

品味生活講堂-新手品酒攻略

國立臺北大學 進修暨推廣部 推廣教育組 主辦
台灣酒研學院Taiwan Wine Academy (TWA) 協辦

課程特色

- 身為品酒新手，要如何成功為老闆與客人安排餐酒會？
- 想在家裡宴客，要如何規劃酒款搭配美食達到賓主盡歡？
- 受邀至商務聯誼晚宴，要如何開啟品酒話匣子？
- 國立臺北大學邀請台灣酒研學院規劃《新手品酒攻略》，全系列六堂課程從葡萄酒、威士忌、啤酒到餐酒搭配技巧，一網打盡您在社交場合常遇見的各種酒款！

酒類

賞析

實酌

品酒

交流

討論



協辦單位



台灣酒研學院
國際品酒認證課程

關於我們 認證課程 大師講堂 師資陣容 課程花絮 酒言沙龍

葡萄酒與生活品味的獨家講座

葡萄酒的歷史超過了7000年，融入了無數文化的風味與積累，如何在懂得品酒之外，更能增進對自我於美學、生活、知識上的增進，台灣酒研學院推出一系列結合葡萄酒與藝術及實用語文的課程，帶領學員們探索人生所有美好的體驗。

最新資訊

賀！台灣酒研學院 獲選WSET年度最佳培訓機構
每週四為教室公休日 若有客服需求請洽 info@wineacademy.tw
期間課程若有異動，請至FB確認最新消息
疫情期間，請各位學員共同防疫，遵守相關規定

- **【台灣酒研學院 Taiwan Wine Academy (TWA)】**
- 由來自各領域的酒學專家、侍酒師與作家共同組成，是台灣第一家國際品酒教育專業推廣機構。以專業紮實教學為原則，為學員創造充滿熱情與創意的學習體驗，帶領學員在迷人深奧的品酒世界中感受生活樂趣與藝術價值。

專業師資

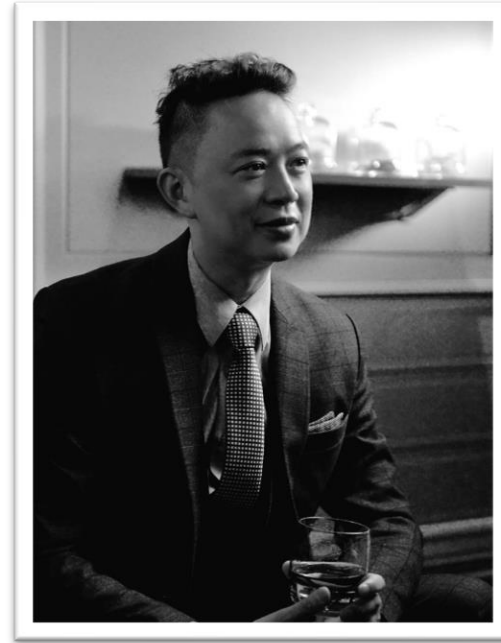
盧彥廷老師
Vincent Lu



- 從專業法律人轉戰葡萄酒表達學
- 【現任】台灣酒研學院WSET葡萄酒認證講師、Facebook粉絲頁 覓覓客的左腳 版主
- 活潑易懂的簡報風格，加上法律人的邏輯訓練與口語能力，Vincent老師總能以最淺白的文字，解構生硬的葡萄酒知識。擅長任務型教學法 (task-based learning)，親切與充滿互動的授課風格，源自企業培訓的歷練，授課目標是養成學員品酒推理能力，讓學員在走出教室前就能融會貫通學習重點。

專業師資

謝宗興老師
Johnnie Hsieh



- 跨足威士忌達人與東西名人的科技CEO
- 【現任】台灣酒研學院WSET烈酒認證講師，科技公司CEO，東西名人雜誌副總編與三元花園酒窖總管
- Johnnie老師是科技產業的菁英，年輕時已是公司創辦人。他熱愛攝影，背著單眼相機受邀參加過上千場專業品酒會。他是少數跨界葡萄酒與威士忌的達人，經常受邀代言威士忌品牌。除了主持專業品酒講座，也擔任媒體專欄作家與餐飲顧問，藉此傳遞消費者正確實用的品酒知識。

