

从新手到行家,餐厅点酒全攻略

专业的侍酒师就像是消费者的导游,而这份指南则为其提供了与导游沟通的最佳方式。在葡萄酒的世界里,没有愚蠢的问题,只有尚未被发现的喜好。

徐菲远

在餐厅点酒时,许多人常常感到无所适从,面对冗长的酒单和专业的侍酒师,紧张和犹豫在所难免。这种焦虑往往源于消费者对葡萄酒知识的缺乏,以及对侍酒师专业性的敬畏。然而,通过了解一些基本的技巧和原则,任何人都可以自信地选择适合的葡萄酒,让用餐体验更加完美。

事实上,专业的侍酒师更希望客人能够放松地表达自己的真实需求,而不是装作很懂葡萄酒的样子。

以下是侍酒师们总结的关键建议,这些建议不仅适用于高级餐厅,在任何提供专业葡萄酒服务的场合,都能帮助消费者从容应对各种点酒场景。

从对话开始,而非酒单

当侍酒师来到桌前时,不必急于翻阅酒单或表现出对葡萄酒的精通,最好的方式是从轻松的对话开始。纽约 Ci Siamo 餐厅的 Luciane Froz 建议,侍酒师可以通过询问客人对菜单的兴趣或餐厅的初印象来缓解紧张气氛,这种自然而然的交流能够帮助客人放松,同时让侍酒师更好地了解客人的偏好。

事实上,有经验的侍酒师都经过专业训练,能够通过简单的交谈判断

客人的葡萄酒知识水平,并相应调整自己的推荐方式。如果客人对葡萄酒知之甚少,侍酒师通常会引导他们回忆曾经喜欢过的某款酒,哪怕只是简单的描述,比如“上次喝过一款带点甜味的白葡萄酒”,这都能为后续推荐提供重要线索。

值得注意的是,大多数高端餐厅的侍酒师都备有一些“安全牌”酒款,这些酒通常口感平衡、容易接受,是帮助新手顾客建立信心的理想选择。

明确表达你的喜好和预算

葡萄酒的选择很大程度上取决于个人口味,因此,能够清晰地向侍酒师描述自己的偏好至关重要。

新奥尔良 Commander's Palace 的 Dan Davis 强调,客人不需要掌握复杂的葡萄酒术语,只需简单说明自己喜欢或讨厌的风味特征,例如“我喜欢果香浓郁的红酒”或“我不喜欢太涩的口感”,侍酒师就能据此缩小选择范围。更具体地说,可以尝试描述你喜欢的酸度水平、酒体轻重,甚至是饮用场景(比如是配餐还是单独品饮)。此外,预算往往是客人最难启齿的话

题,但事实上,明确预算反而能让侍酒师的推荐更加精准。

专业的侍酒师都明白,价格并不总是与品质成正比,他们的工作就是在客人指定的预算范围内找到最具价值的酒款。无论是用手指轻点酒单上的价格区间,还是直接说出心理价位,侍酒师都会尊重客人的需求,并在预算范围内找到最佳选择。

有些高级餐厅甚至会为不同预算的客人准备特别的“侍酒师精选”系列,这些酒往往代表了餐厅认为最具性价比的选择。



以食物为导向的选酒策略

葡萄酒与食物的搭配是一门艺术,而侍酒师正是这门艺术的行家。因此,与其独自研究酒单,不如先决定要点的菜品,再请侍酒师根据菜肴推荐合适的酒款。纽约 Manhatta 餐厅的 Sydney Fusto 指出,餐厅的酒单通常会涵盖各种价位和风格的葡萄酒,侍酒师的工作就是为客人找到与食物

相得益彰的那一款酒。现代餐饮业已经发展出一套成熟的餐酒搭配原则,比如,重量匹配原则(重口味食物配厚重酒体的葡萄酒)、风味共鸣原则(相似风味的食物和酒相互衬托)以及对比原则(用酒的酸度或甜度来平衡食物的油腻或咸味)。

例如,海鲜类菜肴适合搭配清爽

的高酸度白葡萄酒,而红肉则更适合单宁适中的红酒。如果客人能够提前告知用餐计划,侍酒师甚至可以推荐多款酒,分别搭配前菜、主菜和甜品,从而提升整体的用餐体验。值得注意的是,现在越来越多的餐厅提供按杯售卖的高品质葡萄酒,这为想要尝试多种搭配的客人提供了更多可能性。

掌握基本的葡萄酒知识

虽然侍酒师会提供专业指导,但了解一些基本的葡萄酒知识,无疑会让点酒过程更加顺畅。

例如,熟悉几种常见的葡萄品种及其典型风味,如赤霞珠的浓郁厚重或霞多丽的圆润饱满,能够帮助客人更准确地表达自己的偏好。

纳帕谷 La Toque 餐厅的 Mike

Lee 建议,客人可以提前了解自己的“首选品种”,并在此基础上与侍酒师探讨更具体的选择,比如,产区或者年份。

了解一些基本的产区知识也很有帮助,比如,知道波尔多以混酿著称,而勃艮第则以单一品种闻名。

此外,对于葡萄酒服务中的一些

仪式,如试酒环节,客人也无须感到压力,这只是侍酒师确保酒款品质正常的例行步骤,而不是对客人品味的考验。

现代葡萄酒服务已经越来越注重客人的舒适度,许多餐厅都采用更轻松的服务方式,比如,在餐桌旁边进行醒酒或提供详细的酒款背景故事。

提前准备与灵活应对

对于重要的场合或特殊的用餐需求,提前准备往往能事半功倍。佛罗里达州 HMF 餐厅的 Virginia Philip 建议,客人可以事先查看餐厅的酒单或致电咨询,这样既能节省时间,也能让侍酒师提前做好准备。许多高档餐厅都会在网上公布他们的酒单,有些甚至提供搭配建议。

如果是为了特殊场合(比如纪念日或商务宴请),提前与餐厅沟通,可以让侍酒师准备特别的酒款或安排个性化的服务。同时,保持开放的心态

同样重要,许多小众产区或新兴品种

的葡萄酒,可能带来意想不到的惊喜。近年来,一些非传统产区的葡萄酒(如希腊的 Assyrtiko 或葡萄牙的 Touriga Nacional)因其独特的风味和较高的性价比而备受侍酒师推崇。

最后,无论选择哪款酒,最重要的是享受其中的乐趣,毕竟,葡萄酒的本质是为人带来愉悦,而非增添负担。记住,即使是专业的侍酒师,也经历过从新手到专家的过程,他们更欣赏诚实表达自己喜好的客人,而不是假装懂行的顾客。

通过以上建议,相信消费者下次

在餐厅点酒时会更加从容自信,不仅能够选到心仪的酒款,还能在与侍酒师的互动中,收获更多关于葡萄酒的乐趣与知识。葡萄酒的世界充满无限可能,每一次点酒都是一次新的探索机会。专业的侍酒师就像是消费者的导游,而这份指南则为其提供了与导游沟通的最佳方式。记住,在葡萄酒的世界里,没有愚蠢的问题,只有尚未被发现的喜好。

欲了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众号。

