培训班旨在 增强学员学习能力,从 记忆力、识别力、表述力、审 美力、重现性、再现性、个性表 述等方面进行培训考核,提高 学员白酒感官鉴评能力,为 白酒行业培养更多实 用人才。

善育者,川酿。4月18日至25日,经中国 酒业协会批准,由四川省酿酒研究所承办的 第十九届全国白酒品酒师职技能鉴定培训班 于 4 月 19 日在四川省广汉市顺利开班。

中国酒业协会副理事长刘秀华, 中国白酒 金三角酒业协会副会长陈吉福,中国著名白酒 专家、教授级高工曾祖训,贵州茅台酒厂名誉董 事长、中国著名白酒专家季克良,原五粮液总经 理、中国著名白酒专家徐可强,四川省酿酒研究 所所长吴亚东,四川省酿酒研究所副所长、总工 程师杨官荣,中国著名白酒收藏鉴定专家焦健 等领导和专家亲临开班仪式,并做了重要讲话。 来自全国十几个省份 200 余名从事白酒工作的 学员参加了本次培训。

季克良先生亲临广汉, 为学员授课是本 次培训的最大亮点。众所周知,作为贵州茅台 酒业名誉董事长的季老工作繁忙,这次能在 百忙之中抽出时间与大家一起交流沟通学习 是非常不容易的。而且这也是四川省酿酒研 究所自承办白酒技能培训以来首次请到季老 来授课。在开班仪式上,季老与学员们畅谈了 酱香型白酒的生产工艺、流程、白酒生产中的 理论与实践、经验、所见所闻、以及与茅台酒

第十九届全国白酒品酒师培训班广汉开班





课堂上如何做好品酒笔记?

业共同发展的点点滴滴……从旧社会到新中 国,季老是贵州茅台酒业发展的历史见证人, 更是中国白酒发展的历史见证人。不得不说, 能在现场亲耳聆听季老的分享和感悟是本期

四川省酿酒研究所副所长、总工程师杨 官荣在会上表示:"四川省酿酒研究所作为本 届全国白酒品酒师职业技能鉴定培训班的组 织方,将严格按照《品酒师国家职业标准》和 《白酒品酒师职业(资格)培训教材》内容授 课,同时根据培训需要精简教材编撰了《川酿 白酒培训教程》;旨在增强学员学习能力,从 记忆力、识别力、表述力、审美力、重现性、再 现性、个性表述等方面进行培训考核,提高学 员白酒感官鉴评能力,为白酒行业培养更多 实用人才,并为学员提供国家白酒业顶级专

家亲临指导的机会,对白酒企业在生产过程 中遇到的问题进行释疑解难,缩短新产品的 开发时间,提高工作效率,降低成本,增强企

开班仪式结束后, 由季克良为学员们授 课,季老在几十年的白酒生产和研究的过程 中积累了丰富的实战经验,从对中国白酒业 的认识、发展、文化以及工艺等方面为同学们 分享了自己一些心得体会,得到了学员们的 一致认可。

据了解,本届培训班将对考核合格学员 颁发国家人力资源和社会保障部相应等级 "品酒师"职业资格证书。本次培训将由 "HKS"香港卫视全程摄像直播,记录所有学 员的这次升华之旅。

(据四川省酿酒研究所培训部)

2017 意大利顶级葡萄酒及烈酒课 程中国区首课在广州启动

《我爱意大利葡萄酒——意大利顶级葡 萄酒及烈酒课程》是由意大利国家经济发展 部 (Italian Ministry of Economic Development)、意大利对外贸易委员会(ICE-Italian Trade Agency 简称 ITA)、意大利葡萄酒联盟 (UIV)、意大利葡萄酒联合会(Federvini)以及 意大利国家酒业促进中心-意尚(Enoteca Italiana)联合举办,旨在帮助中国消费者、媒 体和专业人士通过更加专业的方式和渠道 了解意大利葡萄酒,包括意大利葡萄的品 种,产区以及酒类等级制度;同时,课程还会 向学员讲授正确的品酒方式以及餐酒搭配

