



**板橋扶輪社**

[www.pcrc.org.tw](http://www.pcrc.org.tw)

每星期四中午十二時三十分 在板橋市四川路二段十六巷八號十一樓會議室 舉行例會

社 長:吳明田Miller  
 秘 書:陳瑤國Life  
 糾 察:黃志光Wealth  
 社刊雜誌主委:汪忠平Charles



社刊

第四十三卷第卅四期  
 中華民國九十九年二月廿七日出版  
 27 February 2010 Vol. 43 No. 34

**大觀 Takwan**

國際扶輪3490地區 ROTARY INTERNATIONAL DISTRICT 3490

**板 橋 扶 輪 社 春 節 女 賓 夕**

**敬祝生日快樂**

詹智民 社友 (56.03.06)  
 陳文德 社友 (35.03.07)  
 陳國義 前社長 (30.03.10)  
 陳永洋 社友夫人 (03.11)

**敬祝結婚週年紀念日快樂**

蕭錦聰 社長當選人 (55.03.09)  
 呂月華 女士 (結婚四十四週年紀念日)

**感謝您**

PP.Lion 致贈與會社友小紅包

**板橋扶輪社 第四十三屆  
 第二次讀書會通知**

時間：99年3月4日(星期四) 中午 12:30

地點：本社會議室

讀書會主題：我的錢怎麼不見啦？

讀書會成員：Miller 社長、PP.Apple 主委、PP.Gyne

PP.Oral、PP.Ocean、PP.Silk、PP.Torque

PP.Book、PP.Kai、Charles、House、James

Lawyer、Masa、Truck、Ronald、Smile

流程：12:00-12:30 用餐

12:30-14:00 閱讀心得討論

**台北縣第二、四、七分區  
 十四扶輪社聯合例會**

受文者：

國際扶輪三四九〇地區總監辦事處  
 台北縣第二、四、七分區助理總監  
 台北縣第二、四、七分區地區副秘書  
 台北縣第二、四、七分區各友社

主旨：

函知二〇〇九至二〇一〇年度台北  
 縣第二、四、七分區十四扶輪社聯合  
 例會時間、地點，函請查照由。

說明：

一、本年度聯合例會訂於3月12日【星期五】，  
 假台北縣農會三樓大禮堂舉行。

時間：99年3月12日【星期五】

十二時 註冊聯誼(二樓)

十二時三十分 餐敘

十三時 鳴鐘開會

十三時三十分 專題演講

十四時三十分 鳴鐘閉會

地點：台北縣農會三樓大禮堂

(板橋市縣民大道一段291號)

主講人：戴德梁行 顏炳立先生

講題：2010年台灣房地產市場、摺發  
 二、敬請各社社友準時出席。

板橋北區扶輪社社長 郭有福

樹林芳園扶輪社社長 李彩幸

三峽扶輪社社長 凌見臣



# 專題演講摘錄

## 品酒的藝術-干邑的釀酒哲學 與風格 (軒尼詩)



張立成 品牌推廣經理 主講

### 什麼是干邑?

產自於法國西南部, 波爾多北方干邑地區的白蘭地, 才可以稱為干邑( Cognac ).

