# 西餐中的红酒礼仪

来源：网友投稿 作者：小六 更新时间：2024-12-26

*西餐中的红酒礼仪（精选6篇）西餐中的红酒礼仪 篇1　　1、明确预算　　挑选葡萄酒第一步就是明确预算，确定葡萄酒的价格区间，这可以大大缩小选择范围。　　2、查看酒单　　一般情况下，餐厅中的酒单会对葡萄酒进行大致的描述，不过酒单上的酒款琳琅满目*

西餐中的红酒礼仪（精选6篇）

**西餐中的红酒礼仪 篇1**

　　1、明确预算

　　挑选葡萄酒第一步就是明确预算，确定葡萄酒的价格区间，这可以大大缩小选择范围。

　　2、查看酒单

　　一般情况下，餐厅中的酒单会对葡萄酒进行大致的描述，不过酒单上的酒款琳琅满目，一一查看颇费时间，在点酒前可以先询问你的同伴想喝什么类型的葡萄酒，确认好感兴趣的葡萄酒类型，红葡萄酒或者白葡萄酒之后，你几乎就可以忽略酒单上一半的酒款了。

　　点酒时可以根据菜肴来点酒，如果是吃法国菜，那法国的罗纳河谷葡萄酒自然是个不错的选择，还可以秉着“红酒配红肉，白酒配白肉”这样的常规搭配来选酒，比如品尝牛排、羊排等煎烤的肉类时，可以搭配罗纳河谷红葡萄酒，尽享美食美酒之乐趣。

　　3、咨询侍酒师

　　如果你对选酒依旧毫无头绪，可以征询侍酒师的意见，侍酒师一般会根据你的价格、食物等给出中肯的意见。

　　待点好的酒送过来时，也有一些值得注意的餐桌礼仪，一起来学习下吧！

　　4、确认酒款

　　通常，侍酒师会拿着订单和酒走过来为你展示酒瓶并告诉你酒款的名字，你可以通过查看酒标，确定葡萄酒的年份、品种和产地等正确无误。

　　5、检查酒的温度

　　检查酒的温度可以让你更显专业范儿，你可以用手握住瓶子，用手掌来感受酒的温度。一般而言，红葡萄酒的最佳饮用温度为15℃-18℃，白葡萄酒的最佳饮用温度为8℃-12℃，起泡酒的最佳适饮温度是6℃-8℃，如果你觉得温度不合适，可以让侍酒师重新调整。

　　6、检验葡萄酒

　　侍酒师在揭开软木塞后，将会把软木塞放置你面前，此时，你需要检验软木塞是否良好。干裂松散或完全湿烂的软木塞都说明空气有可能已经进入酒瓶中，破坏了葡萄酒。之后侍酒师将酒倒入酒杯中，此时你可以通过晃杯、观察和闻香来检查葡萄酒的颜色和香气，鉴别酒款是否存在缺陷，如果你未发现任何瑕疵，向侍者点点头，这就是你的“心动之选”了。如果发现葡萄酒有瑕疵，可以要求退换该瓶葡萄酒，并重新进行选择。

　　如果以上环节一切确认无误，那就和你的同伴好好品尝所点的葡萄酒吧，享受美酒佳酿，品味杯酒人生。

**西餐中的红酒礼仪 篇2**

　　西餐酒礼仪

　　葡萄酒餐桌礼仪最早形成于西方，现在已逐渐成为国际社会的普遍。

　　当你第一次进入餐厅时，你应该在等候区等待领导的领导。你不能直接进去找你认为合适的座位。如果你在欧洲这样做，你可能会被邀请出餐馆。

　　当领导带到座位时，女士应该先坐下来，把最好的座位给女士。因为欧洲人认为右边很大，所以试着让女人坐在男人的右边。

　　当你需要打电话给服务员时，不要拍手或弹手指，只要举起一点手。这也可以测试餐厅的服务水平。通常，只要顾客看起来不错，一个好的服务员就会注意到你需要他的服务。

　　喝酒的顺序一般是：先喝白酒，再喝红酒；先喝年轻酒，再喝老年酒；先喝清淡的酒，再喝浓郁的酒。、酒；先喝干酒，后喝甜酒。当然这只是一般规则，并非绝对。

　　点酒时，你可以先浏览酒单，考虑你的兴趣、预算和酒单中是否有惊人的发现。如果你暂时不确定自己的想法，你可以向服务员求助，告诉他你点了什么菜，想喝什么酒或喜欢喝什么酒。请推荐或建议。如果你想要的酒恰好不在酒单上，你应该更仔细地询问，包括产地、年份，尤其是价格，以免超出你的预算。

