

葡萄酒知識與品評技巧週日工作坊

I-L6301-2009-1-F/I-L6301-2009-2-F

簡介

在香港，宴會或商務應酬飲用葡萄酒已越來越普及，又或三五知己相聚以至二人世界享用晚餐，都離不開葡萄酒。對某些人來說，甚至已成為品味生活的一部份。葡萄酒除了紅酒及白酒外，還有香檳、玫瑰紅酒、甜酒、波特等，每種酒都適合不同時候享用，與食物的配搭亦不一樣。以往葡萄酒主要以西菜配搭，現在中菜因味道相配亦非常流行。香港人講究飲食，但真正懂得欣賞美食，就自然講求配搭，此乃飲食文化，想有深入瞭解箇中之道，就必須研究及認真學習。大部份人都有一種錯誤想法，以為祇要多飲多嘗試，就會提升品酒水平，他們不知道味感也須鍛練，加上對酒的認識，才能知道如何品評及享受各國佳釀。

另外，由於早前政府宣布免去葡萄酒稅以打造香港成為亞洲葡萄酒貿易和集散中心，消息刺激葡萄酒銷情，不少食肆加設酒窖存酒，酒類相關行業發展前景理想，人才需求正不斷增長。

這個課程特別為對葡萄酒有興趣的人士及從事餐飲業想增加對葡萄酒認識的人士而設，課程深入淺出，就各種葡萄酒的特性、產地、等級、品酒技巧、待酒方法，以及配菜等逐一講解，理論與實踐並重。每堂除講解外，均會安排學員品試各款不同地區的葡萄酒，還有講解食物與酒的配搭。

課程特色

- 訓練學員了解葡萄酒品種、世界主要產酒區、等級分別
- 認識葡萄酒的質素及專業品酒詞彙
- 認識新世界及舊世界的葡萄酒
- 提升品酒技巧及表達方法
- 學會各款葡萄酒與食物的配搭

適合參加人士

- 經常接待貴客的行政人員、老闆
- 想增加對葡萄酒認識的人士
- 想提升品酒技巧及專業形象的從業員
- 從事餐飲業的東主及管理人員
- 講求生活品味及享受的人士

上課形式

每堂除講解外，學員均會品試各種不同產區的葡萄酒，包括紅酒、白酒或甜酒等。上課會以小組討論形式去提升學員對葡萄酒的品評。

上課時間及日期

A 班： I-L6301-2009-1-F
2009年5月10, 17, 24, 31日；
6月7, 14, 21, 28日（星期日）
上午9時至12時

B 班： I-L6301-2009-2-F
2009年10月4, 11, 18日；
11月1, 8, 15, 22, 29日（星期日）
上午9時至12時

上課地點

香港管理專業協會
黃克競管理發展中心
香港中環紅棉路8號
東昌大廈14字樓

課程費用

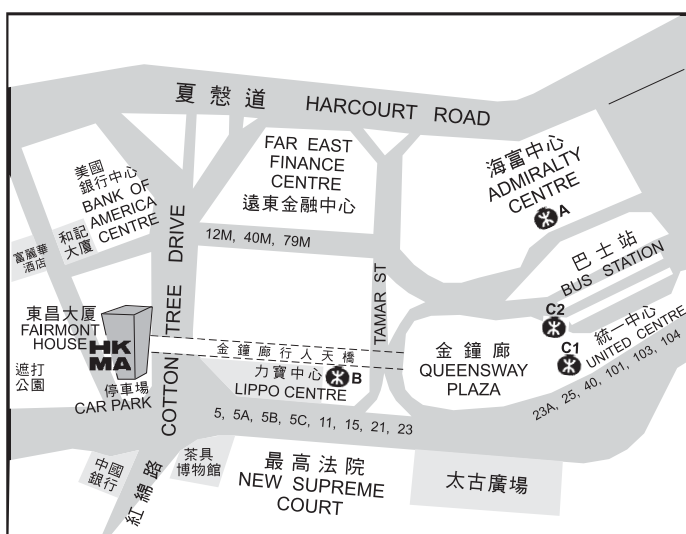
本會會員：\$5,800
非會員：\$6,000

授課語言

粵語（輔以英語名詞）

查詢

報名及查詢，請電2774-8501(客戶服務部)或以傳真2774-8503聯絡本會。有關課程內容，請電2774-8596與劉小姐或2774-8526與陳先生聯絡；或瀏覽本會網頁：www.hkma.org.hk/lifestyle/we。