專業師資

周郁華老師
Daisy Chou



- 追求慢食主義又愛上精釀啤酒的台大財金人
- 【現任】台灣酒研學院 **Serious Beer**認證講師、黛西的深夜釀酒習題版主，提供啤酒知識、趨勢與趣聞
- Daisy老師畢業於台大財金系，為了美食遠赴義大利唸慢食碩士，卻意外愛上精釀啤酒。在倫敦的純手作精釀啤酒廠工作一年，決定回台灣繼續上班族的深夜釀造。她除了分享釀酒的酸甜苦辣，也持續進修考上全球啤酒產業最專業的**Certified Cicerone**啤酒侍酒師認證。目前在台灣只有極少位啤酒達人考取。

課程內容

週次	日期	主題	酒款
第一堂	2022/07/14 (四) 19-21點	世界威士忌：各國風格一覽 認識蘇格蘭、愛爾蘭、美國到亞洲威士忌，還有好玩又經典的威士忌調酒。	<ul style="list-style-type: none">• 蘇格蘭Glen Grant• 蘇格蘭Glen Dronach• 愛爾蘭Teeling• 美國Wild Turkey• 亞洲KAVALAN
第二堂	2022/07/21 (四) 19-21點	世界啤酒：各國風格一覽 認識德式純粹、比利時傳統、英式經典到美式啤酒奔放的風格，還有實用啤酒搭餐技巧。	<ul style="list-style-type: none">• 德國 Festbier, Munich dunkel,• 比利時 Belgian Tripel, Flanders red• 英國Porter, Stout• 美國IPA, barrel-age
第三堂	2022/07/28 (四) 19-21點	葡萄酒(二)：紅酒情深 認識重要紅葡萄品種、種植風土、釀造工藝、品飲經典風味與餐酒搭配技巧。	<ul style="list-style-type: none">• 法國勃根地 Pinot Noir• 法國波爾多左岸 Cabernet Sauvignon• 法國波爾多右岸Merlot• 法國北隆河 Syrah / Shiraz

課程內容

週次	日期	主題	酒款
第四堂	2022/08/04 (四) 19-21點	葡萄酒(二)：紅酒情深 認識重要紅葡萄品種、種植風土、釀造工藝、品飲經典風味與餐酒搭配技巧。	<ul style="list-style-type: none">• 法國勃根地 Pinot Noir• 法國波爾多左岸 Cabernet Sauvignon• 法國波爾多右岸 Merlot• 法國北隆河 Syrah / Shiraz
第五堂	2022/08/11 (四) 19-21點	葡萄酒(三)：杯中小星星 認識法國香檳到義大利與西班牙氣泡酒。探索釀造、品飲經典風味與餐酒搭配技巧。	<ul style="list-style-type: none">• 法國香檳 Champagne• 西班牙 CAVA• 義大利 Prosecco• 義大利 Moscato d'Asti
第六堂	2022/08/18 (四) 19-21點	葡萄酒(四)：甜蜜雙人舞 認識法國貴腐甜酒、義大利風乾葡萄酒、德國晚採收與葡萄牙波特酒。品飲經典風味與餐酒搭配技巧。	<ul style="list-style-type: none">• 義大利 Amarone• 德國 Spatlese Riesling• 法國波爾多 Sauternes• 葡萄牙 Ruby Port

報名資訊

- 上課日期：2022/07/14（四） - 2022/08/18（四）。
- 上課時間：每週四晚上 19-21點，共6堂。
- 招生對象：對酒類賞析品酌本課程有興趣之學員。
- 招生人數：至少18人 (本組保留增額或不足額開班之權利)。
- 上課地點：國立臺北大學三峽校區 USR Hub大學社會責任實踐基地 (新北市三峽區大學路151號校內郵局旁)。
- 報名期間：即日起至2022/07/07(四)，額滿提前截止。
- 報名方式：
 - (1)網路報名：請至本組網站 (<https://dce.ntpu.edu.tw>) 點選線上報名。
 - (2)E-mail報名：下載報名表填寫，寄至 queenie@gm.ntpu.edu.tw
 - (3)現場報名：請於辦公時間親至三峽推廣教育組填寫報名表。
- 相關於課程之通知均以電子郵件E-MAIL寄發為優先，報名時請務必提供正確有效之電子郵件帳號。

