**雲林縣平原社區大學課程授課大綱**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **課程編號　A112** | **110年第1學期** |  |
| **課程名稱** | 葡萄酒認識與品評 |
| **授課教師** | 趙元才 |
| **教師學經歷** | 中興大學農藝系66級班畢業農林廳種苗繁殖場研究助理 綠技生技公司研發經理 德國 Annenhof Weingau 釀酒助理3個月 現職荷苞酒莊釀酒師 |
| **授課時間** | 每週二　18:30-21:30　共6週 |
| **授課地點** | ■72ART |
| **課程介紹** | 一 葡萄酒的起源及演進歷史 (一) 喬治亞:最古老的葡萄酒 (二) 中古世紀的葡萄酒 (三) 近代葡萄酒的大躍進二 如何品評葡萄酒三 法國葡萄酒介紹及三款代表性紅酒品評四 德國葡萄酒介紹及三款代表性白酒品評五 橡木桶的認識及軟木塞的製作(環保問題炭足跡的探討)六 葡萄酒品評(盲測)實際測驗及討論 |
| **學員自備** | 無 |
| **課程綱要** | **週次** | **日 期** | **課程主題** |
| 1 |  | 一 葡萄酒的起源及演進歷史 (一) 喬治亞:最古老的葡萄酒 (二) 中古世紀的葡萄酒 (三) 近代葡萄酒的大躍進 |
| 2 |  | 二 如何品評葡萄酒 (一) 品評葡萄酒的時機 (二) 品評葡萄酒的用具 (三) 品評葡萄酒的大忌 |
| 3 |  | 法國葡萄酒介紹及三款代表性紅酒品評 (一) 法國葡萄酒主要產區介紹 (二) 法國著名酒莊介紹 (三) Pinot Noir、Cabernet Sauvignon、Shyraz |
| 4 |  | 德國葡萄酒介紹及三款代表性白酒品評 (一) 德國葡萄酒主要產區介紹 (二) 德國著名酒莊介紹 (三) Riesling、Chardonnay、Gerwurztraminer |
| 5 |  | 橡木桶的認識及軟木塞的製作(環保問題炭足跡的探討) (一) 橡木桶的認識 (二) 軟木塞的製作 (三) 環保問題炭足跡的探討 |
| 6 |  | 葡萄酒品評(盲測)實際測驗及討論 (一) 正式品酒測驗  (二) 分組討論 (三) 公開講評 |