白酒品评是通

测技术,是用以鉴别白酒

内在质量的重要手

教室飘来酒香 贵州大学白酒品评与勾兑课开课

推开教室大门,一股酒香扑鼻而来。教室 里 20 多张课桌,每张桌子上都摆着 5 只酒 盅,每只酒盅盛了大概 10ml 的

白酒。这是新学期第一堂课 黄永光的教学内容-白酒品评与勾兑。在 两节课90分钟的 时间里,他要带学 生们认识、体验

白酒的品评。 黄永光是贵 鉴别白酒质量优劣的一门检 州大学食品与酿 造工程学院酿造 工程系的老师。他 介绍,白酒品评是通 过人的感觉器官(视 党、嗅觉和味觉),按照各 类白酒的质量风格特征标准

来鉴别白酒质量优劣的一门检测技 术,是用以鉴别白酒内在质量的重要手段。 "这是一门特别有意思的课,希望学校以后能 多开些这类课程。"学生左乾程说。

大四学生特殊待遇:上课能"喝"酒

带着小期盼,左乾程终于等到了9月14 日。这一天,他将和20多名同学享受一项特 殊待遇:"喝"酒。

左乾程是贵州大学酿酒与生物工程系的 大四学生。几天前,白酒品评与勾兑课老师黄 永光通知他们,新学期第一堂课的内容是白 酒品评实践。这个消息在班上引起了一阵小 轰动,"上课有酒喝,是别的专业没有的待 遇。"左乾程半开玩笑地跟同学们讨论。女生 宋鲜鲜则想知道,"课上会不会品到自己喜欢

黄永光说,在酿造专业的教学体系里,白 酒品评被安排在大学四年级的课程中,"需要 有一定程度的理论基础才能上这堂课。"老师 备酒,同学们自备漱口的矿泉水、擦嘴的纸巾 及吐水的小桶。上了三年枯燥的理论课,毫无 疑问,大家都很期待这堂实践课的到来。

当天上午还不到8点钟,同学们早已在 教室整齐就座。对于大四学生来说,这一点很 难得,"要起得很早。"宋鲜鲜说,通常这个时 段上课,很多人都无精打采,迟到也会时有发 生。然而这堂课上,同学们都很兴奋,"这堂课 对大家的吸引力蛮大的。"她说。

教室里飘着酒香,每张课桌上排着5只 透明酒盅。酒盅里盛了不同香型的酒,每种酒



●同学们轻抿一口酒,品尝酒的味道

约 10ml 左右。

不过,冲着"喝"酒而来的 同学们, 还是要按捺住内心的 好奇。按照黄永光的教学节奏, "可不是一上来就品酒,首先要讲 ·些理论知识。比如白酒种类、原料

与风味的关系、品评要求和品评步骤 等。"他介绍,白酒品评是利用人的感觉器官 (视觉、嗅觉和味觉),按照各类白酒的质量风 格特征标准来鉴别白酒质量优劣的一门检测 技术,是用以鉴别白酒内在质量的重要手段。 一边听老师讲课,左乾程还是没忍住,

一边偷偷闻了闻面前的酒。"可能是酱香型 的。"他猜测。黄永光也发现,还有几名同学 偷偷尝了一小口。"这都正常,孩子们好奇 "他也提醒同学们,对于白酒的品评来 说,理论基础和感官能力同样重要。理论能 够帮助品酒师更加准确地辨别白酒的质 量、风味等特征。

品酒四步骤:观色、闻香、尝味、写评语

终于到了品酒环节。黄永光端起讲台上的 一只酒盅,"首先是眼观色,看酒的透视透明 度。如果颜色过黄,酒的品质就有问题。"他说。 宋鲜鲜认真做着笔记,跟着老师仔细观

察面前的五只酒盅里的酒。它们的颜色深浅 不一,宋鲜鲜一眼就看出其中一杯可能是酱 香型酒,"颜色要略深一些。"

然后,鼻闻香。黄永光为同学们做示范, 他把酒杯凑近鼻子,闭上眼睛轻轻嗅了一下, 将酒杯放回原位。"这个闻香的方法有一定讲 究。"他说,鼻子要距离酒杯 1-3cm,闻的过程 中要均匀呼吸,而且要注意只能吸气,不能呼

左乾程按照老师的示范,一边心中默念 要领,一边细嗅五种酒。对于普通人来说,五 杯酒闻起来差不多。对于刚刚在茅台酒厂实 习过两星期的左乾程来说, 还是能够闻出不

接下来,就是口尝味。"口尝味不能一口吞 下,要轻抿一口,让酒样在口腔中停留一段时 间,使得酒样缓缓布满舌面。在这个过程中,就 要细细感知、体会、辨别呈味情况。心里有数之 后,再把酒样咽下去。酒入喉咙之后,张口吸气, 闭口呼气,辨别酒的后味。"黄永光介绍。

