



侍酒师 Elena 与酒为伴 非常快乐

文 / 本报记者 徐秀霁 摄 / 姚志伟

也许正当我们觉得酒文化是中国的古老传统,并且骄傲于研究着自家的酿酒文化的时候,你并没有想到国外还存在着专业侍酒师这样一种职业,他们举止优雅,穿着得体,出入最顶级的酒店,并且有着敏锐的时尚感知,主要的工作只和酒有关,被许多人称作最体面的职业。本周,意大利著名侍酒师 Elena 第一次来到了中国杭州,在凯悦酒店做为期一个星期的服务,带来了真正的葡萄酒文化。

她的身上挂着勋章和酒刀

意大利人的年龄很难猜,就像 Elena,有一头金黄的卷发,穿着黑色侍酒师的制服,让人觉得有点神秘,但是怎么也想不到她已经在葡萄酒的世界里诠释了十年的感情。

从 Elena 的开场白里,我们得知在欧美国家里只有高级餐厅里才有侍酒师这个职位,而且这个职位在餐饮界有着相当崇高的地位。作为一个侍酒师,不仅仅只是给客人的菜配上合适的酒,她还必须对酒的任何知识都了如指掌,给客人展示酒单,告诉客人有关酒的故事、历史、产地,能有感知客人需求的天赋,在良好的沟通中让客人觉得得到了恰当热情的招待。

最能证明 Elena 身份的是她的侍酒师勋章,这是一个小碗形状的勋章,旁边有着一个可以端着的柄。在旁人的极力要求下,Elena 把它挂在胸前向我们解释了这个勋章的由来:这样造型的小碗其实是最早的时候用来品酒的专业器具,一侧是凹纹一侧是凸纹,分别用来查看红酒的颜色和气味。当然现在这个小碗已经不再被人们所用,却成了象征侍酒师的最高荣誉。除了这个勋章,Elena 的装备里必不可少的是她别在腰间的那把漂亮的酒刀,她扭腰一亮相拔出酒刀开酒的帅气,还真有点西部牛仔的风范。

这个出生在意大利盛产红葡萄酒的小城里的女人,手上却戴着印度的戒指和手镯,显然她对东方文化充满了热爱。

中国的红酒有点接近美国加州

关于酒的好坏,Elena 只是说世界上没有差的酒,只有搭配不当的酒。在她看来,一个好的侍酒师面对再廉价的酒也可以搭配出绝佳的味道。

午餐的时间和 Elena 共度,第一次品尝中国本地的红葡萄酒,Elena 早已经露出新鲜感十足的兴奋表情。她示范了侍酒师品酒的过程,大致分四个动作:看、闻、尝、吐。先把酒倒入杯中,倾斜 45 度,观看酒的颜色和外观;然后晃杯,再把鼻子探入杯中,短促地吸气闻味;之后就是啜一口,鼓起腮帮子让那一小口酒在口腔中打

转,与味蕾充分接触;最后,再把口里的酒吐掉。

经过对一瓶产自山西的中国红葡萄酒的一系列品尝(当然最后是喝进了肚子的),她做出的评价是前味冲,后味短,是属于清淡的红酒,这适合搭配午餐特别是中国菜的午餐。她惊喜地说,没想到中国的红酒和欧洲的那么不一样,中国的红酒有点接近美国加州产的,酸味比较重,色泽也比较透明(年份越久的红葡萄酒颜色略偏褐色,色泽也更透明)。大家在她的评价后,终于放心畅快地饮用。不过当饭间有人说起中国人喝红酒有兑雪碧的习惯时,Elena 瞪大眼睛连问了三个“真的吗?”,然后惊呼“oh, no!”她表示这样的事情如果发生在意大利,那么无数双眼睛都会看着你,觉得你是个最最奇怪的人。

一年里有 200 多天是在品酒 侍酒师的工作是一种享受

当问起 Elena 关于侍酒对她来说的意义,不知道 beautiful 这个词从 Elena 嘴里蹦出来应该解释成什么意思,仅仅用美丽大概远远不够。她在面对所有人时总是露出大大的微笑,就好像这项工作就是最让她开心的事情。不过她说也许热爱吃、热爱品,是她成为一个侍酒师的主要动力。

目前为止到底品过多少种酒,Elena 自己都记不清楚了,她只知道一年里的 200 多天她都是在品酒,都是各种不同的酒,她觉得那是一种享受。看她吃中国菜是件很有意思的事情,甚至每吃到一个菜都会赞叹一番,第一次用筷子的她虽然不会用,但坚持拒绝刀叉,也不要任何人帮忙,觉得那样艰辛的过程才充满乐趣,即使屡次失败后,她依然会递给你一个灿烂而无辜的微笑,然后告诉你这真是太有意思了! Elena 的名字其实很好听,可以翻译成中文的埃莲娜,她得知后就收到了一份梦想已久的礼物,“那么我也有中文名了?太棒了!”

自身很快乐,也许就是一个好的侍酒师之所以能带给客人快乐的原因。

(下转 A08 版)

【关于 Elena Capobianco】

1997 年,Elena 成为意大利侍酒师协会一名专业的侍酒师。在意大利任职侍酒师早期,埃琳娜加入了托斯卡纳区一家顶级餐厅 Ristorante Il Castagno,在此期间,埃琳娜曾多次受邀成为众多奢侈品的大型宴会和葡萄酒晚宴的一页,如 Versace、San Pellegrino、Toyota 等等。

1998 年,Elena 在意大利酿酒世家 Marchesi de' Frescobaldi 开始了葡萄酒教育家生涯,在不断的努力下,她已经是意大利侍酒师协会专业侍酒师、意大利侍酒师协会高级侍酒师、佛罗伦萨商会特级橄榄油品尝师、意大利格兰帕果渣酒侍酒师协会专业品酒师。年轻而美丽的她,在酒的领域里独领风骚。

【关于侍酒师(Sommelier)】

有一种人,懂得享受是他们的职业素养,品位高尚是对他们的基本要求。他们中的精英,全世界也就 100 来个。美酒、佳肴、奶酪、雪茄和旅行勾勒出他们五彩斑斓的职业人生。他们被称做高级品酒师,国际通用名称叫 Sommelier。Sommelier 源于法语,专指在宾馆、餐厅里负责酒水饮料的侍者,今天它的内涵有所扩展,指酒店里有专业酒水知识和技能,为客人提供酒类服务和咨询,负责菜单的设计、酒的鉴别、品评、采购、销售以及酒窖管理的专业人士。侍酒师要有基本的美学修养,有敏感的时尚感知,有高尚的品位,才能有好的鉴赏力,才能真的懂酒。一个合格的侍酒师的成长期至少要四五年,修炼成硕士品酒师还要差不多五年。