

Wine Appreciation Technique and Etiquette

品酒與禮儀 葡萄酒品嚐技巧

課程介紹

葡萄酒令人既熟悉又陌生，許多人在生活中都會接觸到葡萄酒，讓人人不知道怎麼去挑選，怎麼去品賞。「品酒與禮儀 葡萄酒品嚐技巧」課程，帶領大家用正統卻簡單的方式認識葡萄酒，在專業講師的指導下，上完這套課程，學員除了對葡萄酒有了基礎概念以外，也能應付生活中常態的品酒和挑選酒，讓大家對辨識葡萄酒的品鑑與選購會更有信心。

導師：

WSET導師（英國葡萄酒與烈酒教育基金會Wine & Spirit Education Trust）

課堂內容

第一天（2小時）

- 葡萄酒產區介紹、品種說明、酒標說明、分類
- 品酒技巧與禮儀
- Wine appreciation technique 葡萄酒品嚐（紅酒 2 款、白酒 2 款）

第二天（2小時）

- 新世界與舊世界
- 品酒技巧與禮儀
- Wine appreciation technique 葡萄酒品嚐（紅酒 2 款、白酒 2 款）
- Food Pairing 味蕾體驗：食物與酒的配搭（4 款 - 試食份量）

上課日期：1月24日、1月28日 18:00-20:00

上課地點：待定（於澳大內）

費用：全免

材料費：Mop280/人（包括品嚐 8 款酒、及試食份量的食物配搭 4 款）

人數：12-25 人