最后,就是写评语。"评语用语要专业,简 洁。"黄永光同时提示,白酒的品评,品尝次数不 宜过多。而且每次品尝后用水漱口,恢复味觉。

白酒的品评和感官灵敏度有关系

黄永光介绍,这堂课上,同学们品评的五 种酒分别为酱香酒、浓香酒、清香酒、药酒、米

"这五种酒的味道差异虽然比较大,没有 品酒经验的人,可能能品出它们之间有所不 同,但是要准确说出哪杯酒是哪种香型的酒, 难度就比较大。

宋鲜鲜品出了其中的3种酒,另外两种 弄反了名字。"还需要多多练习吧!"她说,自 己很少喝白酒, 五种酒中的药酒还是第一次



同学们品评的酱香酒、浓香酒、清香酒、药 酒、米酒 5 种香型。

接触,"品对3种,还算满意。"

不过,让黄永光有些意外的是,课堂上, 20 多名同学中有 6 名同学将 5 种酒的香型 全部答对,左乾程就是其中一个

左乾程坦言,在学这个专业之前,他一点 酒也不会喝, 更不了解酿造专业。上了大学 后,随着学习的深入,他对这个专业越来越感 兴趣,自己也就会更多地关注相关内容。"学 了三年的理论知识,平时自己也喜欢研究,所 以基本能够分辨。"他谦虚地表示,"酒的香型 有十多种,再多几种,我可能就没那么容易答 对了。"

黄永光说, 白酒的品评跟人的感官灵敏 度有很大关系,"不常喝酒的人可能比经常喝 酒的人,感官灵敏度更高。'

酒类检测标准分为理化和感官检测

随着科技的发展, 白酒的分析检测技术 也越来越先进。

不过,在黄永光看来,机器检测品评白酒 完全取代人,还不太现实。"白酒品评实际上 是一个十分抽象和复杂的工作,一些感觉难 以用数据统一量化。比如,一杯酒通过仪器检 测出来可能符合检测标准,但是看起来颜色 过深,或者闻起来味道过酸,那么这种酒就不 合格。"他说,正因如此,酒类产品的检测标准 分为理化检测和感官检测。"两项检测都达 标,才能合格。"因此,白酒品评师在白酒行业 享有很高的声望,也是一类人才缺乏的职业。 在他看来,对于酿造相关专业的同学来讲,白 酒的品评与勾兑这堂课应该不只是好玩有 趣,"就像写文章要先会写字一样,从事白酒 酿造行业,都应该会品评与勾兑。"黄永光说: "这学期还会有五到六次的白酒品评内容,同 时我还会在课上教一些白酒勾兑的知识。" 左乾程和宋鲜鲜都有一个做品酒师的目标, "这堂课是我们迈入品酒师行业的第一步。 他们说。

用汗水浇筑出 美丽校园

四川理工学院宜宾校区(白酒学 院)一期正式移交

■ 李清凌

9月6日,四川理工学院宜宾校区(白 酒学院)一期项目综合验收暨移交仪式 举行,四川理工学院宜宾校区(白酒学 院)一期正式移交给接收方四川理工学 院,这标志着宜宾市在"双城"建设,打造 科教强市的战略方面迈出了实实在在的

四川理工学院宜宾校区(白酒学院) 期位于临港开发区白塔路1号,占地面 积 465 亩,建设有 2 栋教学楼,设置了学 院行政办公室、研究所室、专业教室、专 业实验室等 70 余间,150-300 人报告厅 9 间;4 栋宿舍楼寝室共 1800 余间,7426 个 床位;三层的食堂可满足7000多学生错 时用餐;配套有学生街、风雨操场、标准 运动场、9个篮球场、4个排球场、12个羽 毛球场、4个网球场、479个停车位以及 30余间学生功能服务用房等;水、电、气、 讯全面覆盖, 完全能够满足首期入驻的 7000 多名师生学习、工作、生活、娱乐所

据悉,四川理工学院宜宾校区(白酒 学院)作为宜宾市"双城"战略的首个落 地项目,经过官宾各级各部门与四川理 工学院通力合作、共同努力,前后仅190 天,就用汗水浇筑出了这所美丽的校园。 该项目于2月28日正式进场开工建设,5 月12日完成主体建筑封顶,8月3日首 批设备设施进场安装,8月30日完成消 防和工程竣工验收,9月5日完成竣工验

