



中文系文創演講-義式餐酒文化的傳統與新創

時間：2018-10-29

地點：文學館 L408

義大利的飲食文化具有相當的歷史與傳統，而其中紅酒的品評，還有醋的飲用都佔有相當份量的角色。本講座特別邀請相關領域的專家，戀義國際股份有限公司的戴子平總經理、呂丘堯總經理來解說有關義式餐酒的飲食文化，以及紅酒與醋在其中的品嘗方式、定位與意義。

講座一開始，首先由呂丘堯總經理先就今天的主題，以及演講安排作簡介，接著戴子平總經理開始介紹有關義大利醋的歷史與製造，並使用湯匙與盤子讓參與講座的同學輪流品嘗與分享品嘗之後的感想。品嚐的醋種從價格最低廉，常見且較不精緻的 CREMA 開始，接著是各種不同年份，不同比例葡萄汁與酒醋混合成的 BALSAMICO 陳年醋，最後才是 PRELIBATO 的白醋。接著再由呂丘堯總經理介紹了黑達芙等兩種葡萄酒，並針對義大利醋、酒等食品的產地 Emilia Romagna 的歷史沿革、人文背景作深入探討與總結。

講座進行中有同學發問有關醋的酸味，以及年代是否能夠在產品的外包裝看出，而戴子平總經理也回覆同學說醋的酸味在當地的法規中是有規定的，所以酸度會統一，而口感的不同則在於葡萄酒與酒醋的組合比例各占多少來決定。至於年分，由於酒醋的製作工序需要年年將不同年份、不同比例的葡萄酒作混合，所以沒辦法有一個確切的年份可以給消費者參考，想知道只能自行跟廠商詢問。



呂丘堯總經理為同學講解講座的流程安排



參與同學們試喝酒醋