继 2016 年的成功举办后,"我爱意大利 一意大利顶级葡萄酒及烈酒课程" 将于2017年再次回归,并将在广州开启第 五次课程(2017年的第一次)。2017年度,意 大利政府加大了在此项目上的投入力度,将 授课地点由 2016 年的基础上扩展到包括北 上广和成都在内的10个中国城市,并将课 程举办的跨度扩展到全年。其中,广州地区 的培训课程于2017年3月31日至4月2日

相关链接 | Related Links

意大利对外贸易委员会 ITA 是根据意

大利国家经济发展部战略, 致力于支持意大

利企业国际化的政府机构。机构能为意大利

及外国公司提供信息、支持和建议,其职能是

发展,优化和促进意大利对外经济贸易关系,

促进办事处到意大利大使馆和领事馆,并与

当地政府和企业紧密合作,为海外经营的意

ITA 业务范围从遍及全球,从大型贸易

特别重视中小型企业,协会和团体的需求。

于广州四季酒店举行,本次课程受邀的学员 包括广东省内的品酒师、侍酒师、专业媒体、 酒商和商超渠道负责人。

《2017 意大利顶级葡萄酒及烈酒课程— 广州站》的开幕式在课程首日(即3月31 日)上午10:30举办。多位重要嘉宾莅临现 场,包括有:意大利对外贸易委员会广州代 表处首席代表 Paolo Quattrocchi 夸特洛奇 先生, 意大利驻广州总领事 Laura Egoli 艾 古丽女士,香港酒评人协会主席/上海国际葡 萄酒品评赛(SIWC)联合主席刘伟民先生及 本地的合作酒商代表。

在为期三天的培训结束后,意大利对外 贸易委员会广州代表处于 4 月 21 日在广州 举办"我爱意大利葡萄酒"的活动颁奖礼,在 广东乃至全国的葡萄酒行业嘉宾的见证下, 向二十名新任的"意大利葡萄酒推广使者" 颁发官方证书。

除了此次的葡萄酒培训课外,今年意大 利对外贸易委员会还将与本地超市、连锁商 店以及酒商合作,加大意大利葡萄酒在零售 渠道的推广力度,其目的是进一步向本地消 费者推广意大利葡萄酒,以提高意大利葡萄 酒在大众零售渠道的市场份额。

大利企业提供信息,支持和咨询服务,同时

在资本货物,消费品和服务业促进出口与合

作,以提高意大利企业在国际市场上的形

与海外企业相互对接。ITA 在中国已有 51

年历史,办事处位于北京、上海、广州和香

港,每年组织上百项推广活动以加强意大利

ITA 提供广泛的服务帮助意大利企业

现在市面上越来越多种类的葡萄酒不 断涌现出来,这对广大的消费者来说无疑是 一件非常享福的事。在各大超市或者酒类零 售商店内就可以买到适合自己需要的葡萄 酒。但是你是怎么学习葡萄酒知识的呢?是 否通过笔和纸记下了你品尝过的酒呢?

我们要观察酒在杯中的色泽,观察它是 否清澈,如果发现酒是浑浊的则说明酒的质 量已经变坏了。然后根据白、红、桃红葡萄酒 的颜色来进行恰当的记录。因为我们知道葡 萄酒的颜色是根据葡萄种类和年份来影响 的。对白葡萄酒我们可以用梨白、金色、琥珀 色来形容; 桃红葡萄酒的话可以用粉色、橙 红来形容;红葡萄酒可以用紫红、宝石红、石 榴红和黄褐色来形容。

闻酒

酒香也是凸显葡萄品种的特性之一,每 种葡萄品种通过自身特有的味道会使你慢 慢发现酒与酒之间的差别。葡萄酒中的香气 大致分5类:果味、花香、香料、蔬菜、橡木。 不是所有的酒都会包括这些香气,在识别这 些香气的时候,需要凭借你的记忆去回想起