　　点酒后，服务员会拿酒，让你先确认一下，在你身后打开瓶子。打开瓶子后，服务员应该先检查木塞，你可以闻到是否有气味，木塞是否异常。如果一切正常，你点头开始尝试酒。

　　服务员会倒一些酒在您的酒杯里。现在是您展示试酒功力的时候了。依照试酒三部曲，先看后闻最后品尝。在您试酒时，除非酒有明显的变质，否则不可任意要求换酒，更不可以”这个味道我不喜欢“为由而要求

　　如果你不想再喝酒，服务员想继续给你倒酒，你只需要用手碰杯子，表示你不想再喝了。

　　换酒。

　　西餐红酒礼仪

　　打开瓶子：用刀切开封口，去除上端。然后对准中心，慢慢将螺旋锥拧入软木塞，然后拧紧瓶口，然后平稳地慢慢拉起手柄，拉出软木塞。

　　伺酒：开瓶后不要马上喝，要晾一会儿，酒的香味会更醇厚。成熟期的红酒只需要提前半小时。老酒通常结构脆弱，换瓶去渣后尽快饮用。

　　倒酒：最好用餐巾裹酒瓶，以免手温加热酒。杯子容量的三分之一是度，让酒香在杯口留香。

　　品酒：先看颜色，然后摇晃，然后闻酒。最后，当然是产品。一般来说，喝一口酒，在嘴里停留一会儿。最好给点时间品尝葡萄酒。

　　西餐饮酒的小细节

　　（a）一般服务员会按顺序倒酒，侍者会倒酒。这个时候，不要拿杯子，而是把杯子放在桌子上，由侍者倒。如果你不想让服务员给你倒酒，用指尖触摸杯子的边缘，以示你不想要。

　　（b）为了避免手温升高酒温，正确的握杯姿势是用三根手指轻轻握住杯脚，即用拇指、中指和食指握住杯脚，将小指固定在杯底。

　　（c）当你喝酒时，你不能吸着它。你应该倾斜酒杯，就像把酒放在舌头上一样。你可以轻轻摇动酒杯，让酒与空气接触，以增加酒的醇香，但不要剧烈摇动酒杯。

　　（d）不敬酒的时候喝一杯，或者边喝边透过酒杯看人，边喝边拿着酒杯说话，口红，都是不礼貌的。

**西餐中的红酒礼仪 篇3**

　　试酒：

　　先看酒的成色。为了正确观察，把杯子放在白色背景的前方，微微向外倾斜酒杯。注意看是否有木屑或杂质，同时观察酒的颜色。咖啡色，坏了;紫红色，酒的年纪很轻;暗红，外围带褐黄色，好酒。

　　闻酒：

　　再就是闻酒的味道。将杯口整个罩住鼻孔深呼吸。高级的红酒闻起来味道很“厚”，让人感觉它很浓很复杂，由于鼻子的灵敏度远远超过舌头，因此有时候一杯酒慢慢品了一个小时，还是感觉香味越来越浓，浓到后来让人有点舍不得喝。

　　闻完了，觉得味道很厚，接著试饮，浅浅一口，含在口中，用舌尖将酒液推向口腔的四周尽可能让所有味觉细胞都感受一下。

　　倒酒：

　　开瓶后，先用餐巾纸将瓶口和瓶颈擦拭干净;在用餐巾包住瓶身和瓶颈，以防止倒酒后红酒从瓶口回流弄脏就标。

　　拿起瓶身，让瓶标对着客人，然客人可以清楚的看到葡萄酒的名字和年份;注意不要用手拿瓶颈处，手的位置最好是在瓶身中下部。

　　对着酒杯的中心倒酒，不要沿着杯壁倒酒。要控制倒酒的量，不可以一次性倒入太多，不然晃酒时很容易溅出。红葡萄酒适合倒入三分之一杯，而白葡萄酒和桃红葡萄酒可以倒入二分之一杯。

　　在快要倒好酒时，不要直接把酒瓶直立起来，而是要轻轻转一下瓶口，让酒自然停止流动。

　　最后，用餐巾擦拭一下瓶口和瓶颈。

　　醒酒：

　　红酒开瓶以后，看酒的类型、品质，以及成熟程度，先静放15分钟至1个小时，让它与空气“呼吸”进行化学作用。假如没有耐性，可以直接倒进酒杯(依国际标准，不要超过杯子容量的三分之一)，甚至晃动酒杯，加速酒与空气接触的机率。

　　晃动酒杯的方法有两种，一是拿起酒杯向内摇晃，这种方法杯子悬空，要晃动得均匀，得有点技术;另一种方法，是用食指中指夹住杯脚，整个手掌平贴杯底，将杯底压在桌面如同磨墨般地旋转，要小力一点，不要让酒洒出杯口。

