

美食

GOURMAND

¥12

December 2014
VOL.251
12月刊

围炉畅谈
火锅火锅

HOT
POT



圣诞嘉年华

Merry Christmas

「煲出来的幸福」

ISSN 1005-0345



9 771005 034147



微信扫一扫
美食指南随身带

国内统一刊号 CN32-119/TS
国际标准刊号 ISSN 1005-0345

Who is Fabrice Sommier?

MOP/MOF双料侍酒师

文 / 汪舒婕 特别鸣谢 / 上海柏悦酒店

记得去年在某酒会上看了一次关于“Sommelier”的电影，片中记录了那些在葡萄酒领域勇攀巅峰，敢于挑战“侍酒师大师”名号的人。其中考核难度非常严苛，考官对应试者的要求早已超越对葡萄酒本身专业的极致。截至目前，全球侍酒师大师共有219位。曾经听一位大师说他在备考时，连马桶边的墙上都贴满了葡萄酒知识的备注，以便自己随时可以复习。这些不为人知的刻苦，才造就了他们头上那耀人的光环。

谁是 Fabrice Sommier?

法国侍酒师协会导师

2007年获得法国“巨匠奖”（侍酒师领域最高荣誉）

2010年被授予 Master of Port 称号

2013Habanos 雪茄与美酒最佳搭配奖

2014Habanos 雪茄与美酒最佳搭配奖

法国米其林三星餐厅 Georges Blanc 首席侍酒师



“28年的侍酒生涯里，我始终保持着对于学习的热爱。”

勃艮第葡萄酒之梦

不能不提 Fabrice Sommier 先生所担任首席侍酒师的著名法国米其林三星餐厅 Georges Blanc。要使一家历百年沧桑的餐馆经得住时间的考验可不是件易事，更何况使之成为法国餐饮界的耀眼明星。只有传统特色和地方风味能否撑起那一方蓝天呢？从当年最简朴的 Vonnas 薄饼到今天的香草蟹球酥和牡蛎烤鸡，Georges Blanc 的烹饪风格已成功地混合了传统和创新的元素，接着葡萄酒也成了 Georges Blanc 的品牌延伸之一，在勃艮第 Maconnais in Azé 的向阳山坡上拥有 14 英亩的葡萄园，在酿酒过程中注重土地、天气、葡萄品质的同时，也采用了现代的酿酒技术。而勃艮第是地球上最复杂难解的葡萄酒产地，他的迷人之处就在于这些繁复的细节里。如今，你不用飞往法国就能品尝到世界上最具特色的黑比诺和霞多丽酿造的葡萄酒，加入上海柏悦酒店的葡萄酒之旅，再现最受人尊崇的葡萄酒产区之一的非凡成就，让葡萄酒的芬芳将你深深陶醉。



Georges Blanc 餐厅所在村庄示意图



Georges Blanc——历经一个多世纪的沧桑，这家餐馆至今风华依旧。

对话顶级侍酒师

借由 Fabrice Sommier 参加上海柏悦酒店 2014 年美食美酒盛宴周活动，《美食》有机会采访到这位世界知名的顶级侍酒师。

1、多年来最自豪的创作或改革是？

我曾参与研制年份利口酒和荨麻酒，并与 Carol Duval-Leroy 女士一起合作研制年份香槟。这一酿酒的经历，也让我因有机会成为佳酿制造者而无比欣喜。

2、您最热爱您工作中的哪一部分？

善于交流是侍酒工作的基石之一，我热爱与人交谈。侍酒师是酿酒师、厨师和客人三者之间的桥梁。客人在品尝了我推荐的酒品之后，从他们眼神里流露出的欣喜让我感到无比满足。

3、您对中国之行最期待的是什么？

第一次来到中国，时值上海世博会期间。中国人的热情以及对酒文化的强烈探索欲望与探索精神给我留下了深刻的印象。此次的中国之行，我很想深入了解中国历史悠久的酒文化。除此之外，我也热爱烹饪，希望可以在中国品尝到当地的美食佳酿。

4、至今为止在您的职业生涯中什么时刻让您印象最深刻？

在我的职业生涯里，有过许多精彩难忘的时刻，也有幸遇到了指引我前进的朋友。让我印象最为深刻的是 2007 年获得法国最具影响力的“巨匠奖”，此奖项仅用来表彰相关领域中最出类拔萃的人才。这份殊荣给我带来至高荣誉的同时，也让我承担起更多的责任。

5、是什么让您对工作一直持有恒久的热情？

每天可以探索新兴的美酒佳酿，并尽我所能地与大家分享。

6、什么人或者物品最能激发您的灵感？

侍酒界的领军人物 Serge Dubs 先生和 Philippe Faure Brac 先生自始至终对于我的职业生涯有着深远的影响，他们是我学习的典范。生活中，我的太太和两个儿子支持我的每一个选择。面对挑战，我总能从我的家人那里得到力量和支持。



