

## 品酒的生活藝術 VI 【台北校區】

《聚餐時對各式酒類一知半解，想要學習品酒，卻不知從何學起？》

想在家裡開趴，要如何規劃酒款搭配美食？全系列 6 堂課程從葡萄酒、香檳、威士忌、干邑白蘭地到歐洲紅葡萄酒及餐酒搭配技巧，**共多達 34 款用酒**，一網打盡你在社交場合會遇見的各種酒款！

臺北大學邀請品酒界少數可橫跨不同酒類的張立成講師進行授課，透過講師的講授與成員的品酒體驗，豐富你對各式酒類知識與生活應用，成為生活的藝術家！

### 【課程大綱】

【※本校保留視實際情形適當調整課程、時間、教學方式與品飲酒類之權利】

| 週次  | 日期                                  | 主 題   | 內 容        |       |  |
|-----|-------------------------------------|---|------------|-------|--|
| 第一週 | 10/16                               | 葡萄酒的天與地元素<br>品種差異<br>歷史、氣候條件、地理位置分佈<br>飲酒禮儀/Tasting。  | 葡萄酒(一) 7 款 |       |  |
|     |                                     |   | 白酒         | 紐西蘭   | Cloudy Bay Sauvignon Blanc             |
|     |                                     |   |            | 紐澳/德國 | Resling                                |
|     |                                     |   |            | 阿根廷   | Terrazas Reserva Chardonnay            |
|     |                                     |   | 紅酒         | 紐西蘭   | Cloudy Bay Pinot Noir                  |
|     |                                     |   |            | 阿根廷   | Terrazas Reserva Cabernet Sauvignon    |
|     |                                     |   |            | 阿根廷   | Terrazas Reserva Malbec                |
| 澳洲  | Cape Mentelle Shiraz                |   |            |       |  |
| 第二週 | 10/23                               | 葡萄酒的釀造與等級表現。<br>釀造哲學與表現差異。<br>香氣體驗<br>餐酒搭配觀念/Tasting。 | 葡萄酒(二) 7 款 |       |  |
|     |                                     |   | 粉紅酒        | 法國    | M DE MINUTY                            |
|     |                                     |   | 白酒         | 美國    | SKYSIDE Chardonnay                     |
|     |                                     |   |            | 美國    | Newton Unfiltered Chardonnay           |
|     |                                     |   |            | 澳洲    | Cape Mentelle Sauvignon Blanc Semillon |
|     |                                     |   | 紅酒         | 阿根廷   | Terrazas Reserva Malbec                |
|     |                                     |   |            | 阿根廷   | Terrazas Grand Malbec                  |
| 澳洲  | Cape Mentelle Cabernet Merlo Merlot |   |            |       |  |
| 第三週 | 10/30                               | 干邑-白蘭地之王。<br>歷史、釀造、等級。                                | 白蘭地 3-4 款  |       |  |
|     |                                     |   | 白蘭         | 法國    | Hennessy V.S.                          |



