



電話: 25204607

傳真: 28612404

電子郵件: [whj.so@hkuspace.hku.hk](mailto:whj.so@hkuspace.hku.hk)

查詢號碼: 610752300 (請在提示後輸入9位的課程查詢編號。)

## Wine Appreciation Etiquette and Technique for Business and Occasion

### 商業及一般場合葡萄酒品嚐及禮儀

MS 61-075-23 (31)

開課日期: 20-11-2013

[網上報名申請表 小冊子](#)

#### 課程簡介

隨着香港實施葡萄酒零關稅，愈來愈多人追求品味生活，「葡萄酒」這個名字已為人所熟悉，它不僅代表西方傳統飲品，更是在我們日常生活的中、西式食肆餐牌上常見的飲品。你懂得如何享用和欣賞它，以免在餐桌上出洋相嗎？在用餐時，你又懂得如何把葡萄酒配合食物，令自己及賓客樂在其中？尤其在參加或籌備商業和私人宴會時，很多人都會享用葡萄酒，究竟應該如何選購既得體又合適該場合的葡萄酒呢？在餐桌上，往往有幾款不同大小的酒杯，究竟每一款酒杯有什麼獨特的功能？酒杯又有什麼學問呢？

在這個六小時的課程中，講師會深入淺出教授基本的葡萄酒知識及解答以上的問題。學員透過用餐去實踐餐桌技巧、基本的品酒禮儀、以及在餐廳或酒窖選酒的秘訣。

另外，學員在課堂內透過酒杯測試實驗，體驗如何運用合適的葡萄酒杯去提升葡萄酒的特色和味道。為了令學員有一個全方位的學習體驗，於課堂完結後，每位學員會獲得一套四隻的Riedel酒杯，以便在課堂外加以練習。

---

#### 日期 / 時間

周三 19:00 - 22:00

---

#### 修業期

2 講

每講3小時

---

#### 地點

[友邦廣場教學中心](#)

AIA 1805

---

#### 教學語言

## 廣東話輔以英語

## 導師

**Mr. Raymond So 蘇偉標先生**

Mr Raymond So is engaged in the banking industry. He teaches wine studies as the pursuit of his ardent interest. He holds the Diploma in Wines and Spirits issued by the Wine & Spirit Education Trust (WSET). Mr So is currently an Associate of the Institute of Wine and Spirit and a WSET Certified Educator. He has over 10 years' experience in wine tasting. He is experienced in leading tasting discussion for inspiring students to structurally step into the wide wine world. Mr So also loves to share his experience in picking appropriate wines for fitting the banquet need of business entertainment.

蘇偉標先生現職銀行業，參與葡萄酒教學是源於個人濃厚興趣。蘇先生擁有英國葡萄酒及烈酒基金會（WSET）的文憑資格，現為英國葡萄酒及烈酒學會的院士及WSET課程導師。蘇先生有超過十年品酒經驗，擅長引導品酒過程討論；以加強學員對不同葡萄酒認識。蘇先生亦希望將他在工作上為商務宴會挑選合適餐酒的經驗及實務技巧與學員分享。

## 課程內容

- 參加或籌備商業和私人宴會的基本葡萄酒知識
- 透過在真實用餐作實例，在餐廳選酒的秘訣及教授實用的餐桌技巧
- 利用不同酒杯嘗試體驗餐酒與酒杯配合的妙法
- 如何利用酒杯發揮酒的最佳形態與品味
- 課程中將會鑑賞十多款不同特性餐酒
- 品嘗包括紅白葡萄酒，有氣葡萄酒及甜酒
- 如何選購既得體又合算的葡萄酒
- 獲贈一套Ridel酒杯

課程編號	開課日期	時間	截止報名日期
MS 61-075-23-01 (31)	2013年11月20日 (周三)	19:00-22:00	2013年11月11日

## 入學條件

- 年滿 18 歲或以上；
- 健康狀況良好，不會因品酒引致身體不適。

## 截止報名日期

2013年11月11日

課程費用

- 每課程 HK\$2,280