

## 吧研社品酒講座 教你觀聞搖品

學生大代誌

【記者蔡銷晟淡水校園報導】吧檯研習社12月8日於體育館SG402舉辦安格斯萊姆酒品牌講座，邀請布法羅洋行Bottle shop管理者Choco分享如何品酒。她表示本身對酒的興趣來自於過往暗戀經驗，因為暗戀的對象喜歡品酒，所以去嘗試並愛上品酒，進而考取三級葡萄酒師的證照，涉獵的酒類數量更是多到無法計算。

Choco所帶來的主題為安格斯萊姆酒品牌，首先介紹酒的發源地及製造歷史，接著要每位同學拿出觥杯，發給三種不同苦精，讓同學們透過聞氣味及品嚐酒深沉的味道的同時，深入了解其中的差異。現場也請專業調酒師Will向同學們分享品酒四步驟：觀、聞、搖、品，最能夠接近最原始的味道。Choco也分享在今日Daiquiri調酒中展現醇品熱帶水果風味與調酒後有獨特梅子味的變異性是她最喜歡一類。

產經一陳奕帆表示：社課所試喝的調酒遠比超商甚至是去過的酒吧還來的順口。產經一陳筱粧分享：「對自己不熟悉的酒有所了解，喝到的是較專業人士的調酒，味道更加有韻味。」

2020/12/20



調酒師Will將薄荷葉放入杯子中，調製常見且受大眾偏好的MOJITO。（攝影／鄧晴）