



HANDPICKED
WINES
首彩葡萄酒



2022 第四屆首彩盃 澳洲葡萄酒國際競賽

2022 The 4th Handpicked Cup Australia Wine International Competition

2022.10.21 富信大飯店



指導單位：Handpicked Wines 澳洲首彩葡萄酒集團

主辦單位：首彩葡萄酒台灣分公司 台北富信大飯店

主辦聯絡 email : Emily@hpwines.com.tw

協辦單位：

創藝方舟藝術生活集團 旅奇周報 傑斯米林國際有限公司 台灣省旅館商業同業公會聯合會 新世紀形象管理學院
國際禮賓親善協會 中華國際時尚美學育成協會 社團法人中華美容美髮技能協會 中華旅館經理人協會。

贊助單位：

信二家廚 優識文化股份有限公司 侏儸紀彩色鑽石 酒客網(酒訊) 珍藏逸品拍賣會 三點一刻 波西米亞精品
台南青舍商旅 鎰福實業 S&D連鎖咖啡 展昭國際 靈知科技 美人時尚沙龍 義大利女巫酒吧 銳冠獎牌
木火乾式牛排餐廳 馬卡娜咖啡飲品 義大利popcorn皮件

2022.10.21 第四屆首彩盃澳洲葡萄酒國際競賽

2022 The 4th Handpicked Cup Australia Wine International Wine Sommelier and Blind Tasting and Bartending Competition

<<競賽公告>>請點入統一採取線上報名及繳費

(線上報名網址 Beclass)

<https://www.beclass.com/rid=2748bec6318d44034cd2>

感謝各級學校支持:銘傳大學、致理科技大學、中華大學、崑山科技大學、正修科技大學、弘光科技大學、僑光科技大學、吳鳳科技大學、景文科技大學、大葉大學、台北海洋科技大學、萬能科技大學.....



競賽日期:2022-10-21 (週五)報到時間 13:00

競賽場地:台北富信大飯店 1F(新北市汐止區大同路一段 152 號,02-2641-6333)

指導單位:

Handpicked 澳洲首彩葡萄酒集團

<https://www.handpickedwines.com.au/>

<https://hpwines.com.tw/goods/>

主辦單位:國際首彩葡萄酒台灣分公司、台北富信大飯店。

主辦聯絡 email:Emily@hpwines.com.tw

協辦單位:

創藝方舟藝術生活集團、旅奇周報、傑斯米林國際有限公司、台灣省旅館商業同業公會

聯合會、新世紀形象管理學院、國際禮賓親善協會、中華國際時尚美學育成協會、社團

法人中華美容美髮技能協會、中華旅館經理人協會。

贊助單位:

信二家廚、木火乾式牛排餐廳、優識文化股份有限公司、侏儸紀彩色鑽石、酒客網(酒

訊)、珍藏逸品拍賣、會三點一刻、波西米亞精品、台南青舍商旅、商鎧福實業、S&D

連鎖咖啡、展昭國際、靈知科技、美人時尚沙龍、義大利女巫酒吧、銳冠獎牌、馬卡娜

咖啡飲品、義大利 popcorn 皮件。

參考影片:

*2020-11-27 第二屆首彩盃澳洲葡萄酒國際競賽 2020 The 2nd Handpicked Cup

Australia WineInternational Competition

<https://www.youtube.com/watch?v=qbb4NmuHrxg&t=4s>

*2021-11-19 第三屆首彩盃澳洲葡萄酒國際競賽宣傳影片

<https://www.youtube.com/watch?v=9pg7rKvtaJc>

一、競賽項目分線上與現場各兩組

****線上賽組:**



★**注意**：錄影檔案：競賽影片繳交日期為 10 月 14 日週五，下午 23:00 點
 ★前，請上傳至 youtube 轉成連結網址，另外由於 10 月 14 日過後非公開
 ★影片皆會呈現私人，因此建議大家將網址狀態請設定為「公開」以供評
 ★審觀看影片（影片檔名：選手組別/編號-姓名-作品名稱）。以上檔案國
 ★際創意調酒酒譜與 youtube 連結網址同時回傳至

★Emilylucky7@gmail.com 與
 ★franceshu007@gmail.com 與
 ★Emily@hpwines.com.tw

★(Email 信件主旨：選手組別-姓名)

★**現場組<疫情標準允許下>:

- ★(三)國際盲飲品評競賽。
- ★(四)國際侍酒服務菁英邀請賽。

競賽項目	組別	報名費	參賽資格
	A-1 高中 組	800	大學以下之在學學生
(一)國際侍酒服務線 上	A-2 大專 組	1200	大學之在學學生
	A-3 社會 組	1500	研究所以上學生跟社會人士