|                                       |                                |  |            |         |  |
|---------------------------------------|--------------------------------|--|------------|---------|--|
|                                       |                                | Tasting/生活應用。  | 地          |         | Hennessy V.S.O.P<br>Hennessy X.O                   |
| 第四週                                   | 11/6                           | 單一麥芽威士忌。<br>歷史、釀造、型態。<br>Tasting/生活應用。                       | 威士忌 5 款    |         |  |
|                                       |                                |  | 威士忌        | 蘇格蘭     | 10 年格蘭傑  |
|                                       |                                |  |            |         | 12 年格蘭傑雪莉桶   |
|                                       |                                |  |            |         | 14 年格蘭傑波特桶   |
|                                       |                                |  |            |         | 10 年雅柏單一純麥威士忌                                      |
| 蘇格蘭威士忌協會 (SMWS) Single cask           |                                |  |            |         |  |
| 第五週                                   | 11/13                          | 香檳-美好的泡沫。<br>產區/品種/釀造/型態。<br>Tasting/生活應用。                   | 香檳 5 款     |         |  |
|                                       |                                |  | 氣泡酒        | 澳洲      | Chandon Brut NV                                    |
|                                       |                                |  | 香檳         | 法國      | MOET 酩悅香檳  |
|                                       |                                |  |            |         | MOET ROSE 酩悅粉紅香檳                                   |
| MOET VINTAG 酩悅年份香檳                    |                                |  |            |         |  |
| Louis Ringer Cuvee Exception 路易林格精釀香檳 |                                |  |            |         |  |
| 第六週                                   | 11/20                          | 來自歐洲紅葡萄酒的風味<br>紅葡萄酒顏色與風味強度<br>歐洲紅葡萄經典品種產區巡禮<br>Tasting/生活應用。 | 歐洲紅葡萄酒 7 款 |         |  |
|                                       |                                |  | 歐洲紅酒       | 法國-博根地  | Albert Brenot Gevrey Chambertin 亞伯特熱夫雷-香貝丹紅葡萄酒     |
|                                       |                                |  |            | 法國-南隆河  | REMY FERBRAS Chateaufeuf du Pape 格蘭德雷米. 費伯教皇新堡紅葡萄酒 |
|                                       |                                |  |            | 法國-波爾多  | RAYMOND HAUT MEDOC 瑞夢湖上梅多克紅葡萄酒                     |
|                                       |                                |  |            | 法國-普羅旺斯 | 蝶伊斯柯蘭堡 天使絮語粉紅酒                                     |
|                                       |                                |  |            | 西班牙     | Tempranillo 紅葡萄酒                                   |
|                                       |                                |  |            | 義大利     | BAROLO 紅葡萄酒  |
| 義大利                                   | Chianti Riserva DOCG 奇揚地典藏紅葡萄酒 |  |            |         |  |

## 【課程資訊】

- 上課方式：課堂講授配合實際品飲。
- 招生對象：年滿 18 歲以上，對本課程有興趣者。
- 上課時間：112 年 10 月 16 日至 112 年 11 月 20 日，週一晚間 19:00-21:00 上課，共計 12 小時。



聯繫電話：(02)2502-4654#18406



地址：台北市中山區民生東路 67 號



Email：ozzora10@mail.ntpu.edu.tw



國立臺北大學進修暨推廣部推廣教育組

- 招生人數：以 24 人為原則，本組保留增額或不足額開班之權利。
- 課程費用：報名費\$200 元、學費\$4,500 元；

材料費\$3,800 元（課程所使用的酒材等相關費用，恕無法退費、開立收據）

※本課程統一使用 ISO 品飲杯一組（6 入），統一由本校代為訂購（每組 600 元多退少補）

※本校保留視實際情形適當調整課程、時間、教學方式與品飲酒類之權利

## 【授課師資—Murphy L.C CHANG 張立成老師】

- 實踐大學 82 級 三專部 家政科 餐飲管理組畢業
- 1996 加拿大 BC 維多利亞大學 ESL 430
- 2003 Hennessy Cognac Academy Training
- 2006 02 AU & NZ Winery Visit & Learning
- 2012 Glenmorangie Academy trainer
- 2013 MHAP Regional Brand Ambassador
- 2013 Concours Mondial Bruxelles Jure 比利時布魯塞爾烈酒大賽客座裁判
- 2014 英國倫敦 葡萄酒教育中心 WSET Level 3
- 2017 Moet / Dom Perignon TTT

### 【學經歷】

- 2017 Keepers of the Quaich 蘇格蘭威士忌雙耳酒杯執持者協會終身會員
- 2018 02 MHEW TTT in Argentina 主持逾千場次品酒活動
- 1991 ~ 2000 亞都麗緻大飯店 巴黎廳法國料理、侍酒師 六年半
- 2000 ~ 2001 法樂琪法式料理 復北店 經理 一年
- 2001 ~ 2023 酪悅軒尼詩公司 品牌推廣經理 二十二年
- 2022 Edinburgh Whisky Academy (EDA)
- 2023 ~ NOW 蘇格蘭麥芽威士忌協會 分會長
- 主持逾千場次品酒活動
- 參與逾 100 場扶輪社專題演講
- 專題客座專業講師(醒吾 銘傳 北醫大 景文 屏科大 南科大 台北大學)



