



春暖花開品酒趣 Wine Tasting in Springtime

時間：2023-04-27

地點：覺軒花園教室

葡萄酒在西方國家是日常品飲的飲品之一，無論是平日小酌或者親友聚餐甚至活動派對，都能見到它的蹤跡，然而，在台灣，儘管葡萄酒的文化正漸漸成形，卻仍脫離不了給人奢侈或者高價的標籤印象。此次的住宿書院活動，邀請范吉慶老師，來和我們分享適合春暖花開的季節，並能搭配野餐餐點的葡萄酒酒款；以深入淺出的方式，來介紹如何挑選價格實惠的葡萄酒，並於日常餐點當中進行搭配。

在餐點方面，考慮到方便性，與符合主題-野餐-以牛角麵包、三明治捲搭配適合搭配葡萄酒的堅果的輕食為主，而葡萄酒的方面，范老師特地挑選三款樣式迥異的葡萄酒(義大利的氣泡酒-Processo、多種葡萄品種進行混釀的粉紅酒以及薄酒萊)，來成為今日品飲的主題。

除范老師的講解之外，活動當中，也有許多參與的老師和學生，向范老師請教更多關於葡萄酒的相關知識，從葡萄酒的香氣形成方式、葡萄酒的分級制度與酒標閱讀、如何從超市購買不會踩到地雷的紅酒...等等；在歡樂的氣氛中，度過愉快的傍晚時光。

參與人數：師長 7 人、學生 31 人；整體滿意度為 5.9(滿分 6 分)



范老師針對今日的主題，進行品飲前的前導開講。