	A-4 國際組	1200	非台灣籍學生可報
	B-1 高中組	800	大學以下之在學學生
(二)國際創意調酒 線上	B-2 大專組	1200	大學之在學學生
	B-3 社會組	1500	研究所以上學生跟社會人士
	B-4 國際組	1200	非台灣籍學生可報
	C-1 大專組	800	大學之在學學生
(三)國際盲飲品評競賽	C-2 社會組	1000	研究所以上學生跟社會人士
	C-3 國際組	800	非台灣籍學生可報(可選擇中文試卷或英文試卷)
(四)國際侍酒服務精英邀請賽	D-1	1500	參賽者須曾獲得相關競賽前三名內方可報名

(二)國際創意調酒 **線上**

1 18 歲以下選手只能以眼鼻方式評估。

競賽項目	獎項
國際盲飲品評競賽(現場)	第一名：獎牌、獎狀、獎品
國際侍酒服務 線上	第二名：獎牌、獎狀、獎品
國際創意調酒 線上	

第三名：獎牌、獎狀、獎品

第四名：獎狀

第五名：獎狀

佳作：獎狀

該組報名人數超過 10 人獎項會增加。

(第一名除外)

國際侍酒服務菁英賽(現場)

侍酒菁英賽的現場比賽用酒由主辦單位提供

****高中以上侍酒服務精英賽或者線上國際侍酒服務賽-指定酒款:**

首彩 36 東南澳卡本內梅洛紅葡萄酒

<https://hpwines.com.tw/goods-hp30-se-cabmer-sb12c/>



精選36東南澳卡本內梅洛紅葡萄酒
HANDPICKED® Selections South Eastern Australia Cabernet Merlot

強勁大氣/酒體飽滿
卡本內蘇維翁/梅洛
酒精度：13.2%

最佳品嘗溫度：14~16°C
建議搭配：各式肉類、陳年硬乳酪

澳大利亞
東南部

黑莓水果和橡木香草的氣息，飽滿酒體，
富蘊深色水果風味，堅實的單寧，回味悠
長而怡人。在舊橡木桶中和裝有優質橡木
條的酒槽中陳年9個月。

建議售價1180元

首彩精選系列 HANDPICKED® Regional Selections

二、比賽當日流程表

流程	13:00	報 到
	13:30	開幕典禮與來賓致詞

14:00	國際盲飲品評競賽
14:40	國際侍酒服務精英邀請賽
15:40	國際創意調酒表演
16:10	國際侍酒服務 線上組 (片段觀摩)
16:40	富信飯店集團簡報 (成績核算時間)
17:00	頒獎與閉幕典禮
17:50	國際晚宴

三、比賽酒款與內容

(一) 國際盲飲品評酒款：

品名	訂價	photos	比賽專案價
88經典聖美倫白蘇維翁白葡萄酒			
1 Two Eights Classics Semillon Sauvignon Blanc	800	\$5,670	
2 新視界灰皮諾白葡萄酒			
Versions South Australia Pinot Gris	980	(含稅金 +整組合 運費)	

3	首彩 39 亞拉山谷雪當莉白葡萄酒 Handpicked Yarra Valley Chardonnay	1300
4	88 經典卡本內紅葡萄酒 Two Eights Classics Cabernet Sauvignon	800
5	88 經典梅洛紅葡萄酒 Two Eights Classics Merlot	800
6	首彩 55 巴羅莎山谷西拉紅葡萄酒 Handpicked Barossa Valley Shiraz	1550