繳費資訊

■ 課程費用

報名費 \$ 200元 + 學費 \$ 4000元 (材料費另計) +

材料費 \$ 4100元 (含課程所使用酒款等相關費用，內含4入酒杯一組。本課程統一使用高級水晶ISO杯一組4入，客製盒裝，市價500元)

■ 繳費方式

若報名人數已達開班標準，本組將主動以E-mail方式個別通知學員繳費，並給予個人專屬帳號，學員可使用ATM(自動提款機)或Web ATM轉帳繳費。

■ 費用優惠方案

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

優惠方案

- **報名費優惠資格** 符合下列條件者，可享本課程(非學分班)減免報名費 500 元：
 - 臺北大學在校學生或校友本人。
 - 曾經參加過本校推廣教育組課程之學員(需完成繳費)。
 - 身心障礙人士(需出示身心障礙證明/鑑輔會證明)。
 - 低收入戶(需檢附低收入戶證明)。
 - 65歲以上長者(需檢附身分證件影本)。
 - 本校在職教職員工眷屬（限父母、配偶、子女）。
 - 本校退休教職員工本人。
 - 持有榮民證或第二類退除役官兵權益卡。
- **學費優惠資格** 符合下列條件者，可享本課程(非學分班)學費優惠方式如下：
 - 本校現職教職員工本人：學費75折。
 - 本校在校學生本人：學費9折。
 - 五人(含)以上團體報名繳費者：學費85折。
 - 三人(含)以上團體報名繳費者：學費9折。
 - 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。**請於報名時主動告知優惠身分並出示有效證明文件（網路報名者請於「備註」處說明，紙本報名者請於「優惠身分」處說明）**。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。
- 本組將於各班開課日前2天，**統一以E-mail方式通知已繳費同學「開課須知暨注意事項」**，敬請學員耐心等待。

注意事項

- 本課程以實體上課為主，視新冠肺炎疫情嚴峻程度評估，是否延期或採行線上遠距，本組保有調整延後開課之相關決定權。
- 學員一旦報名確認繳費，便同意本組保留延期及授課方案及教材費等所有決定權。
- 保留審核學員報名資格之權利，及增額或不足額開班之權利。
- 開課日後報名者，缺課時數照常計算，不得要求補課或學費之折扣，若無法同意請勿報名。
- 為維護繳費上課學員之權益，嚴禁試聽、冒名頂替，違者照相存證，循法律途徑解決。
- 患有或疑似患有COVID-19、SARS 或其他法定傳染病者，本組得拒絕其入學及上課。
- 本簡章為預定課程、師資，本組保有變動權，必要時將依實際開課情形作適當調整。
- 本課程為非學分班，學員出席率達一定標準者，將發給結業證書或證明，不授予學位證書。
- 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。
- 學員在修習期間如有不當行為或影響授課或其他學員之學習，經本組通知仍未改善者，得取銷其修讀資格，且不予退費。
- 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新北市停課公告，補課事宜將於停課日後下次上課時通知。
- 本課程內容若有未盡事宜，本組保留隨時修改之權利，並公告於本組網站，恕不另行通知。

退費辦法

- 退費辦法依「專科以上學校推廣教育實施辦法第十七條」規定。
- 學員自報名繳費後至開班上課日前（不含開課日當天）申請退費者，退還已繳學費之九成。
- 自開班上課之日起算未逾全期三分之一申請退費者，退還已繳學費之半數。
- 開班上課時間已逾全期三分之一始申請退費者，不予退還。
- 除未開班外，報名費200元概不退還。
- 本班級人數未滿18人時，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，並請於原訂開課日後一週內辦理退費，逾期恕不受理。
- 辦理退費時需繳附學費收據正本、身分證正反面影本及學員本人之郵局或土地銀行存摺封面影本，並填寫退費申請表。
- 辦理退費程序：自收件退費申請表完整文件始，至退費完成入帳銀行戶頭，需耗費約一個月時間，敬請耐心等待。

聯繫方式

- 國立臺北大學進修暨推廣部《三峽推廣教育組》
- 電話：(02)8674-1111 # 68038 謝小姐
- 傳真：(02)26748066
- 地址：國立臺北大學三峽校區
(新北市三峽區大學路151號)
- Email：eva1024@gm.ntpu.edu.tw
- 網址：<https://dce.ntpu.edu.tw/>