第 28 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：24 小時 (課堂品嘗數種法國葡萄酒，期末課後至法國餐廳品酒用餐)

上課時間：2020 年 10 月 24 日至 12 月 12 日，週六 14:00～17:00，共計 8 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：20,000 元 (含教材、酒杯、酒材及校外教學餐費)

報名繳費：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	上課內容
10/24	◆ 品酒技巧入門：正確開瓶、倒酒技巧、酒杯握法 ◆ 感受葡萄酒的香氣與深度
10/31	◆ 何為適當的品酒環境 ◆ 紅酒的氣味、特色等觀念介紹
11/7	◆ 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
11/14	◆ 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
11/21	◆ 法國紅酒標籤的行政規則介紹 ◆ 如何看懂法國紅酒酒標(上)
11/28	◆ 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
12/5	◆ 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
12/12	◆ 酒與料理的協調度通則介紹 ◆ 如何分析討論一瓶好酒 ◆ 課後前往法國餐廳品酒用餐