚。饮用葡萄酒，特别是高级红酒，应先把瓶塞打开约一小时，让一些因陈年时所产生的异味(如木塞的气味)蒸发掉，这样才能使应有的酒香与空气混合而引发出来。如果家中有圆肚子的盛酒器皿(通常是水晶制成的瓶子)，我们最好在开瓶之后，把红酒从原来的酒瓶中缓缓地“转移”出来，一方面让酒与空气接触，另一方面可以把瓶底的沉淀物彻底分离出来。香槟和其它汽酒应该在摄氏7或8度间饮用，以避免气泡因温度升高而快速消失，并影响其清爽口感。香槟是最好的餐前酒，同时也可在佐餐时饮用。大部份葡萄酒是佐餐酒，我们在选酒时应该考虑到菜的味道。但忌用甜度较高之葡萄酒佐餐，因为甜味会影响食欲并破坏食物原味。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com