課程內容

1. 葡萄酒的介紹

- 主要葡萄品種
- 葡萄種植及產地
- 葡萄酒的釀製過程及方法
- 各國的生產技術及法例限制
- 氣候及年份對葡萄酒的影響
- 影響葡萄酒價格的各種因素

2. 法國酒主要產區的認識及品試

- 認識法國酒的法定等級、招紙識別
- 認識波爾多 (Bordeaux) 著名產酒區、葡萄品種、級別分類、主要產酒區的特性及各區名牌酒莊
- 認識布根地 (Burgundy) 著名產酒區、葡萄品種、級別分類、主要產酒區的特性及各區名牌酒莊
- 認識阿爾薩斯 (Alsace)、盧瓦爾山谷 (Loire Valley)、羅訥山谷 (Rhône Valley) 及法國南部的產區分佈、級別分類、葡萄品種及主要產酒區的特性

3. 法國香檳 Champagne 及各國有汽酒 Sparkling Wines 的葡萄品種、釀酒過程、招紙識別及各區名牌酒莊等

4. 意大利酒主要產區的認識及品試

- 認識意大利酒的法定等級、分類、招紙識別、葡萄品種、各產區分佈、特性及各區名牌酒莊等

5. 德國酒主要產區的認識及品試

- 認識德國酒的法定等級、分類、招紙識別、葡萄品種、各產區分佈及特性等

6. 西班牙及葡萄牙酒主要產區的認識及品試

- 認識西班牙及葡萄牙酒的法定等級、分類、招紙識別、葡萄品種、各產區分佈及特性等

7. 認識及品試新世界的葡萄酒

- 澳洲及新西蘭酒主要產區的認識、葡萄品種及品試
- 加洲酒主要產區的認識、葡萄品種及品試
- 智利酒主要產區的認識、葡萄品種及品試
- 南非酒主要產區的認識、葡萄品種及品試

8. 品酒技巧及待酒的知識

- 葡萄酒的品評技巧
- 分辨酒中的各種芬芳成份
- 了解葡萄酒的質素及品酒原理
- 專業品酒詞彙及品評術語
- 撰寫品酒報告
- 待酒須知及藝術
- 認識葡萄酒呼吸的重要性
- 葡萄酒杯的選擇
- 換氣瓶及其他用具

9. 食物配搭的原理及實踐

- 食物的烹調方法與選酒配搭原理
- 葡萄酒的口感與香氣對食物的影響
- 完美配搭須知與實踐

10. 葡萄酒的選購與儲存

- 瞭解自己或客人的喜好
- 儲存葡萄酒的設備與方法
- 選購及投資葡萄酒

導師簡介

鄭英志先生是香港資深酒評家，在《酒經月刊》撰寫專欄〔試酒篇〕及《明報》的〔志在品酒〕多年，介紹世界各國葡萄酒。鄭先生是法國波爾多葡萄酒學院認可講師及法國食品協會專業葡萄酒講師，有多年教授葡萄酒課程的經驗，指導過不少人士品嚐葡萄酒，及如何分辨葡萄酒的優劣，讓學員更深入了解及提升對葡萄酒品評的能力。

鄭先生於一九九五年贏得香港葡萄酒學會舉辦之香港品酒師大賽冠軍及一九九六年法國格蘭披治國際品酒師大賽全香港冠軍，並於一九九七年代表香港參加格蘭披治國際品酒師大賽取得亞洲排名第二、世界排名十六的榮譽。二零零三年任香港專業品酒師協會主席。

黃勁宏先生畢業於香港理工大學酒店及旅遊管理系，取得榮譽學士學位，從事餐飲業多年，曾任香港賽馬會飲品事務經理，擁有法國食品協會葡萄酒課程證書及英國葡萄酒與烈酒教育信託之高級證書，於二零零二年及二零零四年獲意大利商務署派往意大利西安納深造意大利葡萄酒。多年來曾參觀世界各地的產酒區，包括法國、意大利、澳洲、新西蘭、美國、加拿大、智利及南非等國家。二零零四年至二零零六年擔任Vincor International IBC Inc的品牌顧問，推廣在中國及香港的葡萄酒業務。二零零七年擔任Vinality國際葡萄酒大賽評審委員。黃先生現任香港專業品酒師協會及中國香港調酒專業協會副會長，有從事葡萄酒教育多年經驗。

郭智恆先生就讀於瑞士酒店管理國際學院及後往美國麻省州立大學繼續升學，取得國際酒店管理榮譽學士學位，曾於兩地工作。回港後先後出任文華酒店首席品酒師及新世界酒店餐飲部經理。一九九七年創辦Merit Wine Boutique公司，推廣高質素精品葡萄酒，並從事酒店、會所及公共機構的培訓工作，對葡萄酒的教育經驗豐富。郭先生是香港品酒師協會會員，梅鐸及格拉夫木碗長官會會員 (Commanderie du Bontemps du Medoc et des Graves) 及法國香檳指令會會員 (l'Ordre des Coteaux de Champagne)，多次出任國際葡萄酒大賽評審委員，先後獲三屆香港品酒師大賽冠軍，二零零四年希臘舉行的第十一屆國際品酒師大賽為中國香港優異代表。郭先生現於新城財經台的〔飲食得起〕擔任客席主持。