1 合計 3 款紅酒 3 款白酒，盲測當天評審長各抽一款比賽(賽後公布答案)。

1 比賽題目選擇題:紅酒品評 9 題 36 分，白酒品評 9 題 36 分，葡萄酒知識 14 題 28 分，共 100 分。

1 大會現場組準備物品：紅酒杯/白酒杯/水杯/吐酒紙杯 比賽時間 10 分。

紅白酒DM 2022-10-21 酒款第四屆首彩盃澳洲葡萄酒國際盲飲品評競賽

<p>88系列 Two Eights® Series</p> <p>88經典白蘇維翁聖美倫白葡萄酒 Two Eights® Classics Sauvignon Blanc Semillon</p>  <p>清爽果香/輕盈酒體 澳大利亞 白蘇維翁、聖美倫 東南澳</p> <p>酒精度：13.0% 最佳品嘗溫度：8~12°C 建議搭配：海鮮、白肉、白醬意大利麵</p> <p>清新活潑的百香果氣息，優雅而清爽的酸度清新宜人，甜瓜和梨子相結合呈現清脆爽口的尾味，並擁有厚實的結構，讓人難忘。</p>	<p>新視界系列 Versions® Series</p> <p>新視界灰皮諾白葡萄酒 Versions® Pinot Gris</p>  <p>明亮爽脆/輕盈酒體 澳大利亞 灰皮諾 南澳</p> <p>酒精度：13.5% 最佳品嘗溫度：8~12°C 建議搭配：蒸扇貝、海鮮、沙拉</p> <p>典型性寒冷氣候灰皮諾，洋溢着青梨與檸檬的芳香並有冷花香味，香氣迷人。酒體輕盈並擁有良好的酸度，十分爽脆明亮。</p>	<p>首彩精選系列 HANDPICKED® Regional Selections</p> <p>精選39亞拉山谷雪當利白葡萄酒 HANDPICKED® Selections Yarra Valley Chardonnay</p>  <p>爽脆清新/中等酒體 澳大利亞 雪當利 亞拉山谷</p> <p>酒精度：12.5% 最佳品嘗溫度：10~12°C 建議搭配：河鱈魚、亞洲食物、烤雞</p> <p>柑橘和熱帶水果香氣，口感順滑，餘味爽脆。約有25%經過蘋果酸發酵，又在相同的新舊混合的法國橡木桶中熟成9個月。</p>
<p>88系列 Two Eights® Series</p> <p>88經典蘇維翁紅葡萄酒 Two Eights® Classics Cabernet Sauvignon</p>  <p>渾厚大氣/酒體飽滿 澳大利亞 蘇維翁 東南澳</p> <p>酒精度：13.9% 最佳品嘗溫度：16~18°C 建議搭配：烤羊排、煎牛排、牛肉火鍋</p> <p>黑莓和煙燻香檳木的迷人香氣，具有成熟果實、橡木和皮革交疊的複雜風味。不鏽鋼釀造罐釀成時，之後在頂橡木板的酒槽熟成9個月。</p>	<p>88經典梅洛紅葡萄酒 Two Eights® Classics Merlot</p>  <p>柔和果香/中等酒體 澳大利亞 梅洛 東南澳</p> <p>酒精度：13.2% 最佳品嘗溫度：16~18°C 建議搭配：牛排、烤雞、各式中式料理</p> <p>擁有成熟紅酒帶來的芳香，伴著絲木和新鮮水果風味，單寧柔和。不鏽鋼釀造罐釀成時，之後在頂橡木板的酒槽熟成9個月。 建議售價800元。</p> <p>88系列 Two Eights® Series</p>	<p>首彩精選系列 HANDPICKED® Regional Selections</p> <p>精選55巴羅莎西拉紅葡萄酒 HANDPICKED® Selections Barossa Valley Shiraz</p>  <p>大氣粗獷/酒體飽滿 澳大利亞 西拉 巴羅莎谷</p> <p>酒精度：14.8% 最佳品嘗溫度：16~18°C 建議搭配：燒烤、烤羊排、牛肉</p> <p>辛辣的黑色水果，橡木風味和柔順的單寧，手工採摘，果實去梗，靜態開口的發酵器內發酵，然後在較舊的英國Hogshead橡木桶中熟成12個月，一部分在發精釀桶加入法國橡木條。</p>

(二)國際侍酒服務精英邀請賽(現場)、國際侍酒服務指定用酒(線上):

優惠價：\$1050元(含稅金+含運費)

- | 比賽時間 7 分鐘。
- | 侍酒流程：
- | 選手需自備比賽指定酒。現場組其他比賽器具由大會提供，線上組之其他比賽器具仍自備。

侍酒流程：

◎柯董夫婦在富信法式料理餐廳用餐，先生特別點選了一瓶佐餐的紅葡萄酒，身為葡萄酒侍酒師的您，請以連續動作完成兩人份的紅葡萄酒服勤。

◎葡萄酒侍酒師須完整介紹酒標上所載明的出產國家、年份、酒精濃度、產區與酒款特色。

◎請將醒酒後的沉澱物留在酒瓶中，立放於旁桌上。

◎影片流程建議:介紹選手姓名 服務擺酒杯 推薦酒款介紹 開瓶 洗醒酒壺 過酒 試酒 為客人倒酒 與客人互動。

◎務必請將醒酒後的沉澱物留在酒瓶中，立放於旁桌上。

布置圖大致如下:

(三/五)國際創意調酒指定用酒:(任選下列 A 或 B 為指定基酒)

A.首彩莫斯卡托白氣泡酒 Handpicked CREARTK Moscato D' Asti. 比賽優惠價:\$1050元(含稅金+含運費)。

B.女巫甘草酒-LicoriceLiquore 訂價:\$1090元(含稅金)。比賽優惠價\$990+外加運費需\$150。

A B

I 比賽時間 5 分鐘+製作一杯(線上組)。

I 線上組/現場組需自備比賽指定酒，與調酒器具

I 比賽時間 5 分鐘+製作兩杯(現場組)。

四、其它相關事項

(一)報名費匯款帳號與查詢

