



## 酿酒师、品酒师、侍酒师,你都分清楚了吗?

■ 张莉

在葡萄酒圈中,经常听到“酿酒师”、“品酒师”、“侍酒师”,你能分得清楚吗?“酿酒师”就像时尚界的设计师,在葡萄酒的酿造过程中,负责指导葡萄酒全部生产工作的监管人员,具体包括:葡萄园部分和酿酒车间两部分。

### 酿酒师:负责生孩子

在酿酒师、品酒师和侍酒师这三个职业中,酿酒师是其他两个职业的“起源”,如果给它一个定位,那么就是“孩子他妈”,负责“把孩子生下来”。

酿酒师需要操劳的事情非常多:孩子需要什么DNA(用什么葡萄材料);需要什么助产工具(使用什么酿酒设备和设施);怀孕期间孩子需要怎么保护(制备和选择糖化发酵剂);生产时候应该注意哪些细节(设计和应用糖化、发酵、蒸馏、贮存、灌装工艺);甚至如果可以的话,玩个基因突变整个新型人类(开发酿酒新原料、新工艺及酒类新产品)。

整个过程中,酿酒师既是孩子他妈,还是孩子他爸,也是接生婆,可谓身兼多职,只为了生出一个与众不同的孩子。

品酒师是应用感官品评技术,评价酒体质量,指导酿酒工艺、贮存和勾调,进行酒体设计和新产品开发的人员。

### 品酒师:负责鉴定孩子

换句通俗的话来说,当酿酒师经历千辛万苦生下孩子后,孩子的“前途”如何,将很大程度取决于品酒师的鉴定和推广。孩子的资质如何?可以给它打多少分?这些都是品酒师的工作。

在这个世界上有许多品酒师,他们也代表着不同的权威,如知名品酒师罗伯特·帕克,他可谓第一品酒师,在他旗下打高分的“孩子”,都有很大的发展潜力。

品酒师是一种非常辛苦的职业,平均每年要品尝3000多种新酒。脑子里储存了10000种以上的味道,某种滋味第二次出现的时候,一般都要与记忆库的信息对上号,尤其是好酒名酒。品酒也是非常考验品酒师意志力一项工作。品酒师很少把酒喝下去,而是在嘴里品出感觉后就把酒吐掉,据说好的品酒师几乎从不饮酒。

侍酒师要有基本的美学修养,有敏感的时尚感知,有高尚的品位,才能有好的鉴赏力,才能真的懂酒。

### 侍酒师:负责推销“孩子”

经过酿酒师的辛苦酿造和品酒师的鉴定,如何推销孩子,把孩子“嫁出去”,则是侍酒师的任务了。

侍酒师不仅要具备专业酒水基础知识和技能,还要懂得设计葡萄酒配菜、具有葡萄酒的鉴赏能力、有深厚的葡萄酒品评基础、熟悉酒品采购要求以及善于对酒窖进行管理。

由此,侍酒师才能告诉别人这孩子有什么优点,想找什么样的对象,她需要的“彩礼”大概是多少,这样对方就能根据你的描述选一个符合要求的孩子。



## 美馥葡萄酒学院校园示范课圆满结束

■ 倪铭

12月7日,由美馥葡萄酒学院与广州城建职业学院共同举办的校园专场葡萄酒示范课取得圆满成功。示范课现场互动不断,学生们反响强烈,纷纷表示接触WSET为未来就业或创业提供了更创新的、有价值的方向。

随着市场多元化的发展,市场的人才需求也跟着变化,而葡萄酒及其关联产业群被断定为具有高增长值和高市场潜力的行业。未来产业的进一步发展其实就是专业人才的发展,而如何培养以及输出这方面人才将会成为重心。广州城建学院邱漠河副院长、李霜副院长以及旅游管理教研室副主任袁其玲亲自组织并全程参与了此次的示范课,并表示出对葡萄酒从业资格考试项目的高度认可,将会把该项目纳入学院的人才培养规划中。

美馥葡萄酒学院的负责人代表刘泽明表示,很欢迎高校能加入到葡萄酒文化的推动中来,城建学院与美馥的这次合作,实则是校领导对未来的高瞻远瞩。作为人才输出就业选择,一直都是困扰着代代学子的问题,很多大学生虽然完成了本专业的学习,却总是无法找到理想的与专业对口的工作。引入WSET课程这样有价值的资格证书,拓宽就业面,增加自己在市场的竞争力,提升个人素质与修养,相信WSET将成为大学生就业的新选择。

现场,邀请到了美馥学院首席讲师吴岱谦进行现场分享,教会学生们怎么品鉴葡萄酒、葡萄酒的储存、怎么辨别优劣等大家希望吸收的基础内容,受到了广大师生的一致好评。

美馥葡萄酒学院是一家已经获得WSET权威认证的葡萄酒专业培训机构,可在中国大陆地区开展WSET一级、二级、三级培训认证资质,经过官方指定的考试后,可获取全球范围内认可的WSET品酒师资格。

# 研究白酒风味国际化的第一个博士后诞生

■ 凤凰

近日,笔者受邀参加了泸州老窖和江南大学联合举办的博士后论文评审,见证了一位博士后诞生。

会上,与会专家评审一致认为,作为研究白酒风味国际化的第一个博士后,赵金松在行业创新转型升级中,找准了方向,研究具有重要的开拓性和极高的实际应用价值,表明赵金松博士具有极强的科研能力和研究实力,准予博士后出站。

这样的评价和推崇,对一个技术人才来讲意味着高度的肯定。赵金松是位什么样的技术咖?

