

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 品種差異 歷史、氣候條件、地理位置分佈 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。 釀造哲學與表現差異。 香氣體驗 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。 歷史、釀造、等級。	白蘭地 3-4 款		
			白蘭	法國	Hennessy V.S.



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

		Tasting/生活應用。	地		Hennessy V.S.O.P Hennessy X.O
第四週	11/6	單一麥芽威士忌。 歷史、釀造、型態。 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。 產區/品種/釀造/型態。 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 紅葡萄酒顏色與風味強度 歐洲紅葡萄經典品種產區巡禮 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。

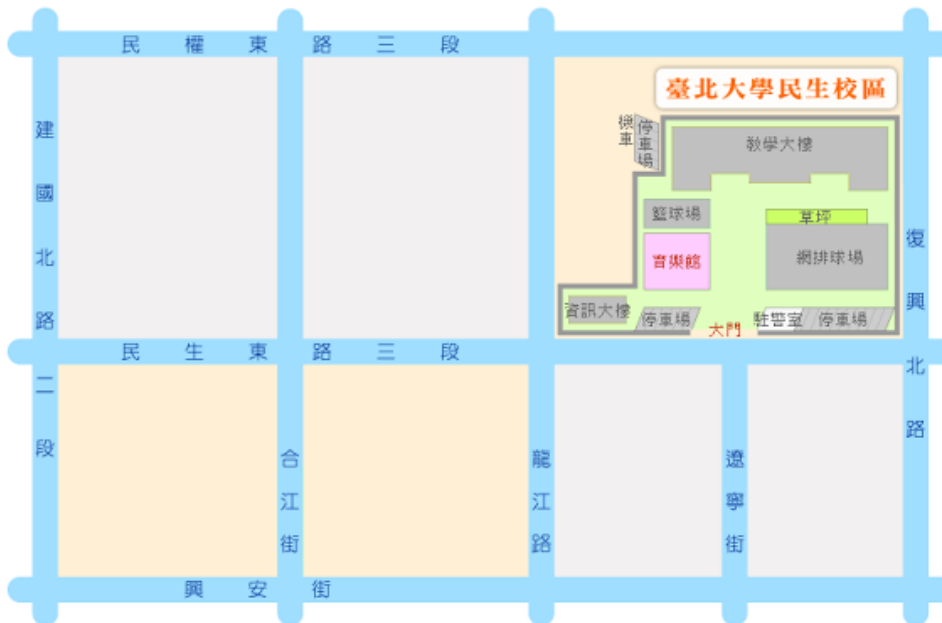
七、本課程如遇颱風、地震、天災等不可抗力因素，停課標準依據當日行政院人事行政總處公佈之台北市停課公告，且不另行補課。



- 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