

品嚐薄酒萊 歐語系師生深化法語學習

學習新視界

【記者彭子薰淡水校園報導】歐語系法文組11月26日晚上6時30分，在外語學院1樓大廳舉辦「薄酒萊知識搶答比賽暨系友感恩返校晚會」，作為第一屆歐語系成立後的系列活動之一，吸引師生與畢業校友熱情參與，現場氣氛熱鬧溫馨。

活動由歐語系主任張慶國致詞揭開序幕，他感謝法文組師生慷慨支持，使歐語系得以延續這項傳統活動，也向助教與工作人員表達謝意。身為俄文組成員，他表示十分珍惜此次與法文組交流的機會，期盼學生們在品酒活動中，不僅深化法語學習，更能領略法國人喜愛的酒食文化。隨後頒發歐語系法文組系友獎學金，由歐語系法文四林家葳，獲頒1萬元獎金。

隨後由法文組助理教授廖潤珮進行薄酒萊歷史與文化介紹。她講述，薄酒萊新酒其實是一項極具代表性的行銷成功案例，其最大特色是全球統一在每年11月第三個星期四零時開賣。薄酒萊新酒是柏根第境內主要使用黑皮白汁的佳美葡萄品種釀製的酒款。雖然它可以搭配其他品種的葡萄，但其他品種的總比例必須低於10%。新酒的風味特色是少單寧、口味新鮮、口感輕盈。由於未經過橡木桶熟成，它的香氣特色濃郁，帶有新鮮的紅色水果的味道，有人甚至覺得很像紅色水果的果汁味。

廖潤珮建議，適合飲用的溫度大約在攝氏10到12度左右。此外，新酒屬於適合早飲的類型，通常不會存放超過兩到三年。在食物搭配上，建議採行簡單的配菜概念，如搭配產區的乳酪或冷切肉。她也分享，若搭配冷切肉或產區乳酪，更能凸顯其爽口特色。講座後的有獎徵答更將現場氣氛推向高潮，展現師生對法國文化的熱情。

參加活動卻不品酒的大一歐語系法文組卓訓廷表示，自己雖然不喝酒，但透過講座更加了解薄酒萊文化，也期待未來能到當地參與節慶活動，並讚賞法國將新酒開賣行銷得十分成功。同班的劉曉妍則分享，講座中提到的「滾酒桶」儀式令人印象深刻，認為活動十分有趣且具文化魅力。





TURE
ABRICATION DU VIN

淡江大學歐語系 法文組

歐語系成立系列
薄酒萊知識擴
恩返校晚會

ETAPE 2
hue 碾碎

processus consiste à casser
ment la peau des raisins pour
leur jus dans un équipement
brøyeur.

ETAPE 4
mentation 發酵

aspects les plus importants du
us de vinification - c'est ce qui
me le jus de raisin en vin.

ETAPE 5
issement en vrac,
ication et



歐語系法文組系友獎學金

支 票

收贈人 _____

新台幣 壹萬元整

日期 _____

發票人簽章

禁止轉讓

淡江時報