

第 24 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：2018 年 9 月 29 日至年 11 月 17 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（台北市羅斯福路 4 段 107 號）

招生人數：20 人為原則（不足 15 人得不開班）

費用：20,000 元（含教材、酒杯、酒材及校外教學餐費）

優惠方案：與「法國乳酪之旅 第 11 期」合報，共可折價 1,000 元。

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

（匯款帳號請來信 taipei@alliancefrancaise.org.tw 或電話洽詢）

辦理單位：台灣法國文化協會、台大進修推廣學院

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

日期	課程主題
9/29	<ul style="list-style-type: none">➤ 品酒技巧入門：正確的開瓶、倒酒技巧、酒杯的正式握法➤ 感受葡萄酒的香氣與深度
10/6	<ul style="list-style-type: none">➤ 何為適當的品酒環境？➤ 紅酒的氣味、特色等觀念介紹
10/13	<ul style="list-style-type: none">➤ 眼、耳、鼻、舌等感官在品酒中所扮演的角色➤ 酒的溫度；如何調整酒的溫度
10/20	<ul style="list-style-type: none">➤ 醒酒；紅酒的儲存環境；酒窖的整理➤ 法國葡萄品種的多樣性；釀酒過程簡介
10/27	<ul style="list-style-type: none">➤ 法國紅酒標籤的行政規則介紹➤ 如何看懂法國紅酒酒標(上)
11/3	<ul style="list-style-type: none">➤ 如何看懂法國紅酒酒標(下)➤ 香檳與其他種類氣泡酒的特色介紹
11/10	<ul style="list-style-type: none">➤ 如何收藏陳年酒；在法國哪些地方品嚐紅酒？➤ 以投資或社會地位象徵的角度來看紅酒➤ 當一名懂酒的人：解析一瓶紅酒
11/17	<ul style="list-style-type: none">➤ 酒與料理的協調度通則介紹➤ 如何分析討論一瓶好酒➤ 本周課後前往法國餐廳品酒及用餐