

## 第 34 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（每堂課將品嚐三支不同葡萄酒，著重多樣性與風土概念，期末課後至法國餐廳品酒用餐）

上課時間：2024 年 10 月 19 日至 12 月 7 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 2 樓）

招生人數：以 15 人為原則（不足 12 人得不開班）

費用：22,000 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](mailto: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：<https://www.alliancefrancaise.org.tw>

| 日期    | 上課內容                                    |
|-------|---|
| 10/19 | 課程介紹、認識品酒會用到的器具(酒杯、開瓶器、醒酒器等等)以及品酒技巧練習   |
| 10/26 | 葡萄酒的溫度與醒酒、年份概念                          |
| 11/2  | 風土的概念以及如何解讀法國葡萄的酒標、選購法國葡萄酒的策略、陳年酒的收藏    |
| 11/9  | 釀酒以及葡萄酒餐酒搭配的基礎(台灣中式料理與歐式料理)             |
| 11/16 | 香檳區、阿爾薩斯與侏羅區葡萄酒的介紹                      |
| 11/23 | 羅亞爾河、中央產區與薩瓦區葡萄酒的介紹                     |
| 11/30 | 勃根地、普羅旺斯與隆河區葡萄酒的介紹                      |
| 12/7  | 波爾多、朗格多克-胡西雍與科西嘉島葡萄酒的介紹<br>*課後至法國餐廳品酒用餐 |