

他们不是酒鬼 却又侍酒如命

在国外,侍酒师这份职业已经同厨师一般司空见惯,但在国内,这份职业通常会与调酒师、品酒师混为一谈。

“服务员,倒杯水。”当顾客朝着一名侍酒师“扬招”的时候,外籍侍酒师Danny(化名)生气地说,“你想叫服务员是吗?我帮你去找。”但中国侍酒师郭莹和她的同行们会选择上前,默默地为客人服务。

世博会后的酒店业蓬勃发展,也催生了侍酒师这一舶来职业的发展,但迄今,它还是一个极其小众的职业。“在上海,号称自己侍酒师的有百人,被供职单位认定为侍酒师有10来人,但我个人认为,上海真正的中国籍侍酒师不超过五人。”一名本土侍酒师说。

青年报首席记者 范彦萍



查看酒架。

他们踩着星星、看着月亮回家

“你做这一行,会不会被认为是酒鬼?找不到女朋友?”

“不好意思,我的孩子已经几岁了。”1988年出生的年轻侍酒师赵怀强说。

对于赵怀强的情况,晚上10点多刚刚忙完工作,得空接受记者采访的女侍酒师郭莹笑了笑,一语道破玄机,“他这是非典型状态,侍酒师很多都是单身。小赵早在从事侍酒师工作前就结婚了。”

每天工作十几个小时是侍酒师的常态,如果不开早会,郭莹会于中午抵达酒店,晚上工作到10点才结束一天的忙碌。遇上一些大型活动,加班到凌晨2点也属稀松平常。郭莹来自湖南,一开始从事这份披星戴月回家的工作,老家的父母不免有些担心。郭莹以前住的小区有门卫阿姨把守,这位80后女孩每天夜归,阿姨都会用奇怪的眼神打量她。“她估计在想,到底什么职业,值得那么晚归?”

侍酒师的工作时间和一般上班族不同,普通的白领圣诞节、情人节可以约会,在这些特别的日子,他们却忙得不可开交。

和郭莹一样,对于侍酒师,廖唯一来说,每天工作至少12个小时也成了“生物钟”,固定了下来。“我上午10点上班,下班一般要晚上10点半以后。我一个人要管

9家餐厅,要做的事实太多了,要保证系统完好地运作,要保证酒水提供是正确的,要每天大量地采购、补货,还要对接餐厅销售系统,保证完好的客户体验等。”

晚上六七点是廖唯一和他的同行们最忙的时段。

上周六晚上7点多,廖唯一来到位于酒店四楼的牛排馆。看到一对中年夫妇后,他走上前俯身询问,“欢迎来我们牛排馆,请问你们是第一次来吗?”了解到先生点的是牛排,太太点的是银鳕鱼后,他推荐了法国葡萄酒麦杯,这款酒的酸度恰好适合这两款主菜。

来到牛排馆吧台位置,沿墙有个顶天立地的酒柜,上面放了至少500多款酒。每天和葡萄酒打交道,廖唯一早已对这些酒如数家珍。记者随便指了一款红色酒标的葡萄酒,他便脱口而出,“这是2006年的澳大利亚葡萄酒Jasper Hill Shiraz,酒的口感比较厚重,有蓝莓、香草、黑巧克力、黑加仑的味道。喝起来果香浓郁,有甘甜的回味,适合配5-7分熟的烤牛排。”

对于记者的考题,廖唯一轻松过关,他不假思索地说,“提起这酒,口中就有这酒的味道,而它的各种信息也会马上在脑海中浮现出来。”

伤不起,常被同事误认是调酒师

上班累倒也心甘情愿,但让郭莹觉得困惑的是,很多人对侍酒师这一职业并不了解。“我在这家酒店工作两年多了。很多同事认识我也两年多了,也知道我管理葡萄酒,但他们还是固执地以为我是调酒师。我不否认,两者的工作内容有部分重合,但还是有很大区别的。对外界而言,公众对侍酒师的认知度是比较低的。”

这倒也不奇怪,上海的第一位侍酒师出现在2003年的外滩三号,是一名新加坡籍的洋侍酒师。2008年到2010年,这一职业有了一定的发展,但直到世博会之后,从业人员才迅速增长。