干邑( Cognac )的來源是白葡萄

### Hennessy 只採用四個種植區的頂級佳釀

Hennessy 恪守多年傳統, 只選用大香檳區, 小香檳區, 邊緣區和萊木區四個產區的最高級葡萄酒, 使干邑的酒質持續不變。

底土含有極豐富的白堊質, 滲透力強, 易儲水, 逐漸灌溉樹根, 使其穩定生長。

氣候為海洋性溫和氣候, 溫度變化不大。

全年平均溫度為攝氏 13.5 度。

#### 大香檳區(Grande Champagne)

可釀造成醇厚和濃郁鮮花芬芳的“生命之水”。須經長期蘊藏後才會全面發揮酒的特色。

#### 小香檳區(Petite Champagne)

擁有複雜酒質和濃烈酒香, 並帶有清新鮮美的葡萄味道。

#### 邊緣區(Borderies)

最小的種植區。酒質圓潤醇和, 帶有非凡魅力和紫羅蘭的清香。

#### 萊木區(Fins Bois)

酒質十分清新, 有時略帶酸性, 彷彿乾花酒香。陳釀十年可達頂峰。

以上產區的佳釀混合後為軒尼詩帶來圓厚醇和的酒質, 酒香清新雋永。

#### 良木區(Bons Bois)

土壤和底土過分潮濕, 含有太多硅石。酒質較為稀薄。

一般樹木區(Bois Ordinaires)海風以及河水帶來的迷霧, 使酒質過分豐富的泥土氣息與海藻味。

### Hennessy 對生產的全面控制

軒尼詩全賴對供應量的系統化控制, 得以長期保持干邑的質量。

迅速收成。

使用經認可和批准的釀酒設備。

由軒尼詩研究化驗所負責葡萄酒的質量管制。

干邑區首家私營化驗所, 對軒尼詩的葡萄夥伴在整個葡萄發酵過程中擔任顧問的角色, 軒尼詩每年都會有系統的控制“生命之水”的蒸餾過程。

只在 27 家完全依照軒尼詩蒸餾標準的獨家蒸餾廠進行。軒尼詩家族直接擁有其中三家。

這些蒸餾廠中, 許多已為軒尼詩服務數代之久。

軒尼詩的蒸餾廠憑本身對蒸餾藝術的專長, 對過程做出嚴謹的控制, 保留了最好的元素。

蒸餾期間, 每天由首席調酒師和下屬品試 “brouillis”和“生命之水”。

“Livre d’Or” 記載了幾代以來不斷供應“生命之水”的各蒸餾商的名字。質量的恆久不變因而得以長期保證。

軒尼詩擁有全球唯一保證橡木受到天然處理的酒桶廠。來自法國中部的橡樹森林 Limousin, 有寬闊

木紋的百年野生老橡樹。桶板在露天擺放至少三年, 由大自然加工處理。每一個橡木桶的容量為

350 公升。

### Hennessy 擁有全球最大的陳化“生命之水”蘊藏量

軒尼詩擁有 47 個酒窖。 25 萬桶的原酒。

在軒尼詩, “生命之水”分批儲存, 每桶“生命之水”會按質按量進行監察。

“生命之水”會先以新酒桶儲存, 儲存時間視乎首席調酒師決定。其後陸續改以越來越舊的酒桶儲存。新桶可萃取色澤及風味, 舊桶可柔化均衡酒質與橡木的木香。

軒尼詩是唯一對每桶“生命之水”作盤點紀錄的干邑酒廠。這正是保證軒尼詩干邑品質的要訣。每年的五月到九月, 首席調酒師 Yann Filloux 率領下屬進行按質按量的盤點紀錄, 對所有軒尼詩存酒進行系統性的品試。

每週進行 2 至 5 次, 每次共品試 36 個樣品原酒。根據 20 項標準和 100 個細微差異。每年為 2500 種“生命之水”評核。

在軒尼詩, 只有最特出的“生命之水”才在陳化後的第五年列為“Grande Reserve 主存量”之用。

五十年後, 主存量將會成為軒尼詩的“Ancien Stock 陳釀”, 其中往往包括已有一百多年的“生命之水”。

### Hennessy 來自同一家族的七代調配藝術

軒尼詩“Maitre de Chai” Yann Filloux 延續七代以來的優良傳統專業知識, 制定和維持了軒尼詩的風格 ~ 酒質醇厚有內涵, 果香風味, 以及洋溢清幽的木香。

擔任軒尼詩“Maitre de Chai”的首要標準為天賦, 需要不斷的長期培育, 至少需具備十年的日以繼夜試酒和分級的嚴格標準。

在調配干邑時, Yann Filloux 往往採用他祖父挑選的“生命之水”, 而一些他今天挑選的“生命之水”, 亦將由他的後代繼承人所使用。(50 年)

### Hennessy 對完美和諧的追求



1765 年以來, 軒尼詩努力不懈地追求完美和諧。Richard Hennessy 效忠法皇路易十五的愛爾蘭軍旅。派駐 Ile de Re 時, 喜愛干邑地區。1765 年退伍後即創立酒廠。大自然的瑰寶和人文的和諧。軒尼詩酒廠對其調配的品質要求極為嚴格。在軒尼詩, 質量是每個階段不可或缺的部分。歷史和未來的和諧。軒尼詩家族領導位於干邑區中心的酒廠已經歷八代。軒尼詩是唯一仍然保持干邑和法國特色的主要酒廠。地區傳統和國際層面的和諧。在全球主要的干邑市場, 軒尼詩是領導品牌。

### 軒尼詩的歷史

1765 創立軒尼詩酒廠, 首批干邑運往 UK & 愛爾蘭; 1794 首批干邑運往紐約; 1798 首批干邑運往德國; 1859 首批干邑運往中國; 1868 首批干邑運往日本。

