

■課程簡介會提供
六款紅酒及白酒予
出席者試飲。



■李志延
八年通過葡
萄酒大師學
院測試，是
首位亞裔葡
萄酒大師。
黃穎興攝

首位亞裔葡萄酒大師授課 學費20萬

紅酒碩士課程 參觀酒莊

理大將開辦的亞洲
首個國際葡萄酒管理碩
士課程，且由首位亞
裔葡萄酒大師李志延
教授，課程包括葡
萄酒旅遊、商機和
未來發展，全期學
費連海外考察合共
二十萬元。

記者：倪清江

理大酒店及旅遊管理學院副院長宋海岩昨引述政府前年調查指出，五成七本地葡萄酒僱員要負責管理和監督工作，但整體至去年只有一成人持有與葡萄酒相關學歷。

他指出，前年本港有一百九十三個葡萄酒相關課程，只有一個屬學位程度，開辦國際葡萄酒管理碩士課程正好填補專上課程不足。被問及港大專業進修學院都有一個研究葡萄酒和烈酒的商業學深造文憑，宋指港大課程只有數個科目與酒有關，而理大課程則涵蓋葡萄酒生產、發展和投資等。

最少收生30人

該課程預計收生最少三十人，適合從事葡萄酒行業僱員、教員、計劃將加入葡萄酒業人士及對葡萄酒有熱誠人士報讀；非本地居民也可報讀。全期學費十七萬元，另加海外考察費用二萬五千元。學院另提供學分少四成的深造文憑課程。

該課程由學院和李志延共同設

計，不是教飲酒的興趣課程，學生需修讀酒店及旅遊管理、釀酒學、世界各類葡萄酒和葡萄酒經濟等科目，並有機會到如法國產酒區勃艮第或波爾多參觀。李在二〇〇八年通過葡萄酒大師學院 (Institute of Masters of Wine) 測試，是首位亞裔葡萄酒大師，有份創辦香港品酒學校。

李志延昨在課程簡介會上表示，內地是世界第五大酒類生產和消費國，而香港是全球最大紅酒消費地區。作為美籍韓人的她，對調味多又偏甜韓食不適配葡萄酒之說予以否定，「今日我就展示給你看是配合得來」。院方提供烤牛肉給出席者，配合法國和澳洲紅酒各一佐膳。

簡介會有約五十人出席，大部份是從事與葡萄酒相關工作。其中在酒店工作、已取得品酒師第三級（最高第五級）的黃小姐表示，即使學費高昂，仍有意報讀，「我會以葡萄酒為職業，紅酒世界真係好大，再次品酒時，會有唔同得着」。



■修讀碩士課程學生有機會
到法國產酒區勃艮第參觀。

理大國際葡萄酒管理碩士課程資料

開課日期	2015/16 學年
修讀年期	全日制：1.5年（最長6年） 兼讀制：3年（最長6年）
全期費用	\$170,500；另加海外考察費用\$25,000
部份科目	葡萄栽培和釀酒學 葡萄酒商業環境 葡萄酒旅遊業



■黃小姐指有
興趣報讀。

資料來源：理大酒店及旅遊管理學院