郭莹的带教师父是名新加坡人,有次一名客人把手一扬,朝着他喊“服务员”。“先生你要找服务员对吧?那我帮你去找一个。”师父将了对方一军。

当然,郭莹不会学她的师父,但也理解师父的不快。侍酒师的自尊心很强,不希望被等同于普通的服务员。

郭莹所供职的浦东四季酒店光顾的客人层次较高,对侍酒师一职多少有所耳闻。这让这位年轻的女侍酒师有些欣慰,希望再过个五到十年,侍酒师的职业认同度越来越高,未来发挥的作用也更大。

在赵怀强供职的上海浦东文

华东方酒店里,也有人将他等同于品酒师,对此,他觉得两者是有区别的,品酒师是one taste,给酒打分,不参与餐厅的管理工作。但侍酒师在餐厅工作,开展酒的教育。

而对于把他误认为是服务员的客人,从基层出来的赵怀强一笑置之。“我们有的工作内容和服务员差不多,但管的内容比他们要多很多,我们还要盘点仓库,制作酒单。”在廖唯一看来,侍酒师是从一次次实践中自学成才的。1981年出生的廖唯一毕业于西安理工大学外语系,考了很多证书。因为工作的关系,除了英语外,他还会说一口流利的法语,还自学了意大利语等小语种。

葡萄酒本来就是舶来品,对于侍酒师而言,掌握的外语越多越好,英文是必须的第二外语。平时,他们除了要用英文主持大型的宴会,还要用英语参加各种认证考试,用英文和外籍客人沟通、交流、分析。上海的侍酒师不多,除了工作经验限制外,还是因为这一职业有语言门槛。

此外,侍酒师每年都要出国几次,亲赴酒庄考察,深入当地和酿酒师聊天,了解当地的饮食文化和风土人情。由点及面地了解产区,以便全方位地向客人呈现自己对酒的了解。



郭莹正在为客人服务。

本版摄影 青年报记者 吴伟

老板可能也不知道 我该负责哪些内容

在采访中,这三位侍酒师的工作范畴都不太一样。在廖唯一看起来,这很正常,在还没有命名为侍酒师前,他就做着和侍酒师相关的工作。

“对于侍酒师,外界有很多误解,绝大部分人不知道我们是干什么的,甚至包括雇用我们的老板。”对此,廖唯一有些无奈,因为对侍酒师的工作范畴不是很了解,很多老板甚至不知道如何使用侍酒师,导致有的人只做一小部分侍酒师的工作,有的人则包揽了全部内容。”

其实,2007年初,在皇冠假日酒店被任命为侍酒师时,廖唯一也不清楚自己到底能做什么。一开始他被要求做一份酒单,因为对葡萄酒产区、定价不了解,他查阅了很多知识。第一份酒单出炉后,可谓漏洞百出。

随着经验的累积,现在的他早已会根据客户群类型、餐饮期望值、酒窖的规模来制订酒单。而他打交道的供应商也从当年的一家变成了现在的40多家。

制作酒单同样是郭莹的核心工作之一。有一次,她为一出晚宴准备了五款不同年份、不同种类的意大利最顶级的葡萄酒。为了达到最完美的效果,她在晚宴召开两个月前,就联合葡萄酒进口商、中餐主厨预先做了菜单和酒单。

事情太多,工作太杂,他人对这份职业的认知太有限。在廖唯一心中,全上海泛指侍酒师有50多人,真正有侍酒师抬头的不超过10人,而完全按照侍酒师工作范畴的真正意义上的侍酒师不超过5人。

在国外,侍酒师可以是终身职业,你可以看到五十多岁仍在一线的侍酒师,但在国内,如果一位上了年纪的人为客人服务,多少会有些觉得奇怪。这也正是赵怀强的困惑之一,“国内对侍酒师有片面的看法。在国外,侍酒师可以做到退休,受人尊敬。但在国内,这份职业有时候会遭遇歧视。”

有时需要面对不少酿酒师的拷问

侍酒师遇到的客人形形色色,脾气性格不一,对葡萄酒的认识也不同。有一次,赵怀强遇到一名客人,假称酒坏了。但因为提前品尝这一环节,赵怀强心知肚明酒的品质绝对没有问题。碰到这种情况时,他会和客人耐心解释。

