



■ 楚北

他带领研发的 ISA 国际葡萄酒专家课程,被世界主流葡萄酒国家所推崇、膜拜,在国际上大受葡萄酒发烧友追捧,他亦是教育家,数不清的葡萄酒大咖师从他门下,他却从不声张,他集低调谦和与风趣爽朗于一身,治学严谨认真,他就是 ISA 国际侍酒师联盟的创始人,同时也是 ISA 国际侍酒师联盟现任总裁——Wayne Gotts 先生。

ISA 国际侍酒师联盟(International Sommelier Alliance)核心团队在北美葡萄酒教育领域已有 20 多年的研发和教学经验,在中国也有着 10 余年教学经验,其宗旨是向葡萄酒及其他酒类行业内人士与爱好者推广、提供

他带领研发的 ISA 国际葡萄酒专家课程,被世界主流葡萄酒国家所推崇、膜拜,在国际上大受葡萄酒发烧友追捧,他亦是教育家,数不清的葡萄酒大咖师从他门下,他却从不声张。

与时俱进 严谨治学

——访 ISA 国际葡萄酒专家课程创始人 Wayne Gotts 先生

和拓展高品质的葡萄酒教育课程及资质认证。

我们得知,这位低调的 Wayne Gotts 先生近期来到了中国,正在多个城市进行巡回授课之旅,幸运之至,我们联系并采访到了这位国际侍酒大师。

问题 1:侍酒师对于葡萄酒行业及餐饮业的意义?

Wayne:传统意义上认为,餐厅和酒店的事就是选酒,为顾客提供建议,搭配食物,提供完美的服务。但是,在今天的市场,侍酒师可能会有其他不同的工作,他为酿酒者和消费者建起一座桥梁,为他们提供服务和建议。

如今,有很多侍酒师会做零售商,专业销售人员,教育者,进口人员。无论是什么工作头衔,提供咨询与服务都是最重要的。

问题 2:您认为,如何才能成为一个优秀的侍酒师呢?

Wayne:现如今,侍酒师已经可以得到正规的教育。加上常规的练习,并且,保持他们对葡萄酒的热情与兴趣。这个行业是充满巨大变化的,每天会有不同的新鲜的葡萄酒,每

年会冒出不同的产区。一个优秀的侍酒师必须要努力做到与时俱进。

问题 3:我在准备采访时,看到您提到过,ISA 的诸多特别之处,其中便有“与时俱进”这一条,这代表了什么呢?

Wayne:ISA 国际侍酒师联盟的初始是由来自欧洲、亚洲、美洲的侍酒师共同创造建立,我们的目标在于为葡萄酒教育带来一个真正的国际化的视角。我们咨询了许多经验丰富的侍酒师和新一代的葡萄酒消费者,以补充目前课程的空缺。

我们是一个与时俱进团队,为适应国际葡萄酒市场及满足国际葡萄酒学习者的需求,我们不断做出变化,更新课程,确保学员能够接收到当下最先进的葡萄酒文化。

问题 4:ISA 国际侍酒师联盟认证课程是纯粹只传授侍酒知识吗?适合想要学习品酒知识的人学习吗?

Wayne:这是很多人被这个课程名称引导所产生的一个理解误区,其实 ISA 系列认证课程非常适合葡萄酒爱好者学习,我们在全面细致讲解葡萄酒专业知识的同时,将专业的侍酒知识融入课程中,让学员在掌握葡萄酒必备专业知识的同时,还可学到 80% 人士都不知道的餐酒搭配技巧,开瓶醒酒礼仪、选酒点酒秘诀。这是非常有趣的一门课程。

问题 5:那请问 ISA 和其他的葡萄酒课程有什么区别呢?例如 WSET,CAFA?

Wayne:首先,我们的课程是打破传统,与时俱进的葡萄酒的课程。课程中含有更多

的新世界,因为年轻的这一代人,我们更能接受新世界的葡萄酒与文化。其次,我们的课程有更多关于餐酒搭配,不仅是欧洲的食物,而是用葡萄酒与全世界的食物进行搭配,并且还有一些实战性的侍酒技巧。第三,我们的课程是中英文双语教材,不同于其他的生硬的翻译版本,ISA 的课程是由中国侍酒师通过与我们沟通,然后用中国人能理解的语言完成所有的翻译。第四,ISA 国际侍酒师联盟总部负责 ISA 的教师培训,以保持高质量的教学。最后,ISA 在中国北京设有办事处,以更有效,更快捷的为大家提供服务。

问题 6:ISA 为什么要设计双语教材?

