尊享“酒界黄埔校”与“国评孵化园”美誉 四川省酿酒研究所为哪般被如此称道

●前往宝岛台湾为金门酒厂开展专场培训

●2015 年第三届全国白酒品评职业技能竞赛前三名合影，其中冠亚军都是四川省酿酒研究所的学员

●课堂中进行尝评训练的学员

在中国白酒行业，有这样一个机构，她专业而神秘，因为从这里出来的学员，不乏国家级评委或省级评委的人物；她激情而低调，十多年来，众多白酒业年轻人在这里得到提高、升华……她为全国大大小小数百家酒厂提供了各类技术服务。据说，很多酒厂酒体风格的起源及形成来自于这里。很多酒厂的技术骨干酿酒师也是来自这里。这个“铁打的营盘，流水的兵”式的班级，被誉为中国“白酒黄埔”，甚至有人说这里就是中国白酒“技术大师的摇篮”、“国评孵化园”……

现在，在这个神秘机构正举办新一届培训班之际，我们来撩开她神秘的面纱吧。

她的名字很传统——“四川省酿酒研究所”。研究所位于有“成都后花园”之称的四川省广汉市。在技术服务上，四川省酿酒研究所一直在为全国各地的中小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量的高级品酒师，高级酿酒师。

在行业影响上，2011 年，四川省酿酒研究所受邀走进金门高粱酒厂，在金门酒厂进行了为期一周的白酒知识技能培训。

就其成果而言，那更是硕果累累——从四川省酿酒研究所走出的学子，许多已成为行业中的精英人物。如河南仰韶酒业董事长侯建光。据了解，在考国评之前，侯董事长就在酒研所住了一个月，在老师的指导下天天练习品酒，写笔记，最后如愿考上了国评。侯总成了最懂酒的国评董事长。

这个“铁打的营盘，流水的兵”式的班级，被誉为中国“白酒黄埔”，甚至有人说这里就是中国白酒“技术大师的摇篮”。

●培训课堂上

2015 年全国白酒品评职业技能竞赛的冠军李玉勤，2015 年全国白酒品评职业技能竞赛的亚军张炼，这两位女性新晋国家评委分别为四川省酿酒研究所 2015 年全国白酒专业技术类职业技能鉴定培训班、2012 年 6 月泸州白酒品酒师职业技能鉴定培训班学员。

2016 年，布鲁塞尔国际烈性酒大奖赛中国唯一大金奖获得者——吉林新怀德酒，也是出自于四川酿酒研究所的学员宋晓庆之手，她在研究所进行了为期一年的实战培训，回单位即挑大梁，在杨所精心技术指导之下，拿回了国际烈酒大赛的“大金奖”。

因为专注，四川省酿酒研究所拥有一批长期从事酒类研究及推广应用的高素质专家群体。其中，国家级白酒评委 4 名，四川省白酒专家 2 人，省评委 7 名，四川省酿酒大师 2 名，为全国白酒科研机构之最。

四川省酿酒研究副所长兼总工程师杨官荣开创的“官荣”评分体系，在业内有着极高评价。

同时，开展白酒投资咨询及相关技术服务：酒类发酵、微生物技术、窖泥等酿酒技术研究；白酒人才技能培训；酿酒生产工艺流程以及酿酒机械化研究；酒体设计与检测等白酒技术工作。

因为专业，他获得了极佳的口碑和评价。培训考核现场，我们可以感觉到一种认真专注的精神氛围。白酒大师、有“茅台代言人”甚至“全民偶像”季克良季老，是四川省酿酒研究所的讲师，季老曾公开表态——“我非常愿意在这四川省酿酒研究所这个平台上，和学员们一起分享茅台成长历程，探讨酱香型工艺为代表的白酒酿造工艺前世今生与未来。”

中国酒业协会副理事长刘秀华也高度肯定——“让更多人了解酒，喜欢酒，爱上酒，四川省酿酒研究所做出了好的示范，功不可没。”

这就是四川省酿酒研究所，就是这个有点低调有点神秘的机构，早已是酒类行业一个举足轻重的服务机构，正成为酒类企业一个不可或缺的成长伙伴！更是让消费者能一窥白酒风貌的最佳窗口！

（据四川省酿酒研究所培训部）

葡萄酒课堂上最常见的九个问题

■ 美红

学习葡萄酒时，我们总有这样或那样的问题模糊不清，希望得到老师的解答。葡萄酒课堂上最常见的问题是什么呢？

问题一：人们为何要摇杯？

不管用什么方式摇杯，目的都只有一个——让葡萄酒与氧气充分接触。不论是红葡萄酒还是白葡萄酒，适量的氧气有利于酒的花香、果香充分散发出来，软化单宁，让口感变得更柔和醇厚。

问题二：一瓶酒能存放多久？

涉及到陈年的问题，每瓶酒都有不同的陈年潜力。对于某些葡萄品种来说，比如内比奥罗（Nebbiolo）和赤霞珠（Cabernet Sauvignon），由于它们的单宁结构，一般来说适合较长时间的陈年。当然，这与年份和生产商也有很大的关系。

问题三：葡萄酒的命名有何不同？

对于葡萄酒，每个酿酒国都有自己不同的分级系统，从葡萄的栽培到酒瓶的贴标都有相关的法律规定和要求。一般来说，旧世界国家更倾向于以产区名来命名葡萄酒，而新世界国家更愿意根据品种来命名。

