

國際禮儀

從品酒文化談起

文、圖／傳統醫藥研究所 蔡東湖教授

蔡東湖教授是現任傳醫所的所長，他從事研究工作多年，也指導過不少學生。在「102 學年度教學優良暨傑出教師頒獎典禮」上，獲獎的蔡教授致詞時談到：陽明的學生很會讀書，但在生活上缺乏多元的樂趣，所以他希望在傳授專業知識外，能與學生分享生活層面的課外知識。蔡教授想起了他在國外進修時的生活，於是他繳了學費到餐飲學校學習品酒的餐飲文化，希望能與學校師生分享一些國際上的禮儀。蔡教授接受採訪時說著：

我第一次參加正式的餐酒宴是在 1996 年，那時我在英國劍橋大學擔任博士後研究員，因為領的是國科會的獎助金，因此國科會駐外科技組人員來劍橋大學訪問時，當時在劍橋的幾位博後人員也應邀聚餐，地點是學校的餐廳。接著我又參加了指導教授 Dr. Trevor Robbins 在校園的草坪上舉辦的多場餐敘，還有一位精神科醫師 Dr. Keith Matthews 邀請的聖誕節家庭聚餐。那時的感觉是這些學有專精的學者們對品酒文化多有涉略，於是與他們相處之後，我也開始慢慢摸索學習，享受英國式的餐酒文化。





• 與教學醫院「北市聯合醫院」聯誼



回台後，就一頭栽進實驗室，從事繁重的教學與研究工作，一晃就是 20 年。前幾年，我開始有個念頭，想教學生一些課外的知識。研究所是高階人才的培訓場所，學生除了接觸一些學術課程外，應該還需具備博雅課程的知識，於是我想起了在國外接觸的品酒文化。

品酒課程對我而言，也是初學。要從如何拿杯子？如何倒酒？如何品酒？如何選酒？酒類的合理價位？這些都有學問。於是我選了一家餐飲學校，繳了學費開始慢慢學起。大約準備了一年，我開始

在傳統醫藥研究所舉辦了幾場品酒會，邀請學校師生，一起分享品酒知識與心得。

傳醫所學生成員約有一半是臨床醫師，平常忙於工作，參加的餐酒會也大都是傳統的台式飲酒文化～乾杯。在一般酒宴中，住院醫師要先和主治醫師喝酒，乾滿 3 大杯，跟幾位主治醫師喝完後，又要和院長喝酒，再乾 3 大杯。台式飲酒文化豪爽，但缺少「品酒」的樂趣。於是我想將西式的餐酒文化介紹給同學，也算是一種國際禮儀的學習。



• 傳醫所品酒聯誼會

品酒 從拿杯子開始學習

1. 拿酒杯喝酒時，手要握在「杯腳」的位置
2. 倒酒時，倒到酒杯肚子最寬的地方，
大約酒杯的 2 - 3 分滿
3. 搖一搖，聞一聞酒香
4. 搖一搖，看看酒的顏色
5. 搖一搖，然後淺嚐一口

品酒的方式 和酒類順序

1. 不要急著喝完，邊用餐邊喝酒，一杯酒分 3 - 5 次喝完
2. 先喝酒體較輕的酒，如白葡萄酒
3. 酒體輕盈的酒，有點酒香，有學生形容：猶如在校園中奔跑的少女
4. 再喝紅葡萄酒，酒體慢慢加重

5. 從 Pinot Noir，粉紅的葡萄酒（猶如上完體育課的學生），接著 Merlot、Cabernet Sauvignon 等，最後可以 Shiraz 結束，它的酒體較重，顏色較深，猶如抽著雪茄的老人。

• 先從酒體輕盈的酒開始品嚐



握



聞



嚐





• 傳醫所品酒會師生聯誼



• 陳維熊老師（右二）
大談品酒經

酒的價位難以捉摸

葡萄酒的世界，一點都不簡單，淺嚐即可，酒的價位更是難以捉摸。所以到餐廳點酒，一定要先看價位再開酒，酒價從幾百元到幾萬元甚至更高，都有可能。合理的價位應該是多少錢呢？一般來說，一瓶葡萄酒在酒類販賣店 20 歐元就不錯了，30 歐元就很好了，超過 30 歐元的酒，就依個人的消費能力來選擇。30 歐約 1200 元台幣，但這是在販賣店的價格，相同的酒在餐廳可能是 3000 元台幣或更高。一瓶酒有 750 cc，一桌 10 人，一瓶酒你可能喝 75 cc，兩瓶酒你可能喝到 150 cc，自己能喝多少自己算。

喝酒應該適量，不要勉強乾杯。酒要慢慢喝，可以多喝幾種酒，慢慢品嚐各種酒的酒香。台式的喝酒文化中也有一種「敬酒」文化，我很喜歡那種感覺，拿著酒杯在餐敘中穿梭，向長輩致敬或找朋友聊天，適量地慢慢喝酒並聯絡感情，這與西方的品酒文化是相同的。現在趨勢走向國際村、全球化，年輕學子出國學習與旅遊的機會很多，從餐飲的品酒文化開始認識學習，也是融入西方文化的一種途徑。■

• 許萬枝副校長（右二）受邀出席

