

# 餐酒搭配的社交攻略



12/23 Thu. @ 92水鳥



Texture Maker

品元實業

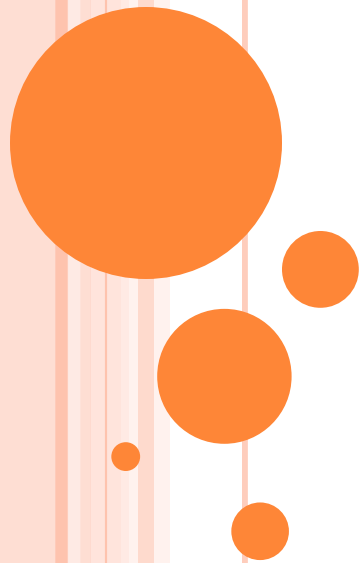
主講人

# 關文琪 / CONNIE KUAN

- 台灣菸酒公賣局葡萄酒特約講師
- 2016 台北葡萄酒展 大師講堂 講師
- 2016 台北國際酒展 品酒教室 講師
- 2017台北國際酒展 春Wine 品酒教室 講師
- 水鳥公園52號 歐陸料理
- 92水鳥 地中海西班牙料理
- 馬戲團市集WINE & FOOD主要營運負責人
- European food & wine公司 總理經
- 葡悅洋酒採購顧問



學習品酒的好處？



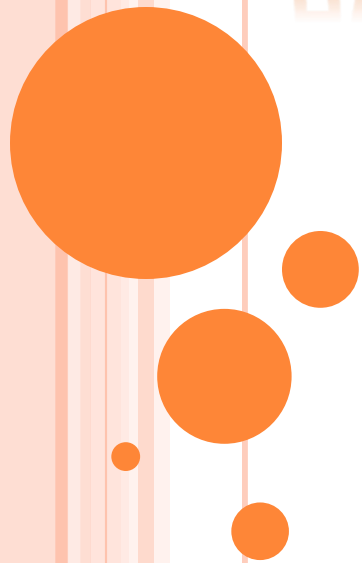
- 了解品酒知識與基礎術語，輕鬆打開社交話題。



- 懂美酒美食搭配法，外出用餐不再怕餐酒搭配。



成為社交宴會中的亮點  
品酒禮儀白領必備



# I. 如何持杯



喝葡萄酒通常選用無色透明的高腳玻璃杯，因為葡萄酒的表現對溫度非常敏感，尤其是通常要用冰桶侍酒的白葡萄酒，為了防止手掌的溫度影響葡萄酒的風味，持杯時，應手持高腳杯杯柄或杯托。不過因為牢牢握住杯柄對於非葡萄酒專業人士而言並不太容易，所以即使在高端社交場合，握住杯身的情況也非常常見，如果做不到緊握杯柄，候儘量避免掌心握杯就可以了。





## II. 如何倒酒



在倒葡萄酒時，酒瓶口要距離酒杯約5cm高，避免與杯沿的接觸，倒酒到葡萄杯身約1/3處杯徑最寬的位置即可，這樣倒好酒後可以輕輕搖動酒液，使酒香散發出來，不至於因為倒得太滿而在搖杯時灑出。







### III. 如何碰杯



葡萄酒是五官都可以享受的美好事物，眼睛可以欣賞她迷人的色澤，鼻子可以聞到她的芬芳，嘴可以享受她的醇美味道，碰杯時可以聽到高腳杯悅耳的聲音。







## IV. 如何乾杯



喝葡萄酒乾杯時，不應該像台灣人喝酒那樣豪爽地一飲而盡，而應該講究文雅和舒緩，但是至少要喝一口酒以示敬意。





什么样的葡萄酒才需要醒一下呢

嗯. 还需要醒醒酒...

“醒酒”？  
还没喝. 就多了??

