65 名优秀选手分组角逐

2017 中国白酒新生代酒品超级调酒大赛开赛在即

■ 何雯

"五粮液杯"2017 中国白酒新生代酒品超级调酒大赛预赛将于 11 月 12 日—13 日在成都兰桂坊兰巴赫酒吧举行。

本次大赛由四川省经济和信息化委员作为指导单位,四川中国白酒金三角酒业协会主办,宜宾五粮液集团有限公司承办,IBA 国际调酒师协会支持,地平线国际调酒师培训基地技术指导。大赛举办旨在推动白酒适应市场变化,提升白酒企业新生代酒类创新能力,积极引领四川省白酒产业开启年轻化新品战略。

大赛举办旨在推动白酒适应市场变化,提升白酒企业新生代酒类创新能力,积极引领四川省白酒产业开启年轻化新品战略。

赛前热身 参赛选手成都集结

10 月 27 日,由四川中国白酒金三角协会主办的 2017 年中国白酒新生代酒品暨调酒技术专题培训在成都宽窄巷子古魅酒吧开班。来自五粮液、泸州老窖、中国沈酒、郎酒、四川省酿酒研究所等白酒行业厂家或研究机构的年轻人聚在了一起,为 2017 中国白酒新生代酒品超级调酒大赛预赛做准备。据了解,预赛将从企业创意组、专业英式调酒组、专业花式调酒组各决选出 10 位选手晋级 12 月 16 日在宜宾举行的决赛。

据悉,此次培训班的目的和意义旨在推动白酒产业主动适应市场变化,提升白酒企业新生代酒类创新能力,并在 2016 年白酒新生代酒品暨调酒技术培训班取得良好效果的基础上,结合"五粮液杯"2017 中国白酒新生代酒品超级调酒大赛进行赛前培训,加深参赛选手对中国白酒新生代酒品的理解,讲授新生代酒体的设计技能,对超级调酒大赛比赛规则、评分标准进行解读。

培训会上地平线国际调酒师培训基地创始人,世界杯调酒世锦赛中国区选拔赛比赛规则制定者,The Master 2017 世界调酒锦标赛评委胡文高。地平线国际调酒师培训基地调酒老师,成都葡萄酒吧+鸡尾酒吧店长兼首席调酒师,成都餐饮公司吧台总监兼首席调酒师,英式调酒中国西区冠军和全国亚军林若飞分别就新生代酒类相关基础理论知识,如何快速上手白酒鸡尾酒;新生代酒品最常见的误区;新生代酒体的设计技能做了相关培训;就中国白酒新生代酒品心得作了分享;对超级调酒大赛比赛规则、评分标准进行了解读;并解答选手备赛面临问题和困惑。

据了解,65 名经过线上初选脱颖而出的优秀选手,分别角逐企业创意组、专业英式调酒组、专业花式调酒组 3 个组别的预赛。其中 25 名选手将参加企业创意组预赛选拔。20 名选手将参加专业英式调酒组预赛选拔。20 名选手将参加专业花式调酒组预赛选拔。

据主办方介绍,大赛指定中国白酒基酒调制鸡尾酒,选手将随机分配使用某款白酒作为调制白酒鸡尾酒的基酒。选手自由创意调制白酒鸡尾酒,在制作前或制作中要阐述鸡尾酒的想法观点。每位选手比赛时间 5 分钟,调制自创鸡尾酒 1 款,数量两杯,一杯用于展示,一杯用于评委品尝。由评审团根据评审规则及评分标准,对选手逐一打分,企业创意组、专业英式调酒组、专业花式调酒组各决选出 10 位选手进入决赛。

品类突围 五粮液的新生代图谋

记者了解到,五粮液所定位的新生代,并非"80 后、90 后",而是指"每一个时代的引领者",是每一个时代积极向上、变革与创新的原动力,是新思想文化的代言者。也就是说,其消费对象定位更广。希望用"新概念、新体验"抢夺新一代的消费者。

五粮液集团董事长李曙光曾在 8 月 2 日《人民日报》上刊发署名文章《市场需求 要满足要引领》。文中,对五粮液的新生代战略也有论述。

在李曙光看来,白酒是四川的支柱产业,四川省委、省政府高度重视白酒产业的创新发展,提出要深入推进农业供给侧结构性改革和大力发展新生代酒品,作为川酒的龙头企业和中国浓香型白酒的典型代表,五粮液集团公司将进一步通过工艺创新和酒体创新,适应新一轮消费升级的新需求。