那些你觉得在酒中熟悉的味道,再正确地描 绘出来。

我们的舌头只能为我们尝出4种味道, 它们是"酸,甜,苦,咸"。舌尖对甜味比较敏 感,舌头的中部对咸味比较敏感的,而舌根 对苦味比较敏感的,而整条舌头的两边则是 对酸味比较敏感。那么酒里面到底有到少东 西需要我们去品尝出来的呢? 大致有以下 6 点:糖份、酒体、酸度、单宁(绝大多数在红葡 萄酒中)、味道和回味。

品酒是一件用味蕾去从事的事情,将酒 液啜入一小口放于口腔前部,通过舌头和口 腔把酒液温热,使香味缓缓逸出。

酒体

就在口中使口腔和喉咙感觉热乎乎的 就可以被称为"饱满"的酒体,反之则称为 "轻度"的酒体。

糖份

感觉不到什么甜味的酒被称作"干型" 葡萄酒,这也是我们常在市面上看到和听到 "干红、干白"的意思。尝到一丝的甜意,可以 被称为"半干型"。尝到很明显的甜味,就可 以被称为"甜型"。

酸度

葡萄品种不同,酿造出的葡萄酒的酸度 也不一样。通过舌头的两侧充分接触酒液, 感受酒中酸度。从轻微到中等到强度来划 分。轻度的就像红富士苹果,中度就好比橘 子,而高度的好比在吃柠檬一样。

在这里需要向大家介绍一下什么是单 宁? 单宁有益于心脏血管疾病之预防。单宁 含有一种物质称 Procyanidols, 不仅对人类的 血管有保护作用,并能保护动脉管壁,防止 动脉硬化,有保护心血管的作用。单宁主要 存在于葡萄的果皮和籽种存在,由于酿造工 艺的不同,红葡萄酒丹宁含量最高,白葡萄 酒中几乎没有。单宁在口中会产生一种涩 味,而涩味是构成红葡萄酒口感结构的主要 元素。品酒师视这为红葡萄酒的骨架,同样 从轻微到中等到强度来划分。

味道也大致分5类:果味、花香、香料、蔬 菜、橡木。这些味道都是根据品到的生活中 接触到的物质的味道来进行归类,并作为描 述的根据。这也是一个长时间的累积,并且 需要记忆去储存的味道。有时候会遇到这样 的问题:有些味道很熟悉,但是就是说不出 确切的物质来形容。好的葡萄酒会在口中慢 慢被发现出各种不同的味道。、

回味指的是我们将葡萄酒咽下或吐掉 后,口腔中的感觉并不会立即消失。因为在 口腔、咽部、鼻腔中还充满着葡萄酒及其蒸 汽,还有很多感觉和味道继续存在,它们会 逐渐降低,直至最后消失,这就是余味。余味 的长短和舒适度,会因为葡萄酒的不同而产 生不同的变化。

以上所有就是你在品酒时需要记录下 来的标准。拿出你的笔记本和笔,记录下每 一个品酒步骤中的发现,写下酒的名字、年 份和品尝这瓶酒的日期。一个系统完整的品 酒笔记就完成了,你的葡萄酒知识学习之旅 也算是正式开启。

中国食品工业协会文件

中国食协酒技培[2017]01号

关于举办全国酒类勾调品评生产检验高新技术及实用新技术培训班的

各省、区、市食品协会、全国各酒类企业:

