淡江時報 第 877 期

品嚐新薄酒萊 體驗法國零時差

學聲大代誌

【記者林佳□淡水校園報導】每年引頸期盼的法國新薄酒萊再度上架囉！法文系於22日在外語大樓舉辦「2012新薄酒萊品嚐會」，吸引近60餘師生，一同品嚐法國新出產的新薄酒萊。外語學院院長吳錫德致詞說：「偶爾喝點酒也是不錯。藉由新薄酒萊的創意行銷，可以了解法國的品酒文化。」接著助理教授馬朱麗以法文介紹新薄酒萊的由來、產地及相關知識，現場有同步翻譯。新薄酒萊是用嘉美葡萄釀製而成，呈現出紅色透明且帶有紫色光澤。在開瓶的剎那，全場屏息以待，吳錫德偕同4位法籍老師在品嚐第一口後，大家直呼好酒。美酒當前，還搭配長棍麵包、起司條、水果點心。許多學生一拿到杯子，驚呼：「好濃的酒味啊！」法文四黃柳蓉開心的分享道：「在品嚐的當下，可以感受到法國人將酒視為飲用水的品酒文化。」