他表示,五粮液高度重视新生代酒品开发,开发成系列的 39°、38°、25°酒类产品。同时,也非常重视开发适应年轻人各种个性化、时尚化消费需求的产品,如调制鸡尾酒的白酒和各种类型的预调酒。营销渠道上,适应年轻消费群体的需求,完善餐饮、酒吧等市场布局。

"李曙光上任后,对五粮液的新生代战略高度重视,除了明确定位外,在团队上也不断进行加强。以本次活动为例,五粮液有专门的销售团队跟进服务,也表现出了其决心所在。"有熟悉五粮液公司的业内人士介绍道。

"今年我们感受到了五粮液做新生代酒品的决心,这也符合消费发展趋势,所以很看好,听说了有这个活动,就不请自到了。刚刚喝了两杯,口感上很棒,应该会受到年轻人的喜欢。"成都经销商李先生表示。

五粮液的新生代战略已经正式启航。

从大学生品酒大赛看人才兴则行业兴

白酒酿造是我国重要的食品加工业,也是古老、典型的民族工业,几千年来逐步形成了自身独特的工艺技术。品酒师是在白酒酿造技术进步中逐渐形成的职业,品酒师对酿酒工艺技术控制、产品质量控制、新品开发起着重要作用,酒的感官质量的稳定和提高主要靠品酒师来监控。

一位高水平的白酒品酒师不仅具备对商品白酒做出质量评价能力,而且还必须掌握原酒品评以及原酒的分级、贮存、酒体设计、调味等系列技术。尤其在白酒面临年轻消费者断代危机的今天,白酒行业如何挖掘年轻消费群体是白酒行业品酒师的重要责任。解决年轻消费断代的前提,首先应解决年轻消费者对白酒认知的问题,让白酒品评文化提前走进校园应该说是一件非常难得的事情。

为顺应时代发展需要,中国酒业协会开展了"2017 全国大学生品酒大赛",大赛是中国酒业协会通过对即将毕业的大学生进行品酒师职业培训,使他们提前掌握技能,为白酒产业选拔人才、输送人才起到重要推动作用。

白酒文化传承要从大学生开始,白酒品评技能培训要从大学生开始。白酒未来精英消费群体的培育要从大学生开始。11 月 5 日,为期两天的"2017 全国大学生品酒大赛"复赛在四川理工学院(宜宾校区)隆重开赛,复赛仍采用无纸化答题方式,对白酒理论和白酒品评进行考核。理论知识涉及白酒的主要原料、酿造技术、酒历史、酒文化及健康饮酒等多方面的内容,白酒品评考试分为七轮,每轮均包括香型、酒精度和质量差的判断。

大赛自 9 月中旬以来,在山西、山东、江苏、天津、贵州等全国各地如火如荼地举办了培训和初赛工作。多场预赛下来,大大提升了对青年大学生对白酒的认知,通过对白酒品鉴知识的学习,开阔了大学生的眼界,进一步增强了青年学子对实践技能的掌握与运用,也对培养大学生对白酒行业的热爱与树立信心和勇气起到了重要作用。

复赛经过 5 日、6 日两天比拼后产生的优胜者,将于 11 月中旬赴上海参加全国大学生白酒品评技能大赛决赛。"2017 全国大学生品酒大赛" 决赛将在由中国酒业协会举办的"2017 上海国际酒交会"期间隆重举行。上海本身是国家前沿经济大都市、全球金融中心之一,亦是中国对外开放交流的重要桥头堡城市之一,酒交会又是一场与会嘉宾规格高,参展商影响力大,参观人流量大的酒业盛会,也必将为应届大学生们提供提前了解一线市场提供平台。 **(据中国酒业协会)**

"五粮液杯"2017 中国白酒新生代酒品超级调酒大赛比赛规则

英式调酒

1、提请各位选手认真阅读比赛规则含评分标准,即便你已经是一个久经赛场的老手。我们的评委也都是需要这样做的。不同的比赛其比赛规则含评分标准会有或少或多的不同,不同的比赛其风格也会有或少或多的不同。祝赛出自己满意的成绩。

