

“大师”来了……
2011年11月7日 作者：方军（酒业）

一个时代总有一个时代的“偶像”。

对于蓬勃发展中的中国葡萄酒“青葱”时代而言，大师级的人物更具有某种神秘力量，自然成为崇拜追随的偶像。作为发烧友的葡萄酒爱好者，不可能不知道罗伯特·帕克 (Robert Parker)、休·约翰逊 (Hugh Johnson)、杰西丝·罗宾逊 (Jancis Robinson)、詹姆斯·萨克林 (James Suckling)、詹姆斯·哈利德 (James Halliday)、杰里米·奥利弗 (Jeremy Oliver)，还有近两年在亚洲炙手可热的李志延 (Jeannie Cho Lee) 等等这些人的名字。这些蜚声国际的葡萄酒评论家、葡萄酒大师们的言论举止一直在影响着行业动态发展，无论是作为消费者，还是品酒者，他们是金字塔的顶尖。

虽然中国已成为世界上葡萄酒消费增长最快的市场，但真正现代意义的葡萄酒概念、消费和产品的引入不过最近二十多年的事情。即使今天当葡萄酒已经成为一种现代生活方式的时尚潮流之时，大部分国人对它的理解程度和鉴赏能力仍处于启蒙阶段。的确，在我们生活中出现了不少摇着杯子的人，不过面对贴着五花八门标签的葡萄酒泛滥于市时，依然会“迷茫”。那么对于这么一个新兴葡萄酒消费国家，“大师们”的作用显而易见。反之，置身于国际化的竞争环境中却极具光明的“钱景”的中国，不仅令得各国葡萄酒生产企业和酒商蜂拥而至，就连“大师”们也一改之前“忽视”的态度，也陆续“不在中国，就在去中国的路上。”

近两年间，之前提到的“大师们”，如休·约翰逊 (Hugh Johnson)、杰西丝·罗宾逊 (Jancis Robinson)、杰里米·奥利弗 (Jeremy Oliver) 等均已到访过中国，而近期结束的第二届中国葡萄酒挑战赛上，品醇客葡萄酒国际大奖赛主席 Steven Spurrier、葡萄酒大师协会主席 Lynne Sherriff、《Bettane & Desseauve Guide》创始 Michel Bettane 也出现在现场人们的视野中。而将于11月在香港举办的2011年国际葡萄酒前景大会 (WineFuture 2011)，专家及大师们出席的豪华名单上就有：罗伯特·帕克、杰西丝·罗宾逊 (MW)、潘乔·坎伯 (Pancho Campo MW)、李志延 (MW)、葡萄酒大师米高·桃乐丝 (Miguel Torres)、米歇尔·罗兰 (Michel Rolland)、史蒂芬·史普瑞尔 (Steven Spurrier)、亚洲地区葡萄酒大师 Debra Meiburg、Stephen Mack 等。究竟是中国市场繁荣表现吸引了如此多的大师前来，还是众大师推动了这股繁荣趋势的蔓延？似乎答案很简单。

不过大师究竟是如何“练”出来的呢？我们一般对公认在某一领域有突出成就且德高望重的人会尊称为“大师”，相当于“学者专家”的升级版。要成为大师很辛苦，这个费时费力费钱过程不像我们大多数人想象的那样充满乐趣，所以经

常听到有人用“受虐狂”一词来形容那些申请“葡萄酒大师”资格的人。毕竟即使作为普通消费者要想从认知到通晓进口葡萄酒的精髓也非一日之功。很少有人以超强的记忆力和钻研精神（除专业需要）去记住曾经喝过哪个酒庄哪个品牌的酒。不过，目前伴随中国葡萄酒发展的热潮，葡萄酒培训/普及活动也兴旺起来，无论是英国的 WSET 品酒师认证，还是美国的 ISG 侍酒师认证都成为葡萄酒爱好者和从业者的热衷选择。当然也有高校设有葡萄酒管理学、葡萄酒商务或葡萄酒酿制硕士学位。不过所有人最终目标还当属“侍酒师大师 Master Sommelier”与“葡萄酒大师 Master of Wine”这两项“Masters”大师级认证，这不仅是一个梦想，更似一场“炼狱”。因为这两个大师学位的难度更高（大师认证的学员中，能够取得大师称号的人低于 10%），同时这些认证并不是由高校提供，而是由业内组织来颁发。迄今为止，目前全世界的“葡萄酒大师”只有 289 位，而“侍酒师大师”只有 180 位。当然，并不是喜欢葡萄酒、经营葡萄酒就一定要成为大师，就如罗伯特·帕克（Robert Parker）就不是“葡萄酒大师”，但凭借努力和坚持，如今在业界非常具有影响力，并赢得尊重。

大师“名份”不仅代表着专业上的极至与认可，更多的也意味着一种责任。强调在这个通常被认为非常主观的专业中需要有客观性，也许他们不能代表你的舌头知道你会喜欢哪一款酒，但能就某一款酒的品质滔滔不绝地谈上几个小时。换句话说，这一行有它自己的标准，而葡萄酒的“大师”们就是维护这些标准的人。这当然又区别于那些混迹酒圈的“行家”，常常不是张冠李戴的误导，或是被纠错成为私下的笑柄。当然任何行业，领域都有名利场，越来越多的葡萄酒圈中人已迫不及待的在卡片上标注“品酒师”、“侍酒师”，哪怕才拿到一个初级证书。甚至标榜着“著名”、“专家”，结果也发现大多这类专家最怕的是恶搞测试的“盲品”。以至，我也常常开玩笑对些初学者说，如果你背下《葡萄酒的故事》，那你可以成为葡萄酒方面的“历史学家”，而你要背会《世界葡萄酒地图》，那就可以成为葡萄酒方面的“地理学家”，如果你每年品上 3000 款酒并做品酒笔记还能记忆与比较下来，十年二十年后你离“大师”就不远了……

当然，目前中国有很多努力并全身心投入和体验葡萄酒生活和事业的人，其中也包括一些极具成就的专业人士，而他们给到初学者的建议多半很简单——“多喝多积累”。就如休·约翰逊（Hugh Johnson）来到中国对葡萄酒爱好者们说到一句话，“要放开心灵、放开口舌和味觉感官，能够品尝体验更多的美酒佳酿，而不是狭隘在某几个品种上。不断探索学习，不断吸纳新鲜的知识养分，这样才能在葡萄酒神奇而又美妙的世界中遨游得更高、更长久。”