

吧研社學品酒3步驟：觀色聞香漱口

學生大代誌

【記者鍾明君淡水校園報導】吧檯研習社於5月12日晚間舉辦法國品酒會，邀請法國杜帕特酒業集團亞太區總監黃世墉前來演講，除了介紹品酒的品種，還教大家了解品酒，吸引逾40人參與。

當天品酒的酒種有法國餐前酒、法國法定產區（AOP）與南法朗多克小村莊酒，黃世墉介紹餐前酒是亞洲人最喜歡的一款酒，口感酸甜、不苦澀；AOP是法國葡萄酒最高級別，從葡萄品種到釀造過程都須經專家認可；小村莊酒的產地在南法朗多克，天候佳因此酒的顏色看起來渾厚而不混濁，黃世墉強調：「一瓶酒的品質關鍵在於它的氣候、土壤與製作過程。」

在介紹完酒種後，黃世墉舉起酒杯，教大家品酒3步驟「視覺欣賞、聞香、漱口」，在飲酒前必須先看酒的顏色，背景為白色較好觀察酒的顏色是否飽滿，若飽滿表示酒精濃度高，接著在聞香前將酒杯以逆時針方向搖晃，鼻子與酒杯呈現45度，最後在喝下去前先用酒漱口10秒，透過舌尖上的味蕾感受。

黃世墉在演講中與同學互動熱絡，特別準備3瓶紅酒贈與回答問題的同學，分別為機械二趙昶景、西語一劉庭嘉及土木一范振均。當天吸引許多第一次參與社團活動的同學，管科四劉庭好說：「第一次參加就了解許多品酒知識，還可以喝到好酒，最喜歡第二支酒（AOP），聞起來比較香！」