信息速递

Carol Duval-Leroy 杜洛儿香槟的女掌舵

建于 1859 年的杜洛儿香槟是完全家族式经营的企业，拥有相当大规模的葡萄种植园。Carol Duval-Leroy 接管家族产业已满二十年，现今，即使最顶级的香槟酒厂也无法与其超稳定的质量相媲美。2007 年，Carol Duval-Leroy 被任命为香槟区葡萄酒协会主席；2008 年，她被授予荣誉军团骑士的荣誉勋章，这份殊荣正是对她为香槟酒所做出的特殊贡献的最好嘉奖。

你真的知道侍酒师？

一名合格的侍酒师不仅要为客人提供酒类服务，还需要为客人设计菜单，负责酒的鉴别、品评、采购等等。



双料侍酒师 Fabrice Sommier

侍酒师“Sommelier”是个现代法语词汇，源自于古普罗旺斯完全不相干的“Saumelier”，意指驮运车辆的车夫，至于为何会转化成 Sommelier 就无从可循了。侍酒师的工作强度其实非常高，他需要在上午就开始投入工作，其任务有整理酒窖，核对酒的品种、数量、年份，为餐厅开档正常酒水和饮料供应做准备；中午为用餐的客人服务；下午还得继续工作，如接收、核对、整理供应商补货等，如有品种、年份等类目更换，还需及时更改酒单中的信息；晚间是工作最为繁忙的时段，迎接来自各地的食客，满足大家对美食与美酒的享受；待客人用餐结束后，核对售卖数量，向供应商发送补货信息，以免酒窖沽清。这一系列工作，是作为一名侍酒师每天必须循环的，其辛苦程度可以想象。可如果你觉得这些就是侍酒师的所有工作，那就大错特错了。

在 2014 年度侍酒大师 (Master Sommelier) 考试中，美国出现 5 位新晋侍酒大师，至此，北美共有 140 位侍酒大师 (男性 119 位、女性 21 位)，**全世界侍酒大师总人数只有 219 位。**

美国第一位侍酒大师出现于 1973 年，他的名字叫埃迪·奥斯兰德，他最有影响的专著《葡萄酒礼仪》已由中信出版社翻译出版，他在书中提出一个“酒商” (wine IQ) 概念，即葡萄酒知识在应酬中的重要性，他写道：“谁能想到，

你那耀眼的常春藤 MBA 头衔，广泛的商业人脉，过去无数大生意的成功经验，现在却毫无帮助？眼下最重要的不是智商，而是你的‘酒商’，以及你让客户满意，并给他留下深刻印象的能力。”

大概从 2006 年起，国内对待酒师职位开始正式的需求，很多大型酒店新增一栏侍酒师的职位空缺。当时对待酒师职位的概念其实非常模糊，直至今今在国内大部分餐厅对待酒师职位的概念依然不清楚，包括用餐消费的客人们更是觉得侍酒师就是服务员，甚至有些从业人员以为侍酒师就是花些钱考张证书，就能在一家高级餐厅担当侍酒师并且收入不菲……这些问题都在影响国内葡萄酒文化的推广。



Fabrice Sommier 和他的同伴们

侍酒师养成记

一名合格的侍酒师，需要对酒类知识的不断追求以外，还有更多知识及技术需要探究。首先是客人消费心理，要学会“察言观色”，通过学习和实践，掌握观察的技巧是非常重要的。比如当客人囊中羞涩，你却推荐了一支比较昂贵的酒时，客人内心的不悦感会影响到整个用餐心情，再次光顾的几率也就大大降低了；反之，则浪费了一个为餐厅增加营业额的大好良机。有些年轻的侍酒师会一味介绍那些自己爱喝的酒，可孰不知众口难调的道理。作为一个侍酒师必须学会询问，了解客人来自何方，平时喜爱什么口味。

侍酒师，也必须是个美食家。除了对酒类饮料的专业知识外，对食物原材料、佐料、香料等也必须了解，因为原材料的产地会直接影响到口感。

“最令我高兴和骄傲的是，当我把那些低调且专注酿酒的酒农所酿出的葡萄酒推荐给了我的客人，而他非常欣赏这瓶酒。通过葡萄酒，我让我的客人和葡萄酒酿造者得到了交流，这就是我作为侍酒师的价值所在。”

Morgan Harris 纽约侍酒师

侍酒师，也必须是一个表演者。华丽而绅士地打开酒瓶，斟入酒杯，这些都是基础。侍酒师的表演贯穿于整个服务过程中，从着装、站姿、身体语言都能为客人带来不一样的体验。

