

## 第 21 期「時尚生活紅酒品嚐研習班」課程簡章

授課老師：法國 Serge Dreyer 唐一安教授（中文授課）

課程目的：教授學員選擇、品嚐、收藏、辨識、保存紅酒技巧，藉由紅酒探索自我，並結合紅酒與台灣在地與異國美食，達到文化交流、品味人生的目的。

招生對象：年滿 18 歲之成年人士。

課程時數：24 小時（含 1 堂法國餐與紅酒饗宴）。

上課時間：2017 年 4 月 15 日~2017 年 6 月 10 日，週六 14:00~17:00，共 8 次。

※ 最後一次課後前往法國餐廳品酒及用餐。

上課地點：台灣法國文化協會（臺北市羅斯福路 4 段 107 號）。

招生人數：20 人為原則（不足 15 人得不開班）。

每期費用：20,000 元（內含教材、酒杯、酒材及校外教學餐費）。

報名手續：1. 親赴辦理單位現場報名繳費

2. 通訊報名及銀行匯款繳費

（匯款帳號請電洽，或來信 [taipei@alliancefrancaise.org.tw](mailto:taipei@alliancefrancaise.org.tw)）

辦理單位：台灣法國文化協會、國立臺灣大學進修推廣部

洽詢電話：(02) 2364-8833

地址：106 台北市羅斯福路四段 107 號 2 樓

網址：[www.alliancefrancaise.org.tw](http://www.alliancefrancaise.org.tw)

「時尚生活紅酒品嚐研習班」課程表

| 上課日期     | 主題  |
|----------|---|
| 4/15     | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ 品酒技巧入門：正確的開瓶、倒酒技巧、酒杯的正式握法</li><li>➤ 感受葡萄酒的香氣與深度</li></ul>                           |
| 4/22     | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ 何為適當的品酒環境？</li><li>➤ 紅酒的氣味、特色等觀念介紹</li></ul>  |
| 4/29     | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ 眼、耳、鼻、舌等感官在品酒中所扮演的角色</li><li>➤ 酒的溫度；如何調整酒的溫度</li></ul>                              |
| 5/6      | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ 醒酒；紅酒的儲存環境；酒窖的整理</li><li>➤ 法國葡萄品種的多樣性；釀酒過程簡介</li></ul>                              |
| 5/13     | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ 法國紅酒標籤的行政規則介紹</li><li>➤ 如何看懂法國紅酒酒標(上)</li></ul>                                     |
| 5/20     | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ 如何看懂法國紅酒酒標(下)</li><li>➤ 香檳與其他種類氣泡酒的特色介紹</li></ul>                                   |
| 5/27     | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ 如何收藏陳年酒；在法國哪些地方品嚐紅酒？</li><li>➤ 以投資或社會地位象徵的角度來看紅酒</li><li>➤ 當一名懂酒的人：解析一瓶紅酒</li></ul> |
| 6/3 停課一周 |   |
| 6/10     | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ 酒與料理的協調度通則介紹</li><li>➤ 如何分析討論一瓶好酒</li><li>➤ 本周課後前往法國餐廳品酒及用餐</li></ul>               |