

成大 EMBA/AMBA 品酒社



例會時間

 每月第四個星期四，晚上 8 點

社長

黃元碩 Akira 學長

 EMBA96 級

☎ 加入社團專線：0955-192777

成立願景

藉品嚐及認識各種酒類文化及酒莊背景，讓所有 EMBA 校友會成員，能夠定期聚會互相交流資訊及心得，並分享各種場合的國際社交禮儀及服裝穿著禮儀，以期達到會員們本身的內涵及社交經驗。



社長介紹

黃元碩 Akira 學長

於民國 100 年接下成立品酒社的使命，並與總幹事陳文彬學長共同努力籌備事宜，負責活動籌備及聚會地點安排。

至民國 105 年起，正式更名為「成大 EMBA/AMBA 品酒社」，並在 Akira 學長的用心籌備之下，每次例會也場場爆滿，社員人數已達 70 位，致力打造更優質的社團！



品酒小知識



品酒時，最重要的五個術語：

甜度 (Sweetness)、酸度 (Acidity)、單寧 (Tannin)、果味 (Fruit)、酒體 (Body)



品酒時，最重要的五個步驟：

見 (Look)、聞 (Smell)、嚐 (Taste)、吞/吐 (Swallow/Spit)、思考 (Think)

- 感受甜度：將注意力放在舌頭的尖端上，注意味蕾是否有刺刺麻麻的感覺。
- 感受酸度：在寒冷地區釀造的葡萄酒，會比熱帶地區酸度來得高，此外，白酒的酸度通常比紅酒高，這也是白酒嚐起來更輕盈 (light) 的原因。
- 感受單寧：單寧酸其實是葡萄酒中深邃苦味的最大來源，通常來自葡萄皮和葡萄籽，也會在浸泡木桶增加。
- 感受果味：大部人在分辨果味的過程中，能找出他們自己的喜好。以紅酒為例，紅色漿果與黑色漿果居多。
- 感受酒體：酒體是指在紅酒在口中的「重量」和「質感」，主要由舌頭感知，並不是指酒的物理重量。它是一個比較主觀性的概念，跟酒實際和粘性沒有關連，而跟酒的酒精度、甘油和酸有關。

資料來源：截錄自「https://www.winentaste.com/magazine/tutorial_wine5basic」



活動剪影

每次品酒社例會，能品嚐紅酒、獲得品酒新知，也有機會大啖佳餚美食哦！



邀您一同加入品酒社 ☺