1830 Maurice Hennessy 首創干邑入瓶法。以保存質量。

1864 Hennessy 採用戰斧手臂為公司徽號。

1865 Hennessy 創立‘星’級數劃分酒質的制度。

1870 創設 XO 等級。

1872 XO 運往中國; 1886 XO 運往新加坡。

1888 在法國銷售 XO。

1947 Hennessy 採用現今之 XO 瓶身。設計具革新性意義。

1966 Yann Fillioux 加入, 為 Hennessy 第七代總調酒師。

1987 Moët Hennessy 與 LV 成立 LVMH 集團。

### Hennessy V.S.O.P Privilege

歷史背景: 1817 年 10 月 7 日, 英國攝政王愛德華王子(即英皇喬治四世)向 Hennessy 酒廠, 下了一張 V.S.O.P 干邑( Very Superior Old Pale 十分優質含清淡色調的陳年干邑 ) 的訂單。十九世紀末被

廣泛使用, 成為一種分類。

陳釀風格: 生命之水來自四大種植區, 共六十多種。

風味口感: 精緻木香, 帶輕微胡椒, 丁香和肉桂味。香草和微甘的味道。

### Hennessy X.O

歷史背景: 1870 年 Maurice Hennessy 將家族的陳釀配方, 公開調配 XO, 50 年後已成為一個獨立的分類等級。軒尼詩是 XO 等級的真正的創始者。

陳釀風格: 生命之水來自四大種植區, 百多種的生命之水調配而成。

風味口感: 適中和結構良好的香味, 洋溢豐富的香料, 木香, 成熟果實, 陳年皮革味道和鮮花的清香。帶有胡椒的獨特(rancio)氣味。

### Hennessy Paradis 杯莫停

歷史背景: 1774 年軒尼詩李察所創設的創辦人酒窖, 主要儲存珍藏五十年或以上, 軒尼詩最稀有陳釀的生命之水。1979 年譜製面世。簡約的線條, 香水玻璃瓶身, 塑造出物超所值得卓越品味。

陳釀風格: 生命之水來自四大種植區, 以大, 小香檳區為主。來自同一家族七代以來的心血結晶, 為百餘種生命之水成功結合而成。杯莫停是陳年干邑的典範。Since 1870。

風味口感: 酒質香醇深邃且豐富。桂皮及糖漬果香伴隨乾玫瑰的芬芳。香氣如煙火般的綻放。

### Hennessy Richard 軒尼詩李察

歷史背景: 於 1996 年正式對外發表, 是為了表示對創辦人的崇高致敬, 也為頂級干邑立下了標竿。陳釀風格: 生命之水來自四大種植區, 主要源自於大香檳區, 百多種的生命之水調配而成。最遠年份源自於 1800 年。

風味口感: 香草, 花卉精華, 糖漬水果, 香料的濃郁氣息完美的組合在一起。太妃糖, 焦皮革, 雪茄盒。優雅細緻, 餘韻不絕

## 第 2242 次例會捐款統計表 2 / 25

Alex	1,000	Hinoki	1,000	Miller	3,000	Tile	1,000*
Base	1,000	Hitachi	1,000	Money	1,000	Timmy	1,000
Bueno	1,000	Jyi-Lih	1,000	Music	1,000	Torque	1,000
Chemical	1,000	Kai	1,000	Ocean	1,000	Truck	1,000*
Diamond	1,000	Key	1,000	Oral	1,000	Victor	1,000
Designer	1,000	Koly	1,000	Ronald	1,000	Water	2,000
E.Fu.Ku	1,000	Lawyer	1,000	Service	1,000	Wente	1,000
Family	1,000*	Life	1,000	Silk	1,000	Wealth	1,000*
Gas	1,000	Lion	1,000	Sticker	1,000	Wine	1,000
Glue	2,000	Lucky	1,000	Syo-Tei	1,000		
Gyne	1,000	Masa	1,000	Tea	1,000		

※捐款金額為 46,000 元

※敬請核對、如有錯誤, 請向幹事小姐訂正, 謝謝!(金融\*為 IOU 金額)

Apple	1,000	Delta	1,000	Michael	1,000	Trust	1,000
Art	1,000	Feed	1,000	Printer	1,000	Wireless	1,000
Bank	1,000	Food	1,000	Shi-Lo	1,000		
Boss	1,000	Joe	1,000	Skin	1,000		
Carbon	1,000	Matsu	1,000	Terry	1,000		