Wayne:因为葡萄酒是全球化的产品,但大部分的葡萄酒文学作品都是英文原著,鲜有精准专业的中文翻译,还有很多国际品酒、侍酒课程的中文版翻译是很生硬的,这对于想要更进一步学习葡萄酒的人士是很不利的,不利于学习者与国际接轨。

ISA 花费大量精力,和中国有着多年专业葡萄酒培训及侍酒经验的精英讲师团队紧密沟通研发 ISA 中国版教材,这个团队是《牛津葡萄酒词典》中文版的翻译团队,专业水平非常高,我们的配合也使得中国版教材与国际版教材语言翻译转化达到完美匹配的程度。独创双语对照教学系统,就是为了方便学习者充分理解国际侍酒文化,掌握原汁原味专业术语。这样我们提供的双语教程不仅能帮助学生学习葡萄酒专业词汇,并且还能提高自己的英文水平,有助于学生的职业发展规

划。这些专业的葡萄酒术语的掌握,会帮助他们出国和国际人士交流沟通,即便去国际葡萄酒企业发展都是没有问题的,可以从容应对,轻松沟通。

问题 7:您对于中国侍酒师有什么建议或者评价吗?

Wayne:我认为中国的侍酒师做的非常棒。他们精通葡萄酒知识,善于做服务,并且他们对于中国的葡萄酒行业起到了很大的推进作用。如果有建议的话,我会为中国的侍酒师写一篇很棒的评论,开头是关于中国优秀的茶艺师。因为我认为中国的茶艺师就像是我们的侍酒师,所以中国在这方面已经早有建树。我希望更多的人能够意识到这一点,也希望茶艺师与侍酒师有更多的交流。

问题 8:对于此次中国的三个月之旅有什么期待?

Wayne:无论我什么时候来中国,我都有两个目的,第一,学习,然后交流。当别人让我分享经验的时候,我非常乐意,但是我也希望能听到这个领域中其他人的经验与有趣的经历,无论是关于葡萄酒,食物,还是友谊。这些都是关于 ISA 的主题,我希望人们可以从葡萄酒教育中学到的不仅是课本上的知识,更是享受葡萄酒,食物,并且与朋友分享。

问题 9:您对于中国的侍酒师及中国的葡萄酒行业有什么期待?

Wayne:中国的葡萄酒行业如今已经日益成熟。但是我希望能够提升中国侍酒师的影响力,并且让更多的国际酒店,米其林星级餐厅,甚至是普通的餐厅认识到他们的价值。在美国,餐厅中的侍酒师通常也是餐厅的经理,有许多其他的工作,例如:培训员工,制定计划,预算等等。我们希望更多人能够明白这个职位的实际情况,这将有助于更广泛地渗透酒店和餐馆。

传播专业品鉴文化 我们一直在路上

——四川省酿酒研究所发展历程小记

■ 李宗毅

四川省酿酒研究所被外界很多人称为“中国白酒黄埔”、“中国白酒技术大师的摇篮”。名字从何而来,今天一起来说道说道。

在技术服务上,四川省酿酒研究所一直在为全国各地的酒厂提供全方位的技术服务。

在白酒专业技术培训领域,四川省酿酒研究所为白酒行业培养了大批的品酒师、酿酒师。

在行业影响力上,2011 年,四川省酿酒研究所受邀走进金门高粱酒厂,进行了为期一周的白酒知识技能培训,加强大陆和台湾地区的白酒技术交流。

因为专业,也收获了极佳的口碑和评价。为了加强企业专业技术人员队伍建设,向白酒从业者宣传健康的白酒知识,提高公司专业人才储备,四川省酿酒研究所经多家企业邀请,开展了培训班进酒厂活动,将培训深入都企业内部,真真切切解决企业技术难点,提升全员素质。

2017 年 5 月 9 日-13 日,四川省酿酒研究所受甘肃红川酒业邀请,开办了“红川酒业白酒品评人才培训班”,通过培训为红川酒业挖掘和培养更多、更强的白酒品评技术人才,助力红川酒业发展。值得祝贺的是,培训中的优异者于近日组织参加了“2017 年中国技能大赛甘肃省“金辉杯”品酒师省一类决赛”,斩获“团体第一名”的好成绩。

6 月、7 月,培训师安徽,相继走进安徽金种子酒业股份有限公司、安徽古井贡酒股份有限公司、安徽文王酿酒股份有限公司,结

合各个酒厂实际,将理论知识与品评勾调实践贯穿到实际生产培训中去,培养“懂生产、会技术、能销售”的复合型人才,旨在与各企业一起,充分发挥各自的影响力,全面提升从业人员白酒专业素养,成为公司可持续发展的中流砥柱和核心竞争力。

培训部前进的步伐没有停歇,7 月 17 日,我们又走进山东四君子集团有限公司,针对四君子酒业培训前的调研工作已经结束,且结合到了我们的培训教材中去,本次培训将专门设立课程:《如何建立自己产品的信心及