对于侍酒师而言,摸清客人的喜好很重要。但这样的揣摩绝非用猜,而是用问询。

客人的喜好千变万化,但只要客人能精准地表达自己的需求,譬如要口感甜一点、涩一点的酒,侍酒师们立马就会从成千上万款酒中“人肉搜索”出最贴合对方需求的那一款。

廖唯一的客人中有一位老克勤,钟爱名贵的陈年老酒,有一次,他带来了一瓶1928年的老酒,刷新了自己开

酒最老的纪录。不过当时酒的瓶塞坏了,小廖灵机一动,立马采取过滤措施,化险为夷。又有一次,这位客人带来了1945年的大瓶拉图,市场价接近20万。手握如此名贵的酒,十分考验开瓶者的功底,虽然不免有些紧张,但廖唯一还是完美地完成了这一任务。

在法国餐厅工作时,廖唯一曾向一名客人推荐一瓶红酒,不料对方目不转睛地盯着他看,连问了好几个问题,“这瓶酒的酿酒师你认识吗?2000年的降雨量你知道吗?那年秋天的日照你知道吗?当地土壤的土质情况你了解吗?当然当地有无遭受自然灾害你知道吗?”

连番提问把廖唯一问住了,愣在那里半天缓不过神

来。对方莞尔一笑,“如果你答得出来,我就带你去酒庄工作,因为我就是那的酿酒师。”这件事让廖唯一意识到,作为侍酒师,学艺要精进。

在服务过程中,会碰到形形色色的客人,一次,一位客人提出“来一瓶第三世界的酒”。众所周知,葡萄酒分新旧世界两种。对于客人的提问,廖唯一没有选择实话实说,“先生,第三世界的酒没听说过。”而是机智地询问道,“要不尝尝中国的葡萄酒吧?”

“犯错是人之常情,对客人没必要较真,毕竟这里不是学校,我们也不是老学究。当然,如果一个客人乐于了解葡萄酒知识,我们也会帮他了解葡萄酒真正的价值,和他们做朋友。”廖唯一说。

品酒只是一种生活和工作方式

对于侍酒师是酒鬼的误会,几乎每位从业者都会被问到,赵怀强也不例外。在为客人品酒时,他会将酒吐掉,决不会吞到肚子里,在服务过程中,他也不能接触任何酒精。

“我曾被无数次地问到,你酒量是不是很好,每天是不是要喝很多。我都习惯了。不熟悉我工作性质的人一定会问,一不小心还会被当成酒鬼。”这些误解也曾让郭莹哭笑不得。

工作多年,品酒无数,不下几千瓶。她早已离不开葡萄酒的醇香口味,有时候参加品酒会,一天要品鉴的就有150-200款酒,仅3天,累计品酒的品种就有五六百款。

很多侍酒师家里,都有很多没喝完的葡萄酒。早些年,郭莹的生活也与葡萄酒密不可分。晚上回家品一品酒并不稀奇,休息时间也会抽空去参加品酒会,或者帮朋友张罗大型

宴会。但现在,她会将工作与生活分开,和闺蜜喝个下午茶。葡萄酒是她工作的重心,却不再是生活的唯一。

“现在的我会私下喝酒聚会,我也做过很多葡萄酒大赛的评委,会遇见世界顶级的侍酒师大师和最有建树的前辈,跟他们品酒学会很多东西。”

问他们记得住那么多酒吗?几名侍酒师都有自己的办法,廖唯一的办法是记住葡萄酒的国家,再记产区,再记具体的酒,用树状的结构来记忆。

在郭莹的家里摆放着一个中型酒柜,柜子里陈列着几瓶上世纪七八十年代的陈年老酒。有一款名贵的酒是来自一级酒庄的波尔多,郭莹说,一定要等个10年再喝,否则就可惜了。“告诉你一个诀窍。葡萄酒和人一样有生命周期,喝的时候很重要,否则你喝不到它最美好的时候。”

采访接近尾声,郭莹将西方的葡萄酒与中国的茶做了一个比较。“喜欢喝茶的人,追求静。喜欢葡萄酒的人,未必喝很多,但可以慢慢地上两三个小时,这点和茶是触类旁通的。时间久了,对一个人的修养有帮助。”

谈及未来,几位侍酒师均充满了憧憬。郭莹对葡萄酒的解读是这样的,“国人对葡萄酒的认同差不多只有10年时间。随着经济的发展,大家不再满足于以前的粗茶淡饭,对饮食的要求更为精细。以前有个法国人说,葡萄酒就像打开一本书,无论怎么翻,都会有新的页面出来。你可以喝到价值数百元的葡萄酒,也可以品尝需要拍卖的几万欧元才能买到的酒。随着大家对生活的要求高了,大家开始追求更细腻、更华丽的酒,葡萄酒承载了文化底蕴和社交的功能。”