### 研究白酒风味国际化的第一个博士后

此次赵金松博士后出站评审在四川省成都举行,赵博士的两位培养导师——江南大学副校长徐岩,泸州老窖股份有限公司副总经理、正高级工程师沈才洪,以及五位专家评审——四川大学石碧院士,廖学品教授,四川理工学院庹先国校长,许德富高工,泸州市酿酒科学研究所专家唐玉明,和有关专家和领导约三十人参加了报告会。

评审组一致认为,赵金松的课题研究顺应了白酒国际化趋势,是白酒露酒化的有益尝试和探索,有效将白酒独特的优势保留,又洋为中用,首次将橡木桶贮存技术嫁接在白酒上,兼顾国内外两个市场,为白酒筑起一道新的防火墙……

为什么赵金松的博士后出站评审受到这么多重量级行业人士的关注和讨论?这位新鲜出炉的赵金松博士后凭什么来头呢?

除了此次刚刚新增的博士后头衔,赵金松身上的标签还有很多,有泸州老窖集团技术中心副总、国家固态酿造工程技术中心副主任、泸州质检所副总工、四川理工硕士生导师、四川省白酒评委、青年白酒专家、四川省科协创新标兵、泸州市科技领军人才……

### 因为爱情,从安徽到四川

2004年,赵金松从产美酒的安徽,来到另一个产美酒的四川,到四川理工学院攻读发酵工程硕士。

第一次到泸州老窖的时候,赵金松便被罗汉基地那面画着百酒图墙给震撼到了。他仿佛闻到了梦里小时候父亲喝酒时的那一缕酒香,看到了泸州老窖对酿酒技艺的传承,体会到一个大企业对工匠精神的坚持。赵金松从内心产生对泸州老窖的向往。

也因为这份向往,赵金松在做课题的时候异常认真,整天泡在泸州老窖当时的14车间,上甑、摊凉、蒸馏……先不提工作环境,主要每一项都是体力活。但是赵金松却觉得苦,反而乐在其之中。

赵金松的导师沈才洪评价说:“赵博士的勤奋有目共睹,一直坚持在酿酒一线做科研,是在生产中快速成长起来的新一代技术中坚力量。很多人认识他,就是因为老在生产一线看到他的缘故。”

也正是这种淳朴的表现,很多领导都看好赵金松这个潜力股。不仅有泸州老窖的,还有来自安徽省内的如古井贡、迎驾等多个企业的邀约。

而做出留下的决定,则是因为爱情。赵金松的妻子是他四川理工学院低两级的小师妹,本来计划回安徽的他,因为爱情留在泸州老窖。

### 与企业、高校和科研机构的三次恋爱

留在泸州老窖的赵金松很快发现,泸州老窖如包容的长者,敞开胸怀给无数个愿意学习的员工成长的舞台。在这样的氛围里,赵金松开始了自己与企业、高校和科研机构的三次恋爱,并一直持续至今。

2010年,赵金松到四川大学攻读发酵工程博士,师从石碧院士。

读博士期间,他还来到了国家酒检中心。作为白酒的检测天堂,这里有很多昂贵的精密仪器设备。赵金松至今仍记得第一次



作为研究白酒  
风味国际化的第一个  
博士后,赵金松在行业创  
新转型升级中,找准了方  
向,研究具有重要的开拓  
性和极高的实际应用  
价值。

踏进实验室时  
的欣喜若狂,从  
初次见到这么多  
设备的震惊,到被  
允许使用的狂喜,再  
转变为利用这些“武器”  
发现酒中更多未知奥秘的小窃  
喜。

而在和酒检中心技术专家的交流,天天  
跟正式员工一样进行检测试验,赵金松的实  
验分析能力飞速提升,让酒检中心的领导同  
事都为他本来就是团队中的一员,就适合  
这个工作。

也因此,博士毕业后,赵金松重新回到  
泸州老窖,同时在酒检中心兼职,继续用科  
学的手段探索白酒。

2014年,一次偶然的机会,赵金松回母  
校做课题项目的一个指标检测,学院的领导  
问:“你有没有考虑,做一份传道授业的工  
作,让更多的年轻人喜欢白酒?”

讶异的赵金松虽然从来没想过这个问题,  
但怀着对白酒的传承之心与对母校的感  
恩之心,毅然扛起教书育人的担子,接受新  
的使命投身三尺讲台。

但他又放不下对泸州的情怀,也割舍不  
了对泸州老窖、酒检中心的那份爱,赵金松  
只好