

薄酒菜嚐新 師生學習品酒知識

學習新視界

【記者黃柔蓁淡水校園報導】法文系於11月22日晚上6時30分舉辦薄酒菜品酒活動，包括外語學院院長吳萬寶都來嚐新，逾80人共襄盛舉。法文系教授鄭安群頭戴桂冠，手持尖端飾有松果的酒神杖，扮演酒神戴歐尼修斯，解說品酒方法與釀酒流程，俏皮的裝扮與解說口吻逗得滿堂歡笑。

「紅酒配紅肉其實是大眾的誤解。」除了帶來歡樂，鄭安群仔細介紹品酒的方法，他推薦今年的新酒有濃厚的果香，邀請師生啜一口杯中物，細細品味今年的新酒。在場師生各自喝出覆盆子、莓果的香味，各個感受不同。之後鄭安群也詳細以法語解說收成、碾碎、紅酒治療、發酵、壓榨、大量老化澄清和調理、瓶中老化等酒類製程專有名詞。

現場也邀請到獎學金捐贈人畢業學姐黃慧玲頒發法文系「久保雅司獎學金」5名學生各獲1萬元，以及由法文系主任徐鵬飛頒發「顏明裕校友碩士班新生獎學金」3名，各獲1萬元。會中亦安排去年參加大三出國交換學生分享留學經驗。

大三王佳銘為體驗法國文化及品嚐美食，已第二次參加，他表示這次相較於他大一參加時人更多更熱鬧。第一次參加薄酒菜的大三鄭廷歡表示，現場品嚐紅酒、麵包與小塊的乳酪，皆十分美味，活動也非常精彩，氣氛跟期待中一樣美好。

2023/11/26



教授鄭安群於法文系薄酒菜活動扮演酒神，介紹薄酒菜酒的釀造知識。（攝影／黃柔蓁）



品酒之外，學生亦體驗法國文化及品嚐法國美食。（攝影／黃柔蓁）



法文系主任徐鵬飛（右二）頒發顏明裕一萬元獎學金給獲獎研究生。（攝影／黃柔蓁）