四川理工学院校长庹先国出席仪式 并讲话。他首先代表四川理工学院全体 师生以及遍布海内外的校友, 向四川理 工学院宜宾校区(白酒学院)的决策者、 建设者、参与者等和500多万宜宾人民对 四川理工学院的支持、厚爱和贡献表示 深深地感谢。庹先国说,四川理工学院将 在宜宾开启学校新的发展历程, 在学校 未来的发展史中,会写下浓墨重彩的一 笔,相信这样一所代表临港精神、代表宜 宾速度建成的校园, 也必将在中国高等 教育中写下浓墨重彩的一笔。四川理工 学院要把这所承载宜宾人希望和厚爱的 学校建设好、发展好,为宜宾的经济社会 发展做出应有的贡献。

宜宾市副市长、临港开发区党工委书 记廖文彬出席仪式并讲话。四川理工学 院副校长高小林出席仪式并签署项目移

权威主流,品牌标杆;影响行业,创造价值;市场导向,特色服务。

《企业家日报·中国酒周刊》征稿启事

采撷海量信息 呈现酒业精彩

《企业家日报·中国酒》周刊以做"中国酒行业风向标"为宗旨,专注于对中国酒业传播 的做大、做强和做深、做精,涵盖酒类生产、技术、培训、流通、营销、配套、消费、文化等整个 酒类产业链,以中国酒业发展为中心,以分析国内酒业现状、预测酒业走向、透视市场热 点、解剖酒业成败案例、提供酒类商业服务和传递政策、法规信息为重点。

为了进一步提高报纸质量,开拓更加广阔的企业资讯信息源,长期面向广大读者诚征 以下内容的稿件-

泛道板块

酒界时政: 国家和相关职能部门有关 酒类行业的最新政策及解读。

酒界人物:酒类行业著名、知名和热点 的人物档案。

每周酒论: 酒类行业热点评论或大势

分析 酒业周报:以国家、地方政策、规定和 重要人物活动为主体的短小新闻或信息。

酒企风采:酒类行业中知名、优质企业 的业绩展示。 成长之路:对酒类行业里成长型企业

酒企动态: 以酒类企业各种动态为主

体的新闻集装。

有酒有味:对某一事件、某一热点的点 评。

管理之星: 酒类企业车间主任和同级 别管理者的小传,配图

管理锦囊:酒类企业先进的、可借鉴的 管理经验、管理艺术、管理成果。

营销视野:酒类企业营销成果展示,营 销案例分析及解读。

品牌故事:酒类企业的品牌打造、成长、 包装历程的报道及专访,品牌访谈和展示。

酒事点晴:酒行业名流、专家、学者和

智慧人士对酒企经营管理的点睛建言。 专家风采:酒界科技名流、专家特写(与

酒界传奇: 酒类企业的领袖人物和著

名、知名人物的专访。 名人名说: 当世的名流名家有关品酒、

识酒等方面的感悟。

本板块的联系人为袁红兵,联系电话:13981843678。以上内容的稿件,投稿邮箱为: 286022282@qq.com

泛经板块

原酒之形: 对中国原酒的正确认识和 了解

酒头酒尾:对中国知名、优质原酒的精 准介绍和深度挖掘。

酿造工艺:介绍酿造生产工艺的传承 与创新 酿造技术: 酿造技术对白酒品质的影

响和酿造技术的传承创新。

酿造设备:酿酒设备对白酒品质的影 响,先进的酿酒设备推介。

酒人小传: 酒类企业一般科技人员的 文学性简介,配图。

酒界黄埔:传递培训信息,介绍培训机

专家专栏:国家级评酒大师、品酒大师 和酒业技师的科研成果

名家讲坛: 酒界名流对酒业生产、技 术、勾调、管理、营销、品牌等方面的释疑答 难和相关的经典案例解析,讲述精彩故事。

酒研园地: 酒类企业的科技人员的独 创性论文

易道酒经:专家把脉,危机诊断,给出

酒言大观:短小、经典的言论汇集。 新品新貌:酒类企业新产品的发布、介

绍和推荐。

本板块的联系人为王兰,联系电话:18980876807。以上内容的稿件,投稿邮箱为: 330290048@qq.com

泛事板块

配套之星: 酒界配套行业的企业或人 物的采访报道。

包装工艺: 包装工艺的独特作用及推

点睛之作: 包装设计的经典案例及展

供应链接: 酒类企业与配套企业之间

的供求信息 相生相合:酒类企业之间,酒类企业与

配套企业之间合作共赢的事件报道。 共赢之道: 酒企与上游和下游的相关

产业、产品的合作信息、技巧、成果。 酒业情报: 各酒类企业和配套企业的

价值收藏:识酒、懂酒,而后藏酒,与酒

交心,准确判断、睿智选择收藏品类。 爱好收藏:酒瓶、酒版、酒标等收藏,体 会到酒文化的博大精深。

藏之得法:介绍正确、妥善保管美酒的 方法和方法,让她一直美下去,达到增值目

藏家风范:酒界收藏家的小传、专访和 收藏故事。

体验消费:从"产品"和"服务"向"体 验"转移,传递非我莫属、不可转让、转瞬即 逝的"体验价值"