棹涵手绘







## VI. 甚麼是醒酒？



什麼是醒酒，醒酒最主要是為了葡萄酒和空氣接觸，讓葡萄酒更多更好地呼吸（氧化），這樣能夠使紅酒釋放出更多香氣和柔滑口感，另一方面為了過濾掉一些葡萄酒中的沉澱物。



IT SAID TO  
SERVE AT ROOM  
TEMPERATURE!



# 品酒三步驟

觀看

聞香

品嚐

Look



Smell



Taste







# 觀看

## Look

倒三分之一的酒，放在燈下或襯有白布的桌上，仔細觀察酒的顏色和純淨度。好的酒必須是澄清明亮不混濁。







Pale Amber  
*Sherry, White Port*



Medium Amber  
*Tokaji, Vin Santo*



Deep Amber  
*Vinsanto, Old Tawny Port*



Pale Copper  
*Pinot Gris, Provence Rosé*



Medium Copper  
*Pinot Noir Rosé, Pinot Gris*



Deep Copper  
*Tibouren Rosé*



Pale Salmon  
*Provence Rosé, White Zinfandel*



Medium Salmon  
*Sangiovese Rosé*



Deep Salmon  
*Syrah Rosé*



Pale Pink  
*Mourvèdre Rosé*



Medium Pink  
*Grenache Rosé*



Deep Pink  
*Tavel*



Pale Ruby  
*Pinot Noir*



Medium Ruby  
*Tempranillo, GSM Blend*



Deep Ruby  
*Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat*



Pale Purple  
*Beaujolais Nouveau, Valpolicella*



Medium Purple  
*Malbec, Syrah, Teroldego*



Deep Purple  
*Alicante Bouschet, Pinotage*



Pale Garnet  
*Nebbiolo*



Medium Garnet  
*Sangiovese, Aged Reds*



Deep Garnet  
*Aged Amarone, Barolo*



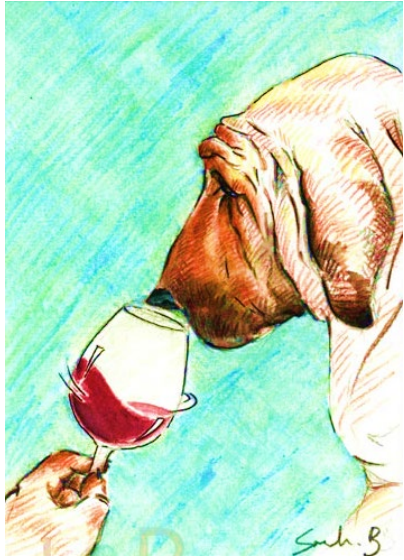
Pale Tawny  
*Tawny Port, Aged Nebbiolo*



