

酒莊實習  
訓練專才

# 理大亞太首辦 葡萄酒碩士課程

國際葡萄酒市場蓬勃，香港為重要發展樞紐，理工大學下學年開辦亞太區首個國際葡萄酒管理理學碩士課程。課程主任宋海岩指，課程教授內地及全球市場發展趨勢及消費文化等，滿足行內對葡萄酒專才需求，提供高等及專業資歷認可。報讀學生須具至少一年酒店、旅遊或與酒類相關工作經驗，學費逾十七萬元，課程提供酒莊實習。

記者 林可欣

理大酒店及旅遊管理學院明年九月開辦自資的國際葡萄酒管理理學碩士課程，為亞太區首個同類課程。副院長兼課程主任宋海岩指，香港為全球葡萄酒貿易重要樞紐，亦是最大向中國大陸輸入葡萄酒的城市，「內地葡萄酒市場快速增長，前年已輸入四十五億公升葡萄酒；本港在獨特地理位置，葡萄酒專才需求大。」

他引述一份人力資源調查指，目前業界近六成人已是管理層，行內卻僅約百分之五從業員具葡萄酒相

關專業資格。他又指現時本地近二百個相關課程，多為職業訓練，少達學士程度，「配合國際市場發展需要，從業員需要較高工作技能和資歷認可。」

宋海岩強調新課程涵蓋葡萄酒生產、物流、投資貿易及管理等方面，亦加入學術研究部分。有份設計新課程的首位亞裔葡萄酒大師李志延指，不但教授品酒、各款葡萄酒特色等實用知識，亦重視行業市場運作，深入了解消費者文化等。

## 須具一年相關工作經驗

她以內地為例，表示有別於外國品酒文化，約四成內地的葡萄酒消費者，買酒主要為生意來往或送禮，亦有兩成人為社交及娛樂用途，「內地有獨特文化，亞洲如是，同時為最大發展潛力市場，將領先歐美；各地對葡萄酒又有不同政策和限制，學生可從中學習。」

新課程學費逾十七萬元，料取錄最少三十人，不設面試，學生須最少有一年酒店、旅遊或與葡萄酒相關工作經驗，並獲本地或海外認可大學學士學位，內地大學則須是全國排名前十。李志延指，學生亦可選修自費約二萬五千元，赴世界知名如法國的葡萄酒



■與學院共同設計新課程的首位亞裔葡萄酒大師李志延(中)指，新碩士課程有望培育業界領袖、葡萄酒研究人員等，滿足行內人才需求。林可欣攝

產區考察，亦可按學生發展興趣，安排到酒莊實習半年，從事製造、貿易或管理等工作。

本身是品酒師的黃小姐，表示有意報讀新課程，於瑞士留學主修酒店管理的她，計畫長遠從事紅酒及葡萄酒有關職業，希望工餘進修，認識不同品酒技巧及掌握市場發展。