珍品私享:将"有钱人的游戏"变为普 通百姓的生活、文化享受。

酒典勾沉:酒文化溯源与解析,穿透中 国酒文化历史长河中的逸闻旧事,包括酒 史、酒论、酒经、酒令、酒趣、酒语、酒联、酒

名家名作:关于酒话题的书法、字画、 雕刻等当代作品和人物简介。

> 古诗酒句:古代诗人咏颂美酒的佳作。 酒标赏析:对酒标的释义,解读。 酒瓶品读:对酒瓶的释义,赏析。

白酒百科:鉴酒、赏酒、品酒、饮酒、藏 酒的知识介绍。 慈善行动:酒类企业家、企业进行捐资

助学、救助失学儿童等先进事迹。 酒报摘要:酒界各类企业(含配套企业) 报刊摘编, 欢迎向我们提供酒类企业的企 业报刊。

本板块的联系人为王红英,联系电话: 15884471985。以上内容的稿件, 投稿邮 箱为:505298008@qq.com。

企业家日报社中国酒周刊 全国招聘特约撰稿人、新闻信息采集员

《企业家日报·中国酒》周刊是在中国 面向千千万万企业法人和企业经营管理 者为特殊定位的经济类大报——《企业家 日报》创办并运行近20年、业界反映良好 的《中国糖酒》周刊的基础上,逆势而行, 进行提档升级、改版强化的成果:将每周 四个版面扩增到每周十二大版。《中国酒》 周刊依托《企业家日报》超强发行网络和 在中国企业界、经济界的巨大影响力,覆 盖全国三十多个省市自治区和部分海外 地区。《中国酒》周刊专注于对中国酒业传 播的做大、做强和做深、做精,独特的定位 决定了《中国酒》周刊所产生的行业影响 力具有高层次和权威性的特点,对中国酒 业的发展和推动极具影响力和穿透力。

长期以来,我们的工作得到了名流、 专家、学者和各大企业的关心与厚爱。特 别是中国酒业界通讯员队伍的鼎力帮助 与支持, 篇篇凝聚着智慧和心血的稿件, 条条中肯而诚挚的意见,成为我们努力办 好《中国酒》周刊的力量源泉。

为满足中国酒业界朋友们的热切期 待和要求,进一步提高报纸质量,进一步 扩大报纸的市场覆盖面,力争把报纸办成 精品报,做"中国酒行业风向标",开拓更 加广阔的企业资讯信息源,特面向全国酒 业界诚聘特约撰稿人、新闻信息采集员,

热切欢迎具备以下两项以上条件的有志 之士的加盟。

1、严格遵守党的新闻纪律,具有一定 的政治理论、新闻理论和政策水平,严守 新闻职业道德;

2、了解、熟悉、掌握中国酒行业的特 点,在酒类企业有一定的资源;

3、具有良好的新闻敏感度和新闻职 业操守、采写技巧和有从事媒体采写工作

4、积极进取,刻苦耐劳,有独立的工 作能力和酒行业开发能力;

5、有较强的文字功底和文学创意,擅 长诗词歌赋或人物传记等创作能力。

应聘者可按照下表制作、填写后发至 邮箱:876579101@qq.com 报名,或者填写 《特约撰稿人、新闻信息采集员登记表》, 邮寄至: 成都市三环路成彭立交桥内侧, 企业家日报社中国酒周刊,魏小铃。收到 材料后,条件适合者,我们将邮件或者电 话联系。

联系邮箱:876579101@qq.com 联系电话:18180886800 联系人:魏小铃

邮 编:610036 地

址:四川省成都市三环路成彭立交桥 内侧企业家日报社中国酒周刊

企业家日报社中国酒周刊 特约撰稿人、新闻信息采集员登记表

加盖久州:					
姓 名	性别		民族		
出生年月日	身份	证号码			
政治面貌	职务		职称		
文化程度	所学	专业			
工作单位			邮编		
通讯住址			电话		
个					
人					
简					
介					
特长					
与					
优势					
备					

附注:本表扩大复印有效,一式两份,均须贴半身近照,随附寄身份证复印件一份。 本表邮寄至: 610036,四川省成都市三环路成彭立交桥内侧,企业家日报社 中国酒周刊,魏小铃