

喝红酒的步骤如何正确的喝红酒

<p>“会喝的喝门道，不会喝的图热闹”，会不会喝红酒看你持杯姿势就能看出些端倪，你是不是在佯装喝红酒高手呢？小编接下来就为您介绍喝红酒的步骤，如何正确的喝红酒？喝红酒的步骤 喝红酒讲究的是意境、氛围，优雅的红酒当然要细细品味、慢慢欣赏喽！正确的喝红酒的步骤一般分为四步： 1、持杯：红酒倒入漂亮诱人的高脚杯之后，如何持杯才不失优雅呢？人喝红酒有很大一部分人都是用手捧着杯肚，其实这种看似“较稳当”的拿杯方式，不仅让喝红酒失了雅趣，手掌的温度也会使杯中的红酒逐渐升温，进而影响到红酒中风味物质的散发。正确的持杯方式应该用大拇指和食指、中指捏住杯托，也可以捏住杯肚和杯底中间的杯柱。 2、观色：主要观察红酒的澄清度、光泽度、颜色等，优质的红酒应该充满光泽而且通透。将酒杯倾斜45度，观察红酒的边缘色调以及主体颜色，有经验的品酒师主要是通过颜色的深浅度、色调来判断红酒的“年纪”。摇杯后的葡萄酒会在酒杯内壁留下一条条酒痕，越密、越细、越长、越持久，则代表红酒所含酒精、糖分越多，红酒也越浓越甜美。 3、闻香：重点是感受红酒香气的浓郁度、品质和种类，红酒选用优质的葡萄酿制的话，品尝红酒时应可嗅到葡萄的果香味，你能想象到红酒是利用偏黑还是偏红的果实制造，而且会感到其深度和复杂性。将酒杯靠近鼻端，缓慢吸气，红酒的香味是较令人回味悠长的，有时会同时出现水果香、花香及其他各种香气，这恰恰是红酒较迷人的地方。另外，为了增加酒与空气的接触面，散发它的香味，可以摇晃手中的酒杯，以与桌面平行的圈状旋转为原则。 4、品味：对于红酒品鉴而言，品尝是重中之重的环节。色和香都是感官感觉，直至真正入口时，才可以感受到红酒的质感、味道和层次。优质的红酒停留在你的口腔内时应有幼滑的感觉，慢慢感受到其香醇，然后味道会丰富起来；酒香会令你有回味的感觉，而且在口腔内久久未能散去。红酒口感构成包括甜味、酸味、单宁、酒精和风味物质。先将酒含在口中，做咀嚼吸气动作，反复在口腔中进行搅动，好让红酒的香味散发到整个口腔

中。经过以上的动作后，就可以喝下红酒。但品尝并未结束，因为红酒留下来的余香具有持久性，这就是余韵。 如何正确的喝红酒？ 红酒在室温下饮用即可，不要冰镇，较好在开启后一小时，酒水吸收空气后再饮用。倒入玻璃杯后用手的温度将酒晃一晃暖一下再喝，才能发挥红酒的味道，另红酒中有单宁酸，就是你喝的时候会有涩涩的感觉，这对是有好处的。 本文已经详细介绍了“喝红酒的步骤，如何正确的喝红酒”的相关问题，想要了解更多红酒百科知识，请随时关注好酒招商网百科栏目。

