

对话侍酒师： 没有距离感的职业

文 / 本报记者 徐秀霁

Elena 给人最大的印象就是她灿烂的微笑,不像想象中的侍酒师一样有着彬彬有礼的外表,却难免有些距离感。她说这份工作就如同她的男朋友,享受并且投入。

城市假日:你是如何成为侍酒师的?

Elena:成为侍酒师并不容易,需要通过各种考试,侍酒师的最高级别是考取伦敦葡萄酒学院的 Master of Wine,直译为葡萄酒硕士,全世界目前只有240人获得此资格。不过我先通过的是侍酒师资格,然后培训三年后,再考了服务资格和品酒师资格。其实要成为一个好的侍酒师需要花费很长的时间,这需要经常的品尝,并掌握尽可能多的知识并且还要学会管理。

城市假日:外貌和穿着对侍酒师来说重要吗?

Elena:当然很重要,一般来说都必须穿上正式的制服,以代表你的身份,当然要和客人有良好的沟通,你必须拥有非常好的精神面貌,特别需要一个让人愉悦的微笑。

城市假日:对你而言,侍酒师的工作是什么?

Elena:侍酒师是一种高尚的职业,对我来说也是生活的一部分,我非常享受它,并且这一生都会离不开它。就像我和我的男朋友在一起有的时候会互相交

流对酒的感受,有时候会小小的吵架,这个工作就像我的男朋友那样,注入了我的生活,对我来说,好好享受就对了。

城市假日:在面对一个个性比较顽固,甚至是没品味的消费者的情况下,你如何扮演一个侍酒师的角色?

Elena:其实碰到这样的客人有时反而有趣,因为你可以知道他的想法。如果是完全背反我个人看法的时候,我会提出我个人觉得这样的搭配不妥的原因,把我个人的看法表达出来,但是他愿不愿意接受,我倒是无所谓。

城市假日:酒菜搭配,你的原则或方式是什么?互补、对照、平衡还是其它?

Elena:不一定,要看具体的食物来搭配。比如口感较丰满的佐配口感较复杂的菜,这很难说出规则来,最有用的还是经验。有时是过于厚重油腻的菜,我们就希望带来一点清爽的感觉的酒;或是偏甜的菜,搭配一款爽口而带酸味的酒。有时一款酒可以搭配两种完全不同的菜,甚至是乳酪,这时候我们可以感受到酒在我们的味蕾感官上做出完全不同的呈现和风味,非常有意思。



Elena 正在示范试酒过程

【侍酒师标准作业流程】

展示酒单

1、酒单首先呈送给主人或主人指定的代选者,其他人想参考只能在其后。

2、呈送酒单的时机通常在客人享用开胃饮料及点完菜后。

3、呈送前先将酒单打开至第一页,右手拿酒单中间之上端,从客人的右侧呈上酒单。

4、选择酒可能需要些时间,若客人不能马上决定,可短暂离开,并时刻注意客人的手势。

5、客人需要侍酒师提供建议时,应立即提供最佳的酒、食搭配建议。

6、若有促销某种酒的任务时,可作原则性的推销,但不可强迫客人接受。

展示酒瓶

1、将酒瓶放在口布上,左手托瓶底,右手握瓶颈,将标签朝上,使客人能清楚地阅读标签内容。

2、客人验酒并同意后方可开酒。

开酒

1、用刀片沿着离瓶口约1.5公分凸缘下方均匀地划一圈,取下锡箔。

2、以开瓶器在软木塞中心点位置插入,徐徐旋转进入,保持正上方向拔出软木塞。

3、白葡萄酒于水桶内进行开酒,红酒可于客人的桌上进行。

4、瓶塞拨除后,用清洁的口布小心擦拭瓶口,并尽量避免木屑掉入瓶内。

12580 一按我帮您

机票 娱乐 交通 秘书 餐饮 酒店 购物

打开生活便利之门

参加“我的12580,信息共分享”订机票、酒店与推荐生活资讯...都可以累积活动积分,抽取奥运大奖!

现在拨打12580,参加“我的12580,信息共分享”活动,订机票、订酒店、推荐您喜欢的美食、娱乐、生活资讯,即可累积活动积分。

参与多重抽奖,赢取奥运会开幕式门票、移动奥运北京游、奥运定制手机或奥运充值卡,让您感受2008北京奥运!