聯繫電話：(02)2502-4654#18406



地址：台北市中山區民生東路 67 號



Email：ozzora10@mail.ntpu.edu.tw



國立臺北大學進修暨推廣部推廣教育組

## 【報名方式】

• 報名期間：即日起至 112.09.28(四)截止，額滿提前截止。

• 報名方式：

1. 網路報名：請至本組網站線上系統報名註冊個人資料。
2. 現場報名：請於辦公時間（週一至週五 09:00~21:30）親至本組進行報名。

※現場會有辦公室同仁協助操作系統，因此請記得攜帶手機前往，若有想以信用卡付款者，則將卡片帶在身上以利報名流程進行。

• 繳費方式：

採兩階段收費，第一階段先繳交報名費 500 元，第二階段則是等候本組通知，待報名人數已達開班標準，本組將主動以 E-mail 及與電話方式通知學員繳學費，屆時再請學員至系統網頁上選以 ATM 繳款或是信用卡付款繳納，恕無現金方式。

• 優惠方案：

►符合下列條件者，可享本課程減免報名費 200 元：

- (1) 臺北大學在校學生或校友本人。
- (2) 曾經參加過本校推廣教育組課程之學員(需完成繳費)。
- (3) 身心障礙人士(需出示身心障礙證明/鑑輔會證明)。
- (4) 低收入戶(需檢附低收入戶證明)。
- (5) 65 歲以上長者(需檢附身分證件影本)。
- (6) 本校在職教職員工眷屬（限父母、配偶、子女）。
- (7) 本校退休教職員工本人。
- (8) 持有榮民證或第二類退除役官兵權益卡。

►符合下列條件者，可享本課程學費優惠：

- (1) 本校現職教職員工本人：學費 75 折。
- (2) 本校在校學生本人：學費 9 折。
- (3) 五人(含)以上團體報名繳費者：學費 85 折。



聯繫電話：(02)2502-4654#18406



地址：台北市中山區民生東路 67 號



Email：ozzora10@mail.ntpu.edu.tw



國立臺北大學進修暨推廣部推廣教育組

(4) 三人(含)以上團體報名繳費者：學費 9 折。

(5) 一人同時報名兩個以上課程者：學費 95 折。

※學費與報名費之優惠，僅能擇一使用。報名時需主動告知優惠身分，並出示有效證明文件，若未事先告知或證明文件不全者，恕不折扣，亦不得在報名繳費後申請退差額。

## 【注意事項】

一、本組蒐集之個人資料，僅作為個人資料特定目的 109 教育或訓練行政及 158 學生(員)(含畢、結業生)資料管理，非經當事人同意，絕不轉做其他用途，亦不會公布任何資訊，並遵守法律規定及本校個人資料保護管理制度安全控管要求，保障您的個人資訊安全。

二、開課日後報名者，缺課時數照常計算，且不得要求補課或學費之折扣，若無法同意請勿報名。

三、本課程為非學分班，學員缺課不超過全期三分之一者，將發給本校結業證明，不授予學位證書。結業證明本組僅保留半年，逾期須付費申請。

### 四、退費及相關規定

1. 學員繳費後開課前無法就讀者，得申請退還所繳學費之九成；學員於開課後未逾全部課程三分之一時數無法就讀者，得申請退還所繳學費之二分之一；學員於開課後逾全部課程三分之一時數無法就讀者不予退費。除未開班外，報名手續費 200 元，概不退還。

2. 學員人數未達開班人數時，本組得延期開課或停辦；如停辦該班次，本組悉數退還所繳費用，並通知於規定期限內辦理退費，逾期恕不受理。

3. 辦理退費時需填寫退費申請表，並繳附學費收據正本、身分證正反面影本及學員本人之土銀或郵局存摺封面影本(若提供其他金融機構帳戶須扣除匯費)。因本校退費办理流程為一個月方會入帳，尚請申辦學員見諒。

