

第 27 期「時尚生活紅酒品嚐班」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：12 小時 (課堂品嚐數種法國葡萄酒，期末課後至法國餐廳品酒用餐)

上課時間：2020 年 8 月 8 日至 8 月 29 日，週六 14:00~17:00，共計 4 次。

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：11,000 元 (含教材、酒杯、酒材及校外教學餐費)

其他優惠：與「法國乳酪之旅」研習班合報，共可折價 1,000 元。

報名手續：1.線上報名信用卡繳費

2.親赴現場報名繳費

3.通訊報名匯款繳費 (請來信 taipei@alliancefrancaise.org.tw 或電話洽詢)

主辦單位：台灣法國文化協會

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	主題	內容
8/8	品酒技巧入門	◆用具介紹：杯子、擦拭布、抽真空器 ◆開瓶技巧：介紹酒款、倒酒的方式及觀察葡萄酒 ◆品酒技巧：第一階段認識結構，第二階段認識香氣
8/15	產區與分級介紹	◆風土的概念介紹 ◆主要的葡萄品種 ◆官方分級介紹：產地標示、酒莊分級
8/22	葡萄酒類型介紹	◆葡萄酒的顏色及其代表的含意 ◆不同的釀造方式：乾、甜、氣泡、自然甜酒等 ◆栽種方式的影響：傳統、有機、有機動力、永續發展的耕種方式
8/29	餐酒搭配技巧	◆基本搭配規則 ◆其他因素如醬汁、調味料、烹煮方式、食物質地等影響 ◆根據餐酒搭配規則規劃一餐
	夜間饗宴	◆課後至法國餐廳品酒用餐