Medium Tawny  
*Aged Sangiovese, Boal Madeira*



Deep Tawny  
*Aged Reds*



# 聞香 Smell

看完後，將杯子放桌上，小心轉動杯腳圓底，輕輕搖一搖後，再拿起來聞。仔細辨別酒香的種類、濃度和品質。

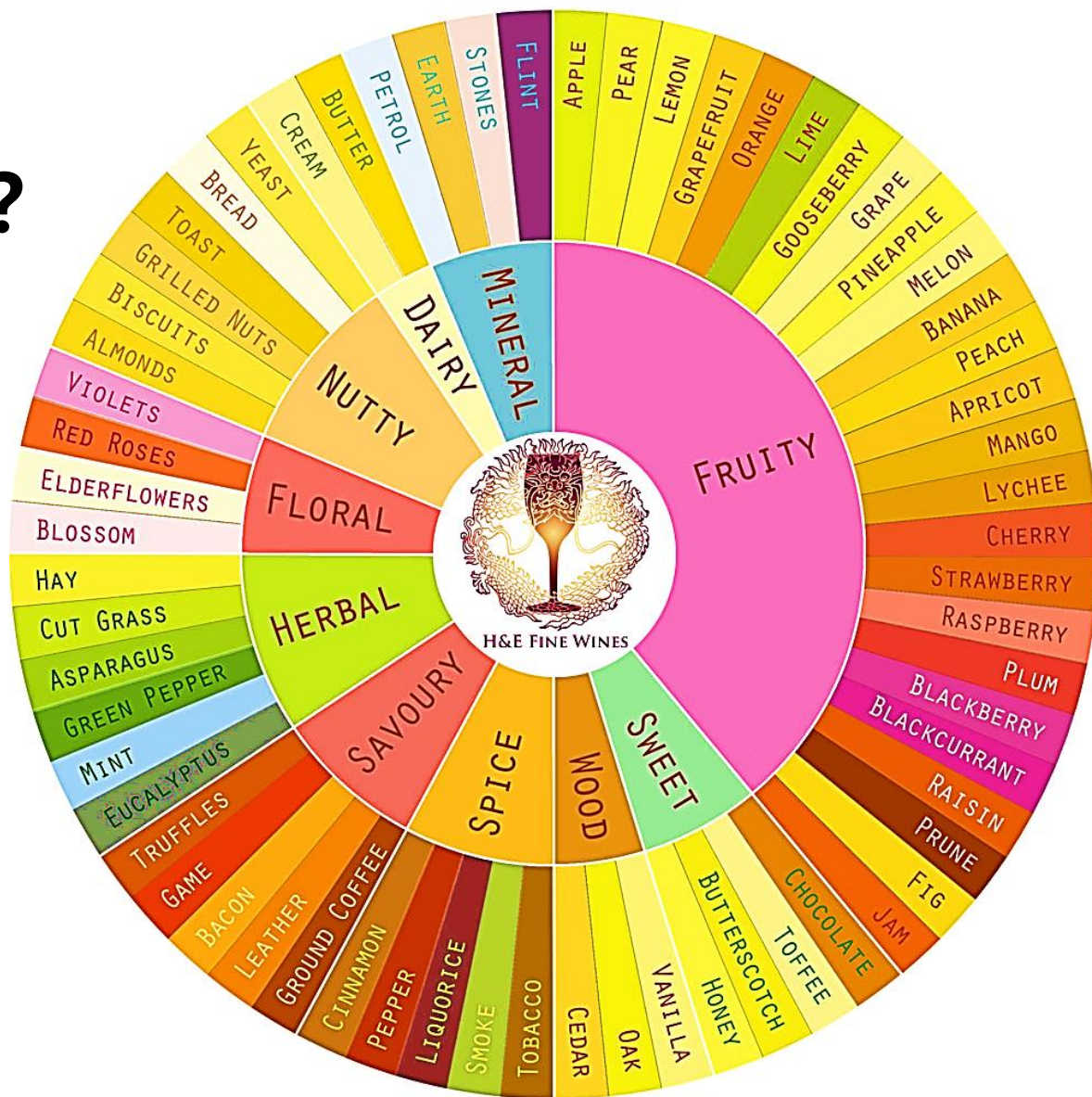






# Aroma

## 你聞到了甚麼?





品 嚐

Taste

喝一小口酒，含在口中嘴巴稍微動一下，然後慢慢嚥下。如此反覆多次，仔細品嚐酒的酸甜度和濃郁度，紅酒還要判斷單寧酸的強度和品質。



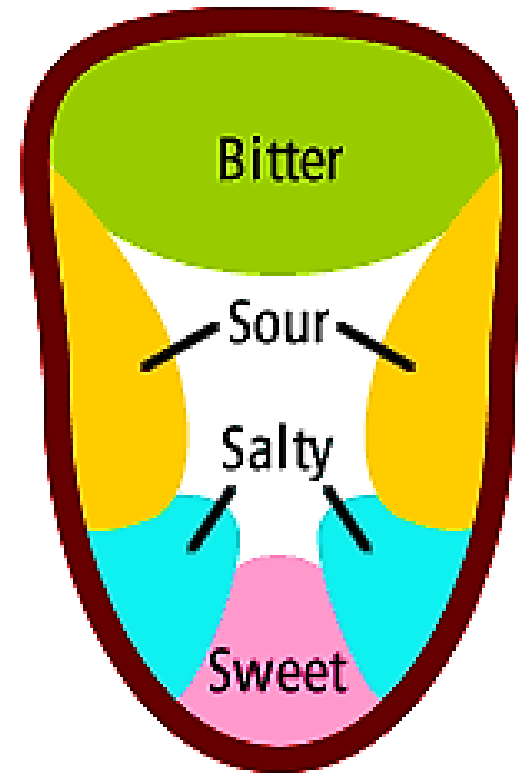


# Basic Tastes and Sensations

## 基本味覺介紹

Four tastes:

- 甜/ Sweet
- 酸/ Sour
- 苦/ Bitter
- 鹹/ Salty



# 阿爾薩斯月月葡萄園《日蝕》白葡萄汽泡酒 2011

"Eclipse" Crémant d'Alsace Blanc, Vignobles des 2 Lunes



2



類型：干型 零添糖

試飲溫度：6°C

酒精濃度：13%

工法：

自然動力有機認證

手工採摘，

窖藏7年

4

食物搭配：開胃酒、生牛肉、煙燻肉、軟質乳酪、水果雪酪



馬戲團市集

專業葡萄酒進口/門市

Tel 02 2898 6680 Line @pod.ch

台北市北投區大度路三段270巷61號



1



年份：2011

品種：Pinot Auxerrois/ Pinot Blanc/  
Pinot Noir/ Pinot Gris/  
Pinot Blanc

產區：AOC Crémant d'Alsace  
(阿爾薩斯)

3



香氣特點：

柑橘、烤麵包、金合歡花、  
茉莉花、煙燻

酒體飽滿、細膩而強烈的泡沫



www.circusmarket.tw



Mandarine  
Mandarin



Fumée  
Smoky



Acacia  
Acacia



Pain grillé  
Toast



DOMAINE  
DE  
**Rochebin**

BOURGOGNE  
