

听潘恩明说台前幕后

访“盼望已久”当家婚礼主持人



提前一天做彩排。

□ 专刊记者 马文杰

婚礼主持是整个婚礼现场的主导者，他的形象、说辞以及临场表现都关乎着整场婚礼的进程和气氛。俗话说，台上一分钟，台下十年功，婚礼主持人的台前幕后究竟是什么样的？记者采访了“盼望已久婚礼会所”的当家人潘恩明，作为目前烟台婚庆主持的新锐人物，他给记者讲述了自己工作中的那些事儿。



潘恩明做的手捧花。



初见潘恩明，记者就看出他年纪不大，颜色鲜亮的着装，时尚的发型，最主要的是开朗的个性和俏皮的语言，当真是婚礼主持人的“好料”。

自学成才 独成一家

潘恩明告诉记者，他并不是科班出身，甚至是完全跟这个行业不沾边，退伍后在婚庆公司供职，在打杂的时候就留意一些主持人的风格和说辞，发现这个职业可以说是婚礼中的灵魂人物，于是就开始了自学，浏览主持人们现场视频，自己对着镜子反复试验，他说为了得到“真传”，他和主持人们做朋友，拜师学艺。“可每个主持都应该有自己的风格，有自己的思想，照搬照抄可不是优秀的主持人该做的。”潘恩明说。

创业初始，凡事亲力亲为

2012年，潘恩明开始独挑大梁，成立了自己的婚庆公司——盼望已久婚礼会所。他带记者参观了自己的会所店面，好像一个婚庆时尚的小型博览，各色物件、捧花，还有许多他曾经布置过的婚礼现场照片，说到会所的logo，潘恩明自豪地告诉记者，那时他“自主研发”的专属logo。

开业一年来，已经承接了不少婚礼，每一场都是潘恩明亲自策划。当然，他独树一帜的主持风格，也吸引了不少口碑客，少不了一些慕名而来的客户，这也是最让他欣慰的地方。

潘恩明不仅是一名优秀的主持人，也是个满腹点子的策划师、设计师，他跟记者打趣道：“我觉得我是主持界设计最好的，设计界捧花做得最漂亮的，当然，主持就更不用说了。”记者也被他给逗乐了。

台前的光鲜，幕后的汗水

在采访过程中，潘恩明的来电特多，大部分都是商讨婚礼细节的，每次电话响起，他都对记者抱歉地笑笑。当记者问他是不是特别忙时，他收起笑容，说：“说实在的，我最不爱听的话就是别人说我这个工作挺轻松，耍耍嘴皮子个把小时就好几千。其实为了这个把小时，我的付出可远远超过他们看到的那些。”

如今，新婚夫妇以80后为主，这是一个追求个性时尚的群体，在前期的沟通中，常常会冒出许多新奇的点子，不分时段来电沟通，午夜电话也是常有的事。主持词都是在提前充分沟通的情况下准备的，既要喜庆、欢乐，又要浪漫、感动，还要尊重传统。

婚礼主持人讲究的不仅仅是专业，更要有气场，不能结巴不能断片儿，潘恩明提前几天就得不断练习修改，并且为了保持良好形象，不论夏日炎炎还是寒冬腊月，都只能穿单薄的西装，多一分臃肿，少一分有失庄重。婚礼当天，一大早就开始拾掇自己，打起一百分的精神迎接新工作。

微醺之旅

美酒MUST BUY

美“酒”与驾车可以兼得

烟台嘉美葡萄酒行与您共品西班牙起泡葡萄酒



□ 专刊记者 马文杰

每逢聚会时，许多爱酒的市民都会在酒与驾车之间纠结，为此，既具备酒的风味又不会违章的“酒”就成为广大酒爱好者的强烈需求。鉴于这个需求，记者请教了烟台嘉美葡萄酒行的负责人曹振刚，他给大家推荐了一款不错的好“酒”。

烟台嘉美葡萄酒行是专业经营原瓶进口葡萄酒的商家，曹振刚在多年的经营中，也成为小有名气的业内专家，他不断地到全国各地去寻找性价比高的进口葡萄酒，也有很多国家的高端品鉴会邀请他。曹振刚介绍说，他也是酒爱好者，可总是因为要开车而失去了很多品好酒的机会，经过多番考察、品鉴，曹振刚引进了西班牙普雷萨淇起泡葡

萄汁。“说它是葡萄酒，其实它是具有葡萄酒风味的，不论从口感、香气等方面，都可以满足我们这些酒爱好者的需求。”曹振刚指着瓶子说，“它里面却没有一点酒精含量，所以喝了之后可以安心驾车，甚至是孩子也可以尝试。”记者认真地看了瓶子上的标签，有西班牙语“Sin Alcohol”的字样，意思就是不含酒精，而配料，则是葡萄汁、维生素和二氧化碳等。这

款葡萄酒，有红葡萄酒和白葡萄酒两种，可以搭配肉类、海鲜等，同时，加入二氧化碳成为起泡葡萄酒，是佐餐搭配的好选择。酒瓶的外包装非常讲究，乍一看有点香槟酒的感觉，金色锡纸配上修长的瓶身，适合在聚会、宴请甚至是婚宴中使用。“聚会上用这款葡萄酒，那些开车的朋友就不会被热闹的宴席抛弃，可以没有后顾之忧地尽情享受觥筹交错的乐趣。”曹振刚笑着说。

小知识

无醇葡萄酒

目前市面上十分流行无醇葡萄酒，受到广大消费者的热捧。可无醇葡萄酒真的不含酒精吗？

无醇葡萄酒从严格意义上讲并非完全意义上的无醇，只是大多数产品仅仅具有不超过0.5%的酒精含量而已。然而，无醇葡萄酒显然不同于普通葡萄酒，它同样是按照葡萄酒的生产工艺酿造出来的、具有完全成品意义的葡萄酒类产品。

无醇葡萄酒既有葡萄酒的醇正，又有甜酒的爽口，是两者优点的完美结合，不仅保留了葡萄酒中的营养成分，而且口感更加醇厚，让人回味无穷。无醇葡萄酒以野生和人工培植的山葡萄或杂交葡萄为原料，经发酵、窖藏、陈酿、去杂等特殊工艺脱醇加工而成，所含酒精不超过1%，其内含的8种氨基酸和白藜芦醇是普通葡萄酒的数倍，具有极高的营养保健作用。

无醇葡萄酒要求在提取酒精的同时，却不影响葡萄酒的其他成分，保持原有香气和复杂口感，如今的方法是真空蒸馏法，将葡萄酒加热到40摄氏度，对葡萄酒进行蒸馏。为了避免一些在蒸馏过程中的酸度损失，会用一些富含多酚物质的葡萄品种。为了减弱单宁酸在失去酒精后较为明显的收敛作用，则加入一些甘油类物质，这些甘油类物质产生于葡萄酒发酵过程中，每升葡萄酒在发酵过程中会产生6-8克的甘油。同时，为了补充一些糖分，使其更容易入口，解决办法是成比例的加入一些新鲜葡萄汁。