葡萄酒知識與品評技巧週日工作坊

Weekend Workshop on Wine Knowledge and Tasting Techniques

請在適當格內加上「√」號：

- A班：I-L6301-2009-1-F 2009年5月10日至6月28日
 B班：I-L6301-2009-2-F 2009年10月4日至11月29日

課程費用：本會會員：HK\$5,800 非會員：HK\$6,000

報名表格

姓名(中文) _____ 先生 / 女士(英文)Mr/Ms _____
香港身份證號碼 _____ 本會會員號碼 _____
職位(中文) _____ (英文) _____
公司名稱(中文) _____
(英文) _____
公司地址(中文) _____
(英文) _____
業務性質(請指明,例如:玩具製造業) _____
工作範圍 _____
電話(公司) _____ (住宅) _____ (手提電話) _____
圖文傳真(公司) _____ 電子郵箱 _____
通訊地址(英文) _____
支票號碼: _____ 支票金額: 港幣 _____
學歷: 碩士或以上 學士 管協文憑 其他院校文憑
 預科 中學 其他(請列明) _____
工作經驗 _____ 年 與本課程有關之工作經驗 _____ 年
費用支付: 個人 公司(如未有附上支票/付款收據,請填寫下列資料)

本人所屬公司承諾支付學員所報讀課程的費用

聯絡人姓名(英文) _____

職位(英文) _____

電話 _____ 電郵 _____

簽名 _____ 公司印章及日期 _____

從哪裡最先知道此課程：

- HKMA 電郵宣傳 其他網頁之電郵宣傳(請註明): _____
 報章雜誌廣告(請註明): _____ 郵寄章程
 其他網頁之廣告(請註明): _____ HKMA 網頁
 地鐵站陳列(請註明): _____ 展覽(請註明): _____

本人確知課堂上派發之講義僅供本人修習之用。

OINA

簽名: _____ 日期: _____

· 請填妥報名表格,連同劃線支票(以「香港管理專業協會」名義抬頭)於開課前(不少於十天)寄回:

香港管理專業協會 香港黃竹坑業興街11號南匯廣場B座16樓
總幹事 啓

- 報名取錄與否,概由本會審查決定。
- 本會收到閣下的報名表格及課程全部費用後,將致電通知。學費收據將於兩星期內寄發。
- 除另行通知外,學員請按課程簡章上指定的時間及地點上課。
- 在學員人數超過限額的情況下,本會可另設新班,屆時將另行通知學員有關新的上課日期、時間及地點。
- 報名及查詢,請於正常辦公時間內致電2774-8501(客戶服務部)或以傳真2774-8503聯絡本會。
- 已繳之學費,概不退還。報名者如因事未能出席,可由他人替代,惟必須於課程開課兩天前通知本會。
- 本會歡迎傳真留位,但必須於留位後十天內繳交全部費用。如留位日期距開課時間少於十天者,則需於開課前五天繳費,否則作自動取消論。
- 申請將於繳款後以先到先得方式處理。
- 當天文台在上課/考試前宣佈八號風球或以上/黑色暴雨警告訊號現正懸掛;或將於未來兩小時內懸掛八號風球或以上,所有課堂/考試均會取消。補課/補考時間將另行通知。
(如八號風球或以上/黑色暴雨警告訊號在上午七時或以前除下,所有課堂/考試均會照常進行;正午十二時或以前除下,下午二時或以後舉行之課堂/考試均會照常進行;下午四時或以前除下,下午六時或以後舉行之課堂/考試均會照常進行。)
- 當八號風球或以上在上課/考試進行期間懸掛,所有課堂/考試均會即時終止。補課/補考時間將另行通知。當黑色暴雨警告訊號在上課/考試內懸掛,所有課堂/考試均會照常進行。
- 香港管理專業協會保留更改課程日期、時間、地點及講師等細節之權利。更改事宜將於有需要時通知報名者。
- 有關本課程詳情,請電2774-8596與劉小姐或2774-8526與陳先生聯絡。網址:WWW.HKMA.ORG.HK
- 閣下之個人資料將供本會作市場調查、發展課程及推廣之用途。
- 香港管理專業協會支持平等機會政策。本會對不同性別、家庭崗位或殘疾人士均一律平等對待。