

## 台北微聚

撰文：楊哲欣

編輯：邱佳雯



2022 年會相聚時，大家相約舉辦一場品酒會，暢談對紅白酒的研究與心得。5 月 1 日相約在南村劇場，由台北分會召集人蕭向志學長引言，活動上半場由王建華學長主講《La vie en rose 一葡萄酒世界初探，酒標的奧秘》，分享過程中邀請學長姐共同品酌 8 款紅白酒，由於參與人數約 40 人，特委請宋栢安學長、游智閔學長協助大家斟酒。結合本次活動的主題，黃呈豐學長贊助一支本格九號製所的紅酒提袋，贈送給清華企業家協會，袋上有雷雕 TEN logo，由李彥甫會長代表受禮。向志學長也購買了專業酒具三件套組，贈送給本次主講人。建華學長分享，目前台灣市面上的酒，因酒商進酒通常需要 3~6 個月的運輸時間，因此效期需一年內品嘗的 Table wine 地區酒比較少見，紅酒變質會酸化，學長打趣道酸化也不要浪費，可以用於燉肉軟化肉質。學長介紹了著名釀酒國的酒標，法國、義大利、美國，其中美國的酒標還會有標註葡萄品種。

好喝的葡萄酒需要天時、地利、人和，地很重要，要有好的土壤品質才能栽種出高品質的原料，有些酒標甚至會標註釀酒師的名字，這也代表著人和的重要性，而天時則是指葡萄酒有各自最適合品嘗的期間。活動最後，建華學長為大家解惑，該如何選酒來喝呢？考量每支酒維持高峰的時間不同，要選擇相對應的釀造完成時間，才能品嚐出最佳風味。並且酒杯的杯子也有分各式的用途，甚至有萬用杯的設計。除此之外，紅酒的顏色也可以評斷出紅酒是否酸敗，如果已變為深褐色，不建議飲用。不一定要花高額費用才能買到好品質的酒，主要看個人的喜好、酒品成熟度，因此選對比選貴重要。



活動下半場，由向志學長開場簡短分享過去在大陸的生活，接著由陳錫湖學長主講《西部拓荒史》，分享在大陸 30 年的心路歷程。學長說失敗的經驗可以借鏡，希望幫助更多的像自己一樣的陸台合資公司。提到兩方企業的文化落差，學長的市場合作方認為財務不能公開，但學長認為應持坦然態度，最終堅持要公開透明。回首過去遇到的危機，2003 年 SARS 影響，隔年累積虧損一千五百萬人民幣，當時很多股東退出，衡量十年打拼的價值，學長繼續留著發展，並在 2008 年轉虧為盈。在 2011 年迎來新的發展契機，大陸政策開始開放保險外資市場，造就公司的盈利更上一層樓，然而 2020 年疫情，重演 SARS 的過程，學長直言這次更甚嚴重，因為看不出未來的發展、充滿各種不確定性。

錫湖學長比喻這是一場「圍城的困境」，坐等奇蹟出現、求援要有互信基礎，突圍能成功嗎？救兵願意來救也要來得及。學長和董事們提出這樣的論點，學長希望能帶領小隊求援，最終董事會選擇等待奇蹟，若要求援不可帶糧草離開。學長會議上屈居劣勢，也認為不會有奇蹟出現，股東聯合請學長下台，由董事長第二代接任。學長不氣餒，開始下一段的拓荒史，在台灣發展、壯大團隊，希望再度回到大陸市場競逐。

活動現場很歡樂、很溫馨，台北分會召集人向志學長謙虛的將活動順利歸因於建華博士深入淺出的講解、錫湖學長的西部拓荒甘苦談及企業轉型分享，以及群傑學長贊助場地費用、佳樺學姐慷慨提供披薩，也十分感謝栢安學長、智閱學長辛苦穿梭在座椅間協助斟酒，以及秘書處的支持協助，活動最後，學長姐們彼此相約在年會時再一起分享好酒，期待大家繼續在年會以酒會友！