问题四：学习葡萄酒的最佳方式是？

上葡萄酒培训课，参加品鉴会，多看多读多想。尽可能地多去品酒，实践是检验真理的唯一标准，也是加深记忆的最佳方式。

问题五：葡萄酒里的奶油味从哪里来？

如果你从葡萄酒中喝出奶油味，那很有可能出自于两种原因。第一，橡木桶熟化能够使葡萄酒更加柔和，给葡萄酒增添一种奶油般顺滑的风味，这种感觉与黄油比较相似，但通常伴随着香草和烘烤类香料的风味。第二，葡萄酒中的奶油味也有可能来自于丁二酮（Diacetyl）这种物质，它是苹果酸-乳酸发酵（Malolactic Fermentation）的副产品，苹果酸-乳酸发酵的过程能够使尖锐的苹果酸转化为柔和、似奶油般的乳酸，从而使我们感觉到葡萄酒中的奶油味。

问题六：何为“酒腿”？

“酒腿”的存在是因为葡萄酒中存在着大量的酒精，而酒精的挥发速度比水更快，这就使得酒精会聚集到酒液上方，当酒液由于重力作用开始向下流动时，酒精便会短暂地停留在杯壁上，形成了人们所说的“酒腿”现象。酒腿，实际上只能作为一个衡量葡萄酒酒精含量的指标，尚不足以用来衡量葡萄酒的酒体、甜度及口感，更不能用来衡量葡萄酒的品质。

问题七：为何红葡萄酒会让你觉得口干？

红葡萄酒通常比白葡萄酒含有更高的单宁。相比白葡萄酒，酿造红葡萄酒的葡萄汁液在发酵前会进行较长一段时间的浸皮，有时还会与果梗、果籽一起发酵，这一过程将萃取到大量的单宁。正是由于受到单宁的影响，饮用红葡萄酒时会让你觉得口干，而白葡萄酒的单宁成分很少甚至没有，则不会带给你这样的感觉。

问题八：长相思和桑塞尔的关系是？

桑塞尔（Sancerre）是法国中心地区的一个产区，面积虽不大却风景如画，以其果香浓郁、口感清脆的长相思（Sauvignon Blanc）白葡萄酒而享誉全球。桑塞尔产区的经典葡萄酒是长相思葡萄酒，产于桑塞尔的长相思葡萄酒具有激荡人心的清酸，清晰可闻的醋栗、青草、荨麻和石矿的风味。与新世界产区的长相思葡萄酒相比，桑塞尔的长相思葡萄酒带有更明显的酒泥风味，比马尔堡（Marlborough）的长相思葡萄酒少了几分青草味。

问题九：何为单宁？

单宁影响着葡萄酒的颜色、陈年能力以及葡萄酒的结构，通过饮用葡萄酒，你可以感受到它带来的涩感，这种涩感是由单宁和口腔唾液中的蛋白质进行反应而产生的。单宁在给葡萄酒增加涩味的同时，也为葡萄酒建立起“骨架”。单宁还可以与酒液中的其他物质发生反应，生成新的物质，增加葡萄酒的复杂性。单宁在红葡萄酒中广泛存在，可以说是红葡萄酒的灵魂。一些经过橡木桶陈酿的白葡萄酒中也能感觉到单宁。

绵阳市召开 白酒质量安全风险研判暨培训会

近日，四川省绵阳市在江油组织召开了全市 2017 年白酒质量安全风险研判暨培训会。会议邀请四川省食药监局食品生产处王莉专员就白酒生产过程中食品安全风险及防控对策进行了专题培训。市食药监局风险应急科、食品生产科、食品流通科、市质检所和市酿酒行业协会从不同角度深入分析研判了近年来绵阳市白酒质量安全存在的风险隐患，提出了风险防控措施和建议。

会上，绵阳市食品工业办主任何昌伦充分肯定了该市白酒质量安全工作取得的成绩，他指出，白酒产业既是绵阳市重要的传统优势产业之一，又是一个相对脆弱的产业，行业集中度较低。绵阳市白酒产业仍处于分散经营的低级竞争状态，强化风险防控工作有利于掌握行业发展的主动权。他要求白酒生产企业一是要认清形势，抢抓行业发展机遇；二是要强练内功，努力提升产品品质；三是要高度重视质量管理，确保食品安全；四是要遵纪守法，做到依法经营，诚实守信。

市食药监局党组成员、药品总监余若江分析了绵阳市白酒质量安全风险监测工作的现状以及面临的挑战，并对今后的白酒质量安全工作提出要求。他指出：做好白酒质量安全工作，对加快白酒产业发展、促进全市经济健康发展具有重要的意义。要将质量安全监管工作摆在突出位置，完善监管制度，强化措施，确保白酒等重点食品安全。一是要高度重视白酒质量安全风险防控工作，从近几年的抽检和监管情况分析，当前绵阳市白酒质量安全进入了高风险期，强化风险防控工作有利于白酒行业发展。二是要高度重视当前绵阳市白酒质量安全存在的突出问题。一些白酒生产企业安全主体责任没有真正落实到位、质量管理内控工作存在薄弱环节和风险隐患，必须高度重视和认真加以解决。三是要进一步推进白酒质量安全风险防范工作，建立协调联动机制，加强部门之间、企业和部门之间的沟通联系；要进一步落实企业主体责任，提升内部管理能力，完善质量管理体系；要加大产品抽检和监督力度，严厉打击违法违规行为；要强化应急和风险防控措施，积极应对和稳妥处置突发事件。

各县市区、科学城、园区食药监管部门负责人，市内获证白酒生产企业负责人、部分承检机构代表共计 120 余人参会。江油市政府、市食品工业办、市食药监局的领导出席会议并讲话。

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通 知

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：

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（全天报到）

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				Q Q	
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					