　　品酒：

　　昂贵的、好的红酒是艺术品，不要“喝”，而是“品”。每次品之前，先晃动酒杯，再用鼻子深吸一下，然后浅尝一口，让酒液在口腔保留一段时间，之后才咽下去。

　　注意，喝酒前请先将嘴吧擦干净，否则杯上将留有唇印。喝葡萄酒请勿干杯一口喝完。此外，喝红酒不应加雪碧或柠檬，这会破坏红酒原来的味道。摇着酒盅一杯一杯地比酒量不是红酒的喝法。

**西餐中的红酒礼仪 篇4**

　　西餐葡萄酒礼仪

　　有关葡萄酒餐桌礼仪最早形成于西方，如今已逐渐为国际社会所通用。

　　初进餐厅，应在等候区等待领台人员带位，不可以径自进去找到自己认为合适的座位就座。假如您在欧洲这样做则有可能会被请出餐厅。

　　当领台人员带到座位后，应先让女士入座，并将最佳视野的位子让给女士。因为欧洲人认为右方为大，所以要尽量让女士坐在男士的右方。

　　当您需召唤服务员时，切勿采用拍手或弹手指的方式，只需稍微举一下手即可。这样做也可以检验一下该餐厅的服务水准。通常只要顾客使个眼色，好的服务员便会注意到您需要他服务了。

　　喝酒的顺序一般是：先喝白酒，后喝红酒;先喝年轻的酒，后喝老年份的酒;先喝清淡的酒，后喝浓郁的酒;先喝干酒，后喝甜酒。当然这只是一般规则，并非绝对。

　　点酒时，可以先浏览一下酒单，考虑一下自己的兴趣、预算及酒单内是否有让人惊喜的发现等。假如您一时拿不准主意，可以求助于服务员，告诉他您已点了什么菜，想喝或喜欢喝哪一类的酒，请他推荐或建议。假如您想要的酒恰巧不在酒单内，就要问得更仔细一些，包括产区、年份，尤其是价格，以免超出您的预算。

　　点过了酒，服务员会把酒拿过来， 先让您确认一下，验明正身后在您的身旁开瓶。开瓶之后，服务员要先把木塞给您检查，您可以嗅一下是否有异味及木塞是否异常。若一切正常您就点头示意可以开始试酒了。

　　服务员会倒一些酒在您的酒杯里。现在是您展示试酒功力的时候了。依照试酒三部曲，先看后闻最后品尝。在您试酒时，除非酒有明显的变质，否则不可任意要求换酒，更不可以\"这个味道我不喜欢\"为由而要求

　　如果您不想再喝酒而服务员还想继续为您斟酒的话，您只需用手碰碰杯子，示意不想再喝了即可。

　　换酒。

　　西餐红酒礼仪

　　开瓶：用小刀将封口割开，除去上端部分。接着对准中心将螺旋锥慢慢拧入软木塞，然后扣紧瓶口，进而平稳地将把手柄缓缓拉起，将软木塞拉出。

　　伺酒：开瓶之后不要马上饮用，而是要晾一会儿，酒的香味会更醇。成熟期的红酒只需提前半个小时就足够了，陈年老酒通常结构比较脆弱，换瓶去渣后尽快饮用。

　　斟酒：最好用餐巾裹着酒瓶，以免手温使酒升温。杯容量的三分之一为度，让酒香可以在杯口处留香。

　　品酒：先观色，再摇晃，后闻酒。最后当然就是\"品\"。一般的说法是啜一口酒，口内停留一会儿。品过酒最好在给点时间回味一下。

　　西餐饮酒小细节

　　(a)一般的服务员会按顺序倒酒，侍者会来倒酒，这时，不要动手去拿酒杯，而应把酒杯放在桌上由侍者来倒。如果你不想让服务员给你倒酒，那么就用指尖碰一下酒杯的边缘，以示不想要了。

　　(b)为避免手的温度使酒温增高，正确的握杯姿势是用三根手指轻握杯脚，即用大拇指、中指和食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。

　　(c)喝酒时绝对不能吸着喝，应该倾斜酒杯，就像是将酒放在舌头上似的喝。你可以轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但不要猛烈摇晃杯子。

　　(d)非敬酒时的一饮而尽，或是边喝酒边透过酒杯看人、拿着酒杯边说话边喝酒、将口红印在酒杯沿上等，都是失礼的行为。

**西餐中的红酒礼仪 篇5**

　　开瓶：

　　瓶前，应先让浏览酒标，确认该酒在品种、年份等方面与所点的能否一致，再看瓶盖封口处有无漏酒痕迹、酒标能否洁净后葡萄酒再开瓶。

　　在豪爽的瓶壁中，新酒得以充沛氧化，果香能在瓶中最大水准的孕育，奇怪的瓶颈让醒酒器在手中轻松拿捏，而瓶口的滴酒牵制让你在倒酒时任重道远。

　　开瓶后掏出软木塞，看看软木塞是否潮湿，若湿润则证实该瓶酒采纳了较为合理的保存门径，否则，极大约会因生活生计不当而蜕变。客人还可以闻闻软木塞有无异味，或进行试喝，以进一步确认酒的风致葡萄酒。在确定无误后，才可以正式倒酒。