五、學員在修習期間如有影響教師授課或其他學員學習等不當行為，經本組通知仍未改善者，得註銷其修讀資格，且不予退費。

六、為維護已繳費學員之權益，上課嚴禁試聽或冒名頂替，違者將照相存證並循法律途徑解決。

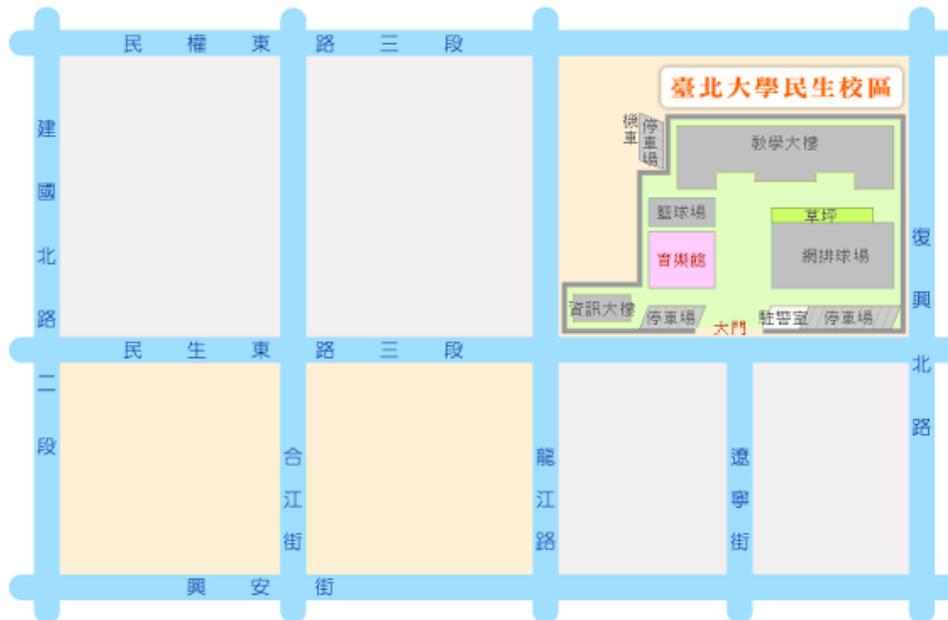
七、本課程如遇颱風、地震、天災等不可抗力因素，停課標準依據當日行政院人事行政總處公佈之台北市停課公告，且不另行補課。



- 八、患有或疑似患有 SARS、COVID-19 或其他法定傳染病者，本組得拒絕其入學及上課。個人若因疫情需進行隔離/檢疫/自主管理，致使無法上課者(需檢附相關證明)，開課前得申請全額退費，課間則依比例申請退費。
- 九、本組保有變動預定課程、師資、遠距同步上課等簡章內容之權力，必要時將依實際開課情形作適當調整，若有變更將提前告知學員。
- 十、本組保留審核學員報名資格、增額錄取或不足額開班之權利。
- 十一、 本課程因實務設計，需品評各式酒類，請上課學員切勿開車或騎乘機車到校上課。。
- 十二、 請確定您已詳閱各注意事項，再進行報名手續，報名即表示同意遵守本組一切規定。簡章內容若有未盡事宜，本組保留修改之權利，並將公告於網站，恕不另行通知。



## 【校區地圖】



## 【捷運路線】

- 捷運文湖線(棕線)中山國中站：  
沿復興北路往南步行約 300 公尺在民生東路右轉，繼續步行約 200 公尺抵達臺北大學。
- 捷運松山線(綠線)南京復興站：  
1 號出口出站，右轉沿遼寧街往北步行約 600 公尺，穿越民生東路後抵達臺北大學。
- 捷運中和線(橘線)行天宮站：  
1 號出口出站，穿越松江路後沿民生東路往東步行約 900 公尺抵達臺北大學。

## 【公車搭乘】

- 臺北大學(臺北校區)：  
12、277、286 副、298、298 區、5、505、612、612 區、643、680、民生幹線、紅 57。



聯繫電話：(02)2502-4654#18406



地址：台北市中山區民生東路 67 號



Email：ozzora10@mail.ntpu.edu.tw



國立臺北大學進修暨推廣部推廣教育組