



入行門檻低 寓工作於興趣

葡萄酒品鑒師渴市

資歷世界通行



JUPAS學科透視

葡萄酒品鑒篇

2024中學文憑試（DSE）於7月放榜，成績未達入讀大學要求的同學仍然有不少出路可以選擇，可以按興趣報讀一些實用課程，有助日後事業發展。

「香港是國際美食天堂，加上本港和內地近年識飲葡萄酒的人日益增多，每年經香港進出口葡萄酒的數量非常龐大，香港已成為世界三大葡萄酒中心之一，就業前景廣闊，近年報讀葡萄酒WSET課程的人也不斷增加，這門課的知識不但實用，讓你學懂欣賞鑒別酒的好壞，還可以帶你認識不同的世界，寓工作於興趣。」香港大學專業進修學院葡萄酒WSET課程導師章嘯龍（Jack）向大公報記者說道。

香港自2008年取消葡萄酒關稅並與內地簽定CEPA協議後，發展成為亞太區的葡萄酒貿易及分銷中心，葡萄酒品鑒就業前景廣闊，從業人才需求殷切。



大公報記者 盛德文、黃山（文、視頻）

掃一掃有片睇



▲近年葡萄酒相關行業發展迅速，報讀葡萄酒WSET課程的人不斷增加。圖為港大專業進修學院的葡萄酒課程。

香港有多間機構提供WSET葡萄酒國際認證課程，為業界培訓從業人才。香港大學專業進修學院副總監梁潔玲博士表示，學院開辦葡萄酒培訓課程有十多年，一直與國際專業團體如WSET（Wine & Spirit Education Trust）合作，推出國際認受性非常高的葡萄酒認證課程，課程全部均與葡萄酒有關，「WSET分不同級數供不同人士選擇，入學門檻較低，年滿18歲無酒精過敏者都可參加。針對英文程度不太好的學員，學院去年推出中文教學，是本港極少數是中文的同類課程，深受學員歡迎。」

課程設中文教學 證書全球認可

負責WSET課程的導師Jack指出，WSET認證在英國成立於1969年，是全世界通行的認證，如考取了WSET證書，在全世界各地都能找到相關的工作，在香港考取如同在國外考取，同樣獲世界認可。此外，學員可就課程申請每人最高2.5萬元的持續進修基金津貼。

Jack表示，隨着香港近年成為世界三大紅酒中心，WSET課程愈來愈受歡迎，每年都有數百人報讀，當中大部分是年輕人。WSET分四級，現時開辦了

level 1至level 3課程，level 3相對難度較大，報讀者大多是從事葡萄酒相關行業的人士或愛好者。level 4課程需花時2年，是攻讀「葡萄酒大師」（master of wine）的門檻。

「WSET是非常注重學術性的課程，主要以酒的知識為主，涵蓋面非常廣，包括文科和理科的知識，還有人文學科，因為每個國家的釀酒文化不同，需要涉及到不同的地理和理科知識，如釀製中的化學反應及葡萄的種植技術等。」

WSET不但是掌握葡萄酒知識的基礎，也是品酒師的入門門檻，讀完WSET的出路非常廣泛，如香港各大酒店招聘品酒師時，都會列明需具有WSET的資格級數。葡萄酒已發展成一個成熟的行業，包括零售、批發的銷售員或市場推廣員，都需要掌握葡萄酒的基本知識才可勝任。此外，WSET還是一門非常實用的知識，外出餐飲時，可以幫助自己或友人選擇適合的紅酒，欣賞鑒別紅酒的好壞。

擁背靠祖國優勢 酒商紛進駐香港

香港自2008年撤銷葡萄酒關稅後，十多年來，無論是本地或內地，紅酒需求量愈來愈大，來自世界各地的紅、白酒在香港幾乎都能找到和有銷售，每支價格由數十元到十多萬元不等，市場非常成熟，令香港成為紅酒樞紐中心，是繼紐約、倫敦後的世界第三大紅酒市場。「香港有背靠祖國和兩文

三語的優勢，好多外國的紅酒公司和酒廠在香港都設有分公司或駐有代表，內地有享譽全球的優質紅酒，香港可發揮橋樑作用，將內地紅酒推向世界。」

本港的葡萄酒行業前景廣闊，不過，有資深業界人士表示，新人入行最重要是對酒及服務要抱有熱誠才會做得好，因酒的產地和酒莊實在太多，無興趣是好難記得那麼多知識。入行做品酒師，要不斷提升專業知識才可晉升，可能也需要「跑數」，視乎餐廳或會所的要求。此外，品酒師如想有好前景，還要有好口才，喜結交朋友，並與客人建立良好的關係，有助推銷美酒，這點對性格內向者會感到一定壓力。



