淡江時報 第 1152 期

**大傳系系友會　張淑芬分享品酒禮儀**

**學生大代誌**

【記者姚順富台北校園報導】大傳系系友會於10月29日在本校台北校園D508舉辦系友大會，邀請品酒界 Youtuber F姐—第六屆張淑芬，介紹紅酒相關知識與現場品酩，逾30位系友參與，大傳系副教授楊明昱、許傳陽、陳玉鈴、助理教授馬雨沛、戴昀亦到場支持。

 系友會秘書陳貝宇向全體系友報告，過去一年系友會舉辦的各項活動成果及財務報告，接著邀請大傳四第37屆畢籌會幹部同學們，向系友們報告本屆的畢業製作主題《過渡換氣》，以及各組的畢製内容。接著由張淑芬介紹品酒。

 張淑芬説明品酒專屬的SOP「看、聞、嘗」，在倒入酒杯後，首先要觀察酒的顔色，以紅酒爲例，酒的顔色與年份、葡萄品種有很大的關係。第二是聞，酒香又分爲三類，第一類為品種香、第二類為釀製酒時產生的發酵香、第三類爲陳年香。第三嘗，在品酒過程中，需要與嘴巴全部融合，才能激發出美酒的滋味，品質好的酒會回甘，稱爲尾韻。系友們一邊享用台味鹽酥雞，一邊分享入門國際社交中不可或缺的葡萄酒常識。現場一片歡樂，各届系友一同交流，也與學弟妹分享人生經驗。