2、选手使用主办方所提供并指定之(一款)中国白酒作为自己创造配方调制鸡尾酒之基酒。(详见物料清单)

——违者扣分 30

3、这款中国白酒的分量必须在配方所包含的各种酒、各种糖浆中为最多(软饮料不受限制)。

——违者扣分 10

4、配方中不得使用其他任何蒸馏酒:白兰地、威士忌、金酒、兰姆酒、伏特加、特基拉、以及这款中国白酒之外的其他任何中国白酒。除此之外,其他酒类任意选择使用。关于其他酒类,主办方会为选手提供一些常见的酒,但并不指定使用,主办方未有提供的请选手自备。(详见物料清单)

——使用禁止使用的酒扣分 30

5、配方中如有使用自制泡酒,必须在配方提交中注明以什么酒(可以是任何蒸馏酒)泡什么材料。

——违者扣分 5

6、选手可以从主办方所提供并指定的各款 1883 糖浆中任意选择其中一款、两款或数款用于自己创造配方调制鸡尾酒,不得使用任何其他品牌糖浆,也不得使用自制糖浆。(详见物料清单)

——违者扣分 30

7、主办方不提供和指定软饮料,选手可自由选择携带使用适合软饮料。

8、主办方提供冰块(颗粒冰),鉴于外地选手自备自制大冰块麻烦,大赛禁止使用自制大冰块,以示公平。

9、主办方提供最常用新鲜水果和新鲜薄荷叶,选手也可自备,其他新鲜水果及蔬菜选手必备。(详见物料清单)

10、主办方提供几款常见杯具,但不指定使用。鼓励专业组选手自由选择携带使用适合杯具。(详见物料清单)。

11、主办方提供冰桶、冰夹、冰铲、砧板、水果刀,选手也可自备,其他器具选手自备。

12、所有主办方未提供但是也未禁止的食材、器具、耗材、物品等选手自备。

13、鸡尾酒的装饰不得对鸡尾酒的健康造成影响。

——违者扣分 10

14、大赛禁止热饮。

——违者扣分 20

15、在进行书面的鸡尾酒配方提交时,对于配方的陈述至少 7 要素:鸡尾酒名称、材料(不含装饰、冰块)、各材料分量(按 1 杯鸡尾酒表达分量,单位仅限 ml、滴、喷等,禁止少许、若干等不具体的表达)、载杯、调制技法、装饰、鸡尾酒构思含鸡尾酒色香味。主办方提供标准表格供选手填写,同时提供样板供选手参照填写。如果出现有要素欠缺,或表达不清楚、不准确,将引起后面某些评分点无法评分,当出现此情况,这些评分点只能评 0 分。

16、选手将配方提交上来之后主办方将予以审查,如有不合规则之处将予以指出,给选手以修改后再次提交的机会。机会给两次,如果在两次机会之后配方依然有存在不合规则之处,主办方将不再指出,然后启动扣分程序。

17、除主办方指出选手配方不合规则之处之外,配方一旦提交将不可以更改。

18、每位选手正式比赛时间 5 分钟,调制自创鸡尾酒 1 款,数量两杯,完全一样。可以两杯同步调制,也可以一前一后完成。一杯用于展示拍照,一杯用于评委品尝。超时将被扣分。

19、请一边进行调酒操作一边对你的鸡尾酒作品和调制过程进行讲解,把评委、观众当成你的顾客或学生来对待。

20、是否需要开场白、退场白或互动之类,这完全取决于选手自己,但是,这将全部包含在 5 分钟时间之内。

21、比赛规定用语:汉语。如果你的英语很好,又是专业组选手,请留待进入大赛前三之后代表中国出国参加世界比赛时使用。

22、因为比赛要求边调酒操作边讲解,所以理论上不存在背景音乐的问题。当然,如果有选手需要在比赛特定的某个时段播放某段特定的音乐,这也是可以的。音乐请选手自备,并用优盘拷贝,格式 mp3,并自行和主办方沟通好播放事宜并将音乐提交主办方。为安全起见,请再用另外一个优盘对音乐进行一个拷贝备份。如果因为你音乐损坏或遗失造成对你比赛的影响,将无人能够对此负责。如果选手自带播放器自行进行播放,那将不存在沟通和提交的事宜。

