

# 找个厂家做配制酒贴牌加工

产品名称	找个厂家做配制酒贴牌加工
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	3:3 4:4 3:3
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

## 产品详情

找个厂家做配制酒贴牌加工 生活中经常会出现这样的场景，聚会上开了一瓶葡萄酒，或者你参加朋友的聚会喝了一口葡萄酒，你朋友问道你觉得这个酒怎么样？你不知道怎么去评价这款酒，只能尴尬地笑笑，说“挺好的”。

在这样的场合，喝完一口葡萄酒如果能够来一段优雅的点评，那瞬间能够提升自己优雅的感觉，以及引起别人的好感。这其实并不难！下面就让小编来给大家普及一下。

### 1、用“旧世界”和“新世界”做开头

拿到一瓶酒之后，你先偷偷瞄一眼那个酒的产地，通常我们喜欢说这个酒是法国的、意大利的、美国的等等，这显得逼格不高。作为一段葡萄酒评论的开头，我们要学会用新世界和旧世界。

新旧世界是根据产区来区分葡萄酒的专用术语。记的时候很容易，记旧世界就可以了，旧世界国家不多，就是“法国、意大利、西班牙、德国”几个老牌欧洲国家，其他的美国、澳大利亚、阿根廷或者中国什么的全属于新世界。特别好记。

不用特别去记新旧世界的酒到底有什么区别，只要记住，旧世界的酒一般酿造方法比较传统，口感会偏酸涩，但是一般比较丰富。新世界的酒打破了传统，果香更重，口感非常的热情与猛烈。

### 2、气味 + 单宁 + 酒精度作为中间段

中间段落是提现逼格重要的地方，很多人喜欢用葡萄品种显示自己能了解葡萄酒的精髓。但是这个不建

议外行或初学者直接提葡萄品种，一来不是所有的酒背后都会写葡萄品种，不好找。二来葡萄品种太多，对应的口感很难记住，所以要走另外一条捷径。

那就是从专有名词入手，先说气味，每个酒都有气味，是酒很重要的部分。大多旧世界的酒比较注重橡木桶的沉淀，加上橡木塞，所以气味重多少有一些橡木的味道。而新世界的酒果香会非常重，经常会伴随一些水果香，一般就是李子和蓝莓。

然后马上接上口感的部分，其中体现逼格的是“单宁”，但是单宁说穿了就是葡萄中的一种成分。描述只有强和弱，比如单宁很强，或者单宁很弱。如果你觉得这个酒喝完舌头很涩很紧，那么就是单宁强，不过这个也不重要，因为强弱是相对的。所以怎么说都不会错。

后配上酒精度，一般葡萄酒的酒精度总在9%-15%之间，13%作为中间数，低于13%的就是低，高于13%的就是高。于是我们又可以来操练了。

### 3、配餐作结尾，效果加倍

喝葡萄酒很多情况下是在饭局，有很多的食物搭配。也有很多时候是单独品酒。但是酒搭配食物是天经地义的。所以评价一款酒用搭配食品作为结尾再适合不过。

其实并不复杂，因为什么酒搭什么食品纯粹个人喜好，绝没有对错，但是可以记住一些小技巧，就能够提升感觉。通用的技巧就叫做“红酒配红肉，白酒配白肉”。意思就是红葡萄酒就配红色的肉，典型的就就是牛排和红烧肉。白葡萄酒就配白色的肉，典型的就就是白切鸡，或者鱼肉和海鲜。

那么加上配餐，我们整个的优雅而专业的评论方法就已经完成了，记住整个过程，就是“新旧世界开头”+“气味、单宁、酒精”+“配餐”形成了一个酒的优雅评论方法。

找个厂家做配制酒贴牌加工