▲導師Jack（左）指出，WSET證書全世界通行，在香港考取同樣獲世界認可。右為香港大學專業進修學院副總監梁潔玲。

大公報記者 盛德文攝



學員有 Say

學懂更好享受紅酒

從事文職工作的王先生和陳小姐（WSET二級課程學員）：

一直對葡萄酒好有興趣，想通過深化學習，更好欣賞享受紅酒。好多餐飲食業都好注重紅酒的搭配，如果餐廳侍應能夠專業地介紹酒的知識，以及與菜餚的搭配，肯定會令客人更信任對方，去嘗試其他不同品種的酒。WSET課程有高度實用性，對從事餐飲、紅酒業的人士幫助很大。



推銷搬貨「一腳踢」 體力付出不可少

工作要求

Jack入行14年，由最初在紅酒舖做零售、批發到品酒師，到擔任導師，從事了各種不同的工作職位。他說，出色的品酒師對「跑數」會有一定的要求，無論是品酒師或餐廳任何環節，都有營收的目標需共同完成。成功的品酒師除了是顧客同釀酒師的橋樑，用美酒配搭美食，襯托廚師的理念，還應是出色的Sales，為酒店、餐廳的酒水增加營收。

對於女性品酒師會否特別易遭性騷擾？Jack表示，大多數女性味覺較敏感，對學業會有一定幫助，從業十多年來，未聽過有女品酒師會較易遭性騷擾，女品酒師只要有能力、有熱誠，保持專業，一樣可成為出色的品酒師。

不過，品酒師工作需要一定的體力勞動，「平時整理庫存、點貨、搬貨入庫、招呼客人跑上跑落等，都由品酒師包辦，需要體力付出，對女性有一定的難度。在入職比例上，雖然男性比女性多，但現在愈來愈多女性入行。」

政策推動 鞏固香港亞洲葡萄酒樞紐地位

行業發展

中國內地是世界第五大酒類生產和消費國。特區政府在2008年撤銷葡萄酒稅及有關清關和行政管制措施以及與內地簽訂CEPA協議後，香港迅速成為了亞洲主要的葡萄酒貿易及分銷中心。

內地的葡萄酒市場迅速增長，2013年已輸入近45億公升葡萄酒。除了貿易及分銷外，本港的葡萄酒相關活動還包括拍賣、零售、儲存服務、餐飲和運輸等。據政府統計處數字，從事進口酒精飲料作批發用途的公司數目由2008年的310家增加至2022年的740家。同時，銷售酒精飲料的

專門店也由2008年的140家增加至2022年的480家。2023年1至6月，本港進口葡萄酒約1673.1萬公升，達41.9億元，出口葡萄酒678.6萬公升，約15.44億元。

此外，香港空運交通網絡四通八達，有首屈一指的儲存設施，備受投資者垂青，是被視為最具成本效益、最方便的集約中心，酒商及投資者紛紛在香港設立收藏庫，儲存投資級別的葡萄酒，以便收到訂單時再運往目標市場。除了專注本土市場，不少香港的酒商還將業務拓展至內地，投資海內外的葡萄園，並積極拓展多元化和電子商貿業務。



▲葡萄酒行業有各種不同的工作崗位，包括零售、批發和品酒師，每個不同的環節和崗位都需要具備一定的酒類知識。



▲WSET課程入學門檻低，年滿18歲無酒精過敏者可報讀，而港大專業進修學院更設有中文教學，課程深受學員歡迎。大公報記者盛德文攝

品酒師平均月薪約23800元

就業前景

一項政府調查指出，本地約57.2%全職葡萄酒業從業員擔任管理和督導階層職位。惟業界只有9.8%的從業員具備與葡萄酒相關的專業資格。香港作為重要酒業樞紐，對葡萄酒專才需求甚殷。

葡萄酒行業有各種不同的工作崗位，包括零售、批發和品酒師，每個不同的環節和崗位都需要具備一定的酒類知識。

要入行成為品酒師，在酒店工作的基本要求要有WSET的第三級資格，因要紅酒品類眾多，而且要向客人推薦美酒，所以需要較高的知識量。如入行做銷售、市場推廣或品酒師助理，WSET第二級就可達標。

品酒師收入主要視乎經驗、專業資格和名氣及佣金而定，除了為客人介紹美酒，品酒師亦是

半個銷售員，收入很大比例會跟酒業績掛鉤，有時佣金的收入，甚至比底薪還高。一般而言，助理品酒師、中級品酒師、首席品酒師和葡萄酒總監，薪酬由18000至50000元以上不等。

工作涉及營銷 或需賣酒「跑數」

根據Indeed求職網站最近的薪酬調查資料顯示，現時香港品酒師的平均月薪約為23800元，但很視乎是在什麼公司工作，職級和年資亦有很大影響，私人市場的人工差異可以非常大。

事實上，品酒師主要受聘於酒店、高級會所及高級餐廳，有時一支名酒，可能比整餐飯還貴，酒水是餐廳的重要營收。由於名酒價錢貴，這類餐廳通常會將目標金額定到很高，例如每月幾十萬元，要求品酒師全力向目標衝刺。