酒类品评、勾调、生产、检验、食品安全 是酒类企业勾调人员、酿酒人员、质检人 员、生产质量管理人员乃至库管人员和营 销人员的一项基本技能。对稳定与提高企 业产品质量,开发新产品具有重要现实意 义。新形势下对酒类技术人员的要求也越 来越高,特别是负责酒类技术和质量的人 员,有更重要的特殊意义。为了规范和提高 酒类专业技能水平,提高技术人员的综合 素质,应广大酒类企业的迫切要求,中国食 品工业协会 酒类食品高新技术培训中心 特决定举办全国酒类管理人员和技术人员 培训班。本次培训经考试成绩合格者,颁发 专业技术培训合格证书;成绩优异者,颁发 专业技术高级(勾调师、品评师、检验师、酿 造师)证书,全国通用,网上可查证。特别提 示:由于时间关系,每年都定在5月20日 集中只举办一期培训班,今后需培训的学 员,可直接在中国酒类技术网站查阅详情 即可。由于名额有限,报名人员较多,希望 酒类企业安排好时间提早报名,届时准时 参加。现将有关事宜通知如下:

一,培训内容,

和中国的关系。

1、新型白酒的最新勾调实用新技术;2、 各香型酒的最新勾调技术、品评技术;3、各香 型酒的最新生产实用技术及工艺特点; 4、营 养、保健酒的最新研制与开发技术;5、学习如 何解决营养、保健酒后期沉淀疑难问题; 6、 各种酒类的最新检验技术;7、学习白酒高级 品评师、勾调师考核训练方法; 8、学习如何 做好酒类产品全面质量监管工作;9、学习如 何解决和控制酒后上头、口干、头痛的主要原 因和解决办法。

二、培训时间及地点:

- 1、培训时间:2017年5月20日至5月 29日(共10天)
- 2、报到时间:2017年5月19日(全天报
- 3、报到地点:中国食品工业协会酒类食 品高新技术培训中心(四川省广元市上西金 轮路南段219号,广元火车站右侧500米,广

元酒研所大楼) 三、授课人员及方式

由中国食品工业协会组成的酒类专家组 成员及国内的著名酒类专家、教授授课并担 任现场指导, 主要采用理论与实践相结合的 方式授课, 重点解决酒类企业在生产中所出 现的疑难问题, 传授各企业最适用的酒类勾 调、品评、生产、检验高新技术及实用技术,以 实践为主,突出可操作性。

四、学习费用

培训班收学杂费、实验费、资料费、勾兑 调味酒、培训合格证书、合影费及其它费用等 共3000元/人。食宿统一安排,费用自理。(食 宿费用每人每天150元,三餐、双人间)

五、报名方法

从即日起至 2017 年 5 月 19 日止,传真、 电话报名均可。学杂费、食宿费在报名时汇 出,也可在报到时一并交清。

六、其他事项

为了使各酒类企业在此次培训班上能够 真正学到实用高新技术并解决本企业生产勾 调中的各种疑难问题,请参加培训的人员,携 带本厂具有代表性的酒样或在本地畅销的酒 样(尽量保证每样2公斤左右),以便专家现 场尝评、勾兑,决定配方,回厂后即可应用。并 带上本人身份证复印件1份,1寸工作彩照8 张,以备办证使用。如因本人时间紧未能赶上 参加每年5月20日的培训学员,可根据本人 的时间安排,除每年培训班培训内容外,本单 位另外还有许多高新技术,可随到随培训,详 情电话咨询

七、联系方式

单位:中国食品工业协会酒类食品高新 技术培训中心

地址:四川省广元市上西金轮路南段 219 号(广元酒研所大楼)

联系电话: (0839)3602639 3602599

3602699 3600888

专家手机: 王主任 18908120997 13808120997 王经理 13508067551

联系人: 李主任(0839)3602639

13881225398

传真:(0839)3602499 3606766

邮编:628000

邮箱:jiuyansuo@sohu.com

网址: http://www.jiuyansuo.com

二〇一七年一月十二日

2017年"全国酒类勾调品评生产检验高新技术及生产实用新技术培训班" 报名回执表(可复印或扩大打印)

姓名	性别	年龄	
文化程度	职称	职务	
单位名称			
通讯地址		邮编	
电话		传真	
E-mail		QQ	
注:填写回执表务请字迹工整,按上述联系方式的地址寄、传至李主任收			