Chardonnay 2019



Beurre  
Butter



Pomme verte  
Green apple



Minéral  
Mineral



Orange  
Orange



Citron  
Lemon



## 羅傑賓酒莊 布根地 夏多內白葡萄酒 2019

年份：2019

品種：Chardonnay

產區：AOC Bourgogne (法國布根地)

類型：干型

試飲溫度：10°C

酒精濃度：12.5%



外觀：金黃色澤

嗅味覺：白色花朵、檸檬、柑橘、青蘋果、  
礦物、淡淡的奶油香氣

口感：不甜、中酸度、酒體中等偏豐滿

食物搭配：家禽、小牛肉、魚類(鮭魚)、貝類  
義大利麵、醃肉、軟質乳酪



# Château la Besage

Grand Cuvée

2019 巴黎國際競賽 銀牌獎

柏薩堡 貝傑哈克  
紅葡萄酒 2017



年份：2017

品種：70% Merlot /

30% Cabernet Sauvignon

產區：AOC Bergerac (法國西南)

類型：干型

試飲溫度：16°C

酒精濃度：13.5%

橡木桶陳釀12個月



外觀：寶石紅

嗅味覺：紅色漿果、香草、黑嘉侖、覆盆子、  
皮革、菸草、甘草

口感：不甜、低酸度、中單寧、酒體飽滿

食物搭配：肉類料理、野味、奶酪、  
辛辣料理



Régliose  
Licorice



Vanille  
Vanilla



Cuir  
Leather



Tabac  
Tobacco



Cassis  
Blackcurrant

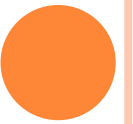


售價 \$299



















馬戲團市集  
CIRCUS MARKET  
馬戲團市集



















馬戲團市集

# Wine Boutique

專業葡萄酒進口 / 門市



[www.circusmarket.tw](http://www.circusmarket.tw)



02 2898 6680



@CircusMarket



台北市北投區大度路3段270巷61號



marketcircus92@gmail.com