

毛遂自荐的巴保

人们常说，吃一堑长一智。吸取前两次引进酿酒师的失败教训，张弼士认为必须提高选择酿酒师的标准。首先，此人要有一定的酿酒经验；第二，酿酒师必须要诚实可靠，最好是有一定名气。于是，他开始了对张裕第三任酿酒师的选聘工作。1896年，张弼士委托奥匈帝国驻新加坡总领事把关寻找。这次应聘的师名巴保。巴保的出身可圈可点。他出生于维也纳郊区，是奥匈帝国的世袭男爵，出身于一个酿酒世家。他父亲是一位葡萄酒酿造专家，曾发明过测定葡萄的糖度表，后人称为“巴保糖度表”。巴保青年时期曾经随父亲学过酿造葡萄酒，并在奥国葡萄酒厂做过事，还持有奥匈帝国颁发的酿酒证书。当时他受命任中国芝罘副领事。巴保来到张裕公司后，与总经理张成卿一起，督建仓库、厂房等设施，终不负众望，主持酿制的“高月白兰地”、“夜光杯”、“佐谈经”、“琼瑶浆”等15种产品工艺成熟，个性鲜明，很快风靡一时。巴保在张裕找到真正的用武之地，他干脆把办公地址迁到张裕，边做酒边当外交官。于是，奥匈帝国的国旗在张裕院内挂了十几年。直到1914年，由于第一次世界大战爆发，巴保才奉诏回国。

可以说，巴保的到来真正解决了张裕酿酒师缺少的问题，他以自身过硬的专业素养赢得了张弼士的信任。他是张裕历史上成功聘请的第一位外国酿酒师。