

第 36 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：2026年3月14日至5月16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 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
3/14	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
3/21	葡萄酒的溫度與醒酒、年份概念
3/28	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
4/4	不排課
4/11	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)
4/18	香檳區、阿爾薩斯與侏羅區葡萄酒的介紹
4/25	羅亞爾河、中央產區與薩瓦區葡萄酒的介紹
5/2	不排課
5/9	勃根地、普羅旺斯與隆河區葡萄酒的介紹
5/16	波爾多、朗格多克-胡西雍與科西嘉島葡萄酒的介紹 *課後至法國餐廳品酒用餐