23、每两位选手之间间隔时间 3 分钟,用以前一位选手收台和后一位选手摆台。如摆台完毕时间有剩余,选手可以选择提前开始。准许选手使用助理帮助自己摆台。非特殊情况摆台超时将被扣分。

24、待选手摆台完毕,同时评委检查完毕(检查是否存在禁止物品和无关物品,请选手拿下台或纠正;检查选手是否存在遗漏鸡尾酒材料和错误摆台,请选手纠正并予以扣分处理。),同时所有评委示意 OK,由主持人宣布开始。

25、大赛会有专门的工作人员,但很难保证能够成为你称职的助理,请让你的亲友担任你的助理。如果有一起参赛的选手愿意也能够做好你的助理,这也是个不错的选择。

26、吧台你可以自由布置,但是请遵从英式调酒的基本规则、方便你的操作并注意不要阻碍评委和观众的视线。

27、鸡尾酒装饰可以在正式比赛时间中也可以在正式比赛时间前制作,但必须在现场制作,禁止从场外制作好再行带入。如果放在正式比赛时间前制作,必须自己制作,禁止交由他人帮助制作。

——如发现违者扣分 20

28、如果鸡尾酒装饰放在正式比赛时间前制作,装饰的新鲜度由选手自行思考处理。

29、新鲜水果榨汁、浓缩果汁冲水、碎冰之类操作可以在正式比赛时间中也可以在正式比赛时间前进行。

30、比赛以酒吧实际工作为参照标准,你的动作可以很漂亮很具有表演性,但必须紧密与工作合为一体,禁止纯粹的手法表演,比如禁止纯粹的擦杯子手法、禁止纯粹的展示瓶子手法,等等。违者将会被扣分处理。

31、比赛以酒吧实际经营为参照标准,但同时考虑到鸡尾酒展示的意境,简约的整体呈现可以有,视为一种装饰的延续,但一旦复杂累赘,将会被扣分处理。

32、在调酒过程中用调酒匙取点滴酒液置于手背品尝的做法在比赛是禁止的。

——违者扣分 10

33、用酒嘴插在瓶口进行倒酒操作的做法在我们这个比赛是禁止的。

——违者扣分 10

34、主办方所提供的酒和糖浆,选手自由选择拿到台上进行比赛,比赛完毕请迅速归位,即便已成空瓶。

35、禁止玩火或烟花,可以正当使用喷火或烟熏操作,也可以使用干冰。

——烟花将无法摆上台,如意外出现玩火或烟花,扣分 20

36、大赛禁止非常态鸡尾酒。

——违者扣分 30

37、请保持干净卫生,包含所有物品和过程的干净卫生,包含每个细节,这是调酒的根本,这将是一个专门的评分项。此外,如果出现有评委因为干净卫生的问题拒绝品尝你的鸡尾酒,那么该评委有权力为你的鸡尾酒口味评 0 分。

38、除这款中国白酒品牌和 1883 品牌之外,除作为调酒材料的其他酒类在调酒操作中其标签可以被展现之外,禁止选手在台上以任何方式展现其他任何酒类和任何糖浆的名字、logo 等任何信息。

——不符合比赛要求的着装将无法上台,不符合比赛要求的物品将无法摆上台,如无着装可用或无物品可用而不得不上台,或因为其他原因意外发生,扣分 30

39、除这款中国白酒品牌和 1883 品牌之外,禁止选手在比赛现场身着展现其他任何酒类和任何糖浆的名字、logo 等任何信息的服装。

40、如果选手出现不文明的行为或危险的行为,主办方有制止选手的权力。

41、如果出现不尊重比赛的选手,主办方有取消选手参赛资格的权力。

评分标准:

● 调酒基本(0–70 分)

一、调酒的过程是否与配方一致(0–30 分)

用选手调酒的过程对照选手所提交之配方表进行评分。5 个要点:鸡尾酒所用材料、各材料分量、载杯、调制技法、装饰。如果选手在之前提交配方时有要素欠缺,或表达不清楚、不准确,引起这里某些评分点无法评分,那么所对应评分点评 0 分。

二、调酒的干净卫生(0–40 分)

包含所有物品和过程的干净卫生,包含每个细节。

● 调酒常规(0–100 分)

