



111 年度三全學院住宿書院活動 - 酒 wine18 拐

時間：2022-04-12

地點：蘭陽校園建邦教學大樓 CL403

本次的活動透過介紹品酒的基礎以及結合實際操作的方式讓同學對葡萄酒有更多的認識。活動中使用的三種葡萄酒分別為: Cava, Chardonnay, Chablis，其中同學對於西班牙的氣泡酒 Cava 有更多好奇，從氣味到顏色再到最後的入口的感覺，都對初次體驗葡萄酒的同學們帶來很大的驚艷，紀珊如老師也向同學解釋這款葡萄酒其實也是香檳的一種，只是香檳的名稱只能冠名在使用法國產地葡萄的葡萄酒。

前置作業的冰鎮溫度、開瓶葡萄酒的俐落、酒標上的內容以及品酒的過程皆詳細講解，同學們透過實際的品酒步驟中理解到證照品酒師所需要的專業，一一分享不同品種葡萄酒的差異及想法，而不同的葡萄酒散發的味道在不同人的嗅覺及味覺都有著不同凡響的體驗。紀珊如老師也建議學生在品嚐下一款不同酒類的空檔，可以搭配調味較少的零食或麵包，降低干擾品酒的因素。

最後的品酒經驗分享讓許多初次嘗試葡萄酒學問的同學對自己的感知有很多的疑惑，紀珊如老師也用多年的葡萄酒經驗提點大家這些都是需要練習之後才能有準確的資訊，多去感覺生活的氣味及品嚐不同的食物，就會活化自己對未知葡萄酒的靈敏度。



放入冰桶的三款酒可以使冰鎮後的白葡萄酒有更好的風味及品酒時明確的資訊傳遞，紀珊如老



111 年度三全學院住宿書院活動 - 酒 wine18 拐

時間：2022-04-12

地點：蘭陽校園建邦教學大樓 CL403

師製作學習單供學生品酒時筆記想法。



從開瓶的技巧和開瓶器的使用方法，到倒酒的服務禮儀，紀珊如老師都讓同學親自操作，加深對葡萄酒學問的印象。