　　倒酒：

　　千万别把酒满上，至少将酒倒至杯中的三分之一处，即约在杯身直径最大处就足矣，留有足够的杯内空间，可挽留从酒中逸出的香气。

　　斟酒：

　　斟酒等就事通常是主宾、主人、陪客、其他人员。在家宴中则先为先辈，后为小辈;先为主人，后为主人。而海内上较风靡的效劳按次是先女宾后主人，先女人后教师，先晚葡萄酒辈后幼者，妇女处于相对于的领先位置。

　　碰杯：

　　对于葡萄酒来讲，温度是最须要的，切确的姿式是手指捏着杯身下的杯杆，以致用拇指和食指捏着杯底也是正确的，这样一方面防备将人体温度传导给葡萄酒，另一方面也是防止手指印留在杯身，影响对酒的观摩。若是自认为酒温过低，将杯杆夹在中指和有名指间，陋俗而又浪漫。

　　晃杯：

　　超薄触感绝佳的杯缘葡萄酒解决，让您更能享用酒的奇妙。

　　葡萄酒出口前还有个晃杯的动作。晃杯的指标是禁锢酒的香气，同时也是给酒留有更充足的侵蚀光阴，使酒更和善，所以酒不能倒太多。

　　晃杯使酒液自下而上，并顺着杯动弹的左袒打转。好的晃杯动作会使杯中之酒组成较大的凹面，从而放慢香气的禁锢和腐蚀;同时又有精巧的螺旋状运动轨迹——又称“天使的泪痕”。

**西餐中的红酒礼仪 篇6**

　　1.在西餐中，一般情况下服务员会按顺序倒酒，侍者来倒酒时，不要动手去拿酒杯，而应把酒杯放在桌上由侍者来倒。如果你不想让服务员给你倒酒，那么就用指尖碰一下酒杯的边缘，以示不想要了。

　　2.为避免手的温度使红酒酒温增高，正确的握杯姿势是用三根手指轻握杯脚，即用大拇指、中指和食指握住杯脚，小指放在杯子的底台固定。

　　3.喝酒时绝对不能吸着喝，应该倾斜酒杯，就像是将酒放在舌头上似的喝。你可以轻轻摇动酒杯让酒与空气接触以增加酒味的醇香，但不要猛烈摇晃杯子。

　　4.非敬酒时的一饮而尽，或是边喝酒边透过酒杯看人、拿着酒杯边说话边喝酒、将口红印在酒杯沿上等，都是失礼的行为。

　　西餐的敬酒与干杯

　　在较为正式的场合，饮用酒水颇为讲究具体的程式。常见的饮酒程式之中，斟酒、祝酒、干杯应用的最多。

　　斟酒：通常酒水应当在饮用前再斟入酒杯。除主人与侍者外，其他宾客一般不宜自行为他人斟酒。侍者斟酒时要道谢，如果男主人亲自斟酒时，宾客则应该端起酒杯致谢，必要时，还需起身站立，女士则欠身点头为礼。

　　敬酒：敬酒也称祝酒，往往是宴会上不可少的程式。敬酒时，主人一般都会有祝酒词。在他人敬酒或致词时，其他在场者应一律停止用餐或饮酒。

　　干杯：干杯时，需要有人率先提议。提议者应起身站立，右手端起酒杯，或用右手拿起酒杯后，以左手托扶其杯底，面含微笑，真诚地面对他人。在主人提议干杯后，即使你滴酒不沾，也要起身，拿起酒杯装装样子，以视对主人的尊敬。

　　西餐用来干杯的酒，讲究只用香槟酒，而绝对不可以用啤酒或其他葡萄酒滥竽充数。饮香槟干杯时，应饮去杯中一半酒为宜，当然，也要量力而行。

　　还有一点要注意：在西餐宴会干杯时，人们只是祝酒不劝酒，只敬酒而不真正碰杯的。使用玻璃杯时，尤其不能碰杯。在西式宴会上，是不允许随便走下自己的座位，越过他人之身，与相距较远者祝酒干杯，尤其是交叉干杯，更不允许。

　　酒度适量不管是在哪一种场合饮酒，都要有自知之明，并要好自为之，保持风度，遵守礼仪。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找