※2/25 全面歡喜應收款為 17,000 元

**扶輪之宗旨**

扶輪之宗旨在於鼓勵並培養以服務之理想為可貴事業之基礎，尤其著重於鼓勵並培養：  
 一、藉增廣相識為擴展服務之機會。  
 二、在各種事業及專門職務中提高道德之標準，認識一切有益於社會的業務之價值；及每一扶輪社員應尊重其本身之業務，藉以服務社會。  
 三、每一社員能以服務之理想應用於個人、事業及社會之生活。  
 四、透過結合具有服務之理想各種事業及專門職務人士，以世界性之聯誼，增進國際之瞭解，親善與和平。

**四大考驗**

遇事反省然後言或行  
 一、是否一切屬於真實？  
 二、是否各方得到公平？  
 三、能否促進親善友誼？  
 四、能否兼顧彼此利益？

辦事處：板橋市四川路二段十六巷八號十一樓 電話：02-8966-2246 傳真：02-8966-2234 E-mail: pccr@ms53.hinet.net  
 例會時間：每星期四中午十二時三十分 例會地點：板橋市四川路二段十六巷八號十一樓會議室

**例會事項報告**

第2242次例會  
 (二月廿五日)

**一、出席報告**

社友人數：72名 補出席人數：15名  
 出席人數：40名 免計出席：9名  
 缺席人數：8名 出席率：89%

**二、出國社友一路順風！**

Archi, Kevin, Terry

**三、本次例會我們想念您！**

Art., Bank, Boss, Food, Matsu, Michael, Megane, Skin

**四、來賓與友社社友**

姓名	所屬社	邀請人
張立成 品牌推廣經理	韶悅軒尼詩	主講人
鄭曜新 經理	韶悅軒尼詩	本社

**五、捐款報告 分攤捐款**

承上期		929,000
Syo-Tei	第三期	4,500
合計		4,500
累計		933,500
一般捐款		
承上期		585,000
2/25 歡喜 現金 42,000		42,000
合計		42,000
2/25 歡喜 IOU		4,000
2/25 歡喜 應收款		17,000
Apple 3/2 夫人日快樂歡喜-應收款		1,000
Smile 3/2 結婚週年紀念日快樂歡喜-應收款		1,000
Wireless 3/1 夫人生日快樂歡喜-應收款		1,000
合計		24,000
累計		651,000

**板橋南區扶輪社授證 22 週年紀念慶典  
 日本熊本東南姐妹社續盟**

時間：3月3日(星期三)下午 5:30 註冊、6 點開會  
 地點：吉立餐廳中和店  
 (中和市中山路 2 段 293 號 10 樓)  
 參加人員: Miller 社長、DGE.Victor、PP.Building、PP.Koly、P.P.E.Fu.Ku、PP.Oral、Glue 社長當選人、Life 秘書、Alex 下屆秘書

**本週節目**

第 2243 次例會  
 99年2月27日

●原訂三月四日(星期四)中午之第二二四三次例會，為舉辦春節女賓夕，變更例會時間、地點於二月廿七日(星期六)下午五點三十分於板橋典華餐廳(板橋市中山路一段 222 號)舉行

**節目預告**

第 2244 次例會  
 99年3月12日

●原訂三月十一日(星期四)中午之第二二四四次例會，為舉辦台北縣第二、四、七分區聯合例會，變更例會時間、地點於三月十二日(星期五)中午十二點於台北縣農會(板橋市縣民大道一段 291 號)舉行

**五工扶輪社授證 12 週年紀念慶典**

時間：3月5日(星期五)下午 5:30 註冊、6 點開會  
 地點：台北國賓飯店 2 樓國際廳  
 (台北市中山北路二段 63 號)  
 參加人員: Miller 社長、DGE.Victor、P.P.E.Fu.Ku、PP.Apple、Lawyer

**台北縣第二、四、七分區  
 第五次社長秘書聯誼會**

時間: 3月6日(星期六)上午 10 點  
 地點: 海產大王餐廳(樹林市大安路 16 之 1 號)  
 參加人員: Miller 社長、Glue 社長當選人、Life 秘書、Alex 下屆秘書

社區服務一

**贊助板橋市公所心靈講座**

主講人：知名歌手、主持人 賴佩霞小姐  
 講題：親密愛人的和諧關係  
 -夫妻、婆媳、子女逗陣走  
 時間：3月10日(星期三)晚上 7：00  
 地點：板橋市公所 6 樓  
 敬邀社友及寶眷踴躍前往參加！