一、调酒操作和过程统筹是否妥当和正确(0–40 分)

比如载杯中酒液过多或过少,比如两杯酒明显分量不同,比如调制好的鸡尾酒酒液不倒干净(倒酒完毕之后所剩下的冰块是否需要展示不做要求),比如在摆台时提前把碳酸饮料打开,等等,这些都是不妥当或不正确的操作或统筹。如果是因为干净卫生的问题导致不妥当或不正确,不在这里扣分。

二、调酒操作是否娴熟(0–40 分)

包含但不仅限于你是否打翻甚至打碎酒瓶、杯具或其他物品,包含但不仅限于加冰块时冰块是否撒落于台面,包含但不仅限于倒酒时是否酒有滴漏,等等。

三、调酒动作是否优雅(0–20 分)

你的调酒动作是中规中矩还是看着优雅悦目?当然,这必须紧密与工作合为一体,禁止纯粹的手法表演。如出现纯粹的手法表演,仅此项扣分 10。

● 表现力(0–40 分)

你对你鸡尾酒作品和调制过程的讲解是否使人一听都明白?你在台上是否表现得自信、从容?如果你成功地吸引了现场评委和观众的注意力,甚至是调动了现场评委和观众的情绪,那么你的得分将更高。

● 鸡尾酒作品(0–110 分)

一、鸡尾酒外观(0–30 分)

色泽呈现、杯具选用、装饰制作。装饰可以很精致,但不得复杂累赘,否则仅此项扣分 5。简约的整体呈现可以有,视为一种装饰的延续,但一旦复杂累赘,仅此项将被扣分 10。以实际作品为准,即使实际作品与配方有不同。但如果两杯鸡尾酒出现色泽不同,扣分 5。

二、鸡尾酒香和味(0–50 分)

以实际作品为准,即使实际作品与配方有不同。如果出现有评委因为干净卫生的问题拒绝品尝你的鸡尾酒,那么该评委有权力为你的鸡尾酒口味评 0 分,即在这里直接扣掉 50 分的大概 2/3(这是大概的味的分值,高于香的分值)。

3、鸡尾酒的构思含名称(0–30 分)

根据选手在台上的讲解结合选手所提交之配方表进行评分。

● 其他(加减分)

一、超时扣分

1、比赛超时扣分

超时 10 秒内含 10 秒扣分 5,超时 11 秒–30 秒扣分 10,超时 31 秒–1 分钟扣分 20,超时 1 分钟以上不含 1 分钟整场比赛计 0 分,2 秒内视为正常误差不以超时处理。

2、摆台超时扣分

非特殊情况超时 10 秒–1 分钟扣分 5,超时 1 分钟以上不含 1 分钟扣分 10,超时 10 秒内不扣分,2 秒内视为正常误差不以超时处理。

二、违反比赛规则扣分

用比赛规则所列出明确扣分项进行逐一对照。如涉及到配方,以选手所提交之配方表为准。

三、评委自主加减分

当评委个人觉得调酒师的表现特别的好或特别的不好,或者有发生违反比赛规则而比赛规则却未明确扣分多少,或者当评委个人对比赛规则含评分标准想进行一定的补充,等等,此项将发生作用。给予评委 30 分的空间:最多加 15 分,最多减 15 分。

附:干净卫生评分尺度

1、杯具、调酒器具、双手等未有清洗过或不干净扣分。

2、进行一系列调酒操作之后不洗手或不戴手套直接拍打薄荷叶及同类操作扣分。(台上将备移动水箱或水槽)

3、摇酒壶、杯具、各种盖子等口朝下直接置于台面扣分,先垫干净口布、纸巾或杯垫然后口朝下不扣分。

4、调酒匙、滤冰器等直接置于台面扣分。

5、手碰、手拿、手指伸进摇酒壶壶口、杯口均扣分。

6、冰块、盐粒等撒落在台面上不予清理、照旧操作扣分。

7、倒酒完毕是否需要擦拭瓶口再盖盖子不做要求。

8、放进杯中的装饰不能直接手持,挂于杯口或置于其他处的装饰可食用部分不能直接手持、不可食用部分可以直接手持。

未尽处评委斟酌评分。

(此规则专业组、企业组通用,企业组评分尺度由评委掌控,相对放宽。此规则预赛和决赛通用。)