技术与销售的关系,系统研讨浓香型白酒的酿造工艺、感官特点,通过系统的尝评训练,形象的讲解四君子系列产品的独特性,进而强化参训人员对本品牌产品的自信心。未来,我们还有很长的路,感谢有您们的陪伴……

国家白酒专业技术培训班八月开班

四川省酿酒研究所作为中国酒业协会批准的白酒类职业资格技能鉴定培训单位,经中国酒业协会发文同意,针对当前酒行业的新常态,为提高酒类生产企业的技术水平,提供一个相互学习交流的平台,特于 8 月举办白酒专业技术类职业技能鉴定培训班。

本次培训班经培训及考核鉴定合格后,颁发中华人民共和国人力资源和社会保障部统一印发的职业资格等级证书,纳入统一管理。欢迎报考参加。

培训班研讨内容:中国白酒的味觉转变理论“如何寻找中国白酒的黄金分割点”;中国白酒产量质量及成本分析;白酒生产、蒸馏、储存工艺;白酒勾调理论知识剖析;中国白酒骨架成分理论(骨架成分、协调成分、复杂成分)、味觉转变理论;

深入研讨目前畅销白酒的质量优势;什么样的中国白酒才是高水平的优质蒸馏酒;如何正确鉴别纯粮固态酿造原酒、新工艺白酒、串香白酒;

白酒酿造技术;国家职业技能鉴定技能考核。授课师资及相关器具

授课教师:将邀请全国著名白酒专家、国家级白酒评委及具有品酒师、酿酒师培训教师资格的授课教师担当教学工作,围绕白酒品酒和酿酒职业标准和考核大纲,结合白酒行业实际精心准备培训课程,旨在提升白酒行业人才专业水平,为白酒爱好者传播健康的白酒知识;

培训教材:国家鉴定总站品酒师或酿酒师培训专用教材及四川省酿酒研究所内部培训使用的相关资料;

培训酒样:白酒感官品评标准样品,涉及中国白酒十二大香型、白酒质量差异性 53 种样品;品尝用具:标准白酒品酒杯。学员条件:熟悉酒类生产,有一定基础的人员。

需参加职业技能鉴定的学员,应符合国家规定的职业技能鉴定的申报要求,详细条件见附件 1。培训时间及地点:报到时间:2017 年 8 月 18 日 鉴定时间:8 月 19 日—24 日 培训地点:广汉市西园大酒店(广汉市中山大道南一段 17 号)

学习培训费用:培训鉴定费(含学杂费、材料费、样品费、职业技能鉴定费等等):一级 6300 元/人,二级 5300 元/人,三级 4300 元/人。

食宿可统一安排,费用自理。申报材料:需进行“品酒师”或者“酿酒师”职业资格考试的学员报到时提交以下材料:达到各级申报条件(见附件 1),填写“轻工行业特有工种职业技能鉴定申报表”(见附件 2)一式两份,需单位签章。

本人近期正面二寸免冠照片 4 张。加盖单位公章的工龄证明 2 份。身份证复印件 2 份。鉴定证书:通过中国酒业职业资格鉴定考核后,由中华人民共和国人力资源和社会保障部颁发相应的职业资格证书。

工作联系:联系人:康健 13880590599 周玲 15892489843

附件 2:职业技能鉴定申报表

Table with columns for personal information, work details, exam results, and station review. Includes fields for name, gender, education, phone, ID, work unit, position, and exam scores.

附件 1:品酒师申报条件

三级品酒师(具备以下条件之一者) (1)连续从事本职工作 5 年以上。 (2)具有以高级技能为培养目标的技工学校、技师学院和职业技术学院本专业或相关专业毕业证书。 (3)具有本专业或相关专业大学专科及以上学历证书。 (4)具有其他专业大学专科及以上学历证书,连续从事本职工作 1 年以上。 (5)具有其他专业大学专科及以上学历证书,经三级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。

工作 4 年以上。 (6)具有本专业或相关专业大学本科学历证书,取得二级品酒师职业资格证书后,连续从事本职工作 3 年以上,经二级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。 (7)取得酿造工三级职业资格证书后(中专及以上学历),连续从事本职工作 5 年以上,经本职业二级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。 (8)取得硕士研究生及以上学历证书后,连续从事本职工作 2 年以上。 一级品酒师(具备以下条件之一者) (1)连续从事本职工作 19 年以上。 (2)取得二级品酒师职业资格证书后,连续从事本职工作 4 年以上。 (3)取得二级品酒师职业资格证书后,连续从事本职工作 3 年以上,经一级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。 (4)取得本专业或相关专业大学本科学历证书后,连续从事本职工作或相关职业工作 13 年以上。 (5)具有硕士、博士研究生学历证书,连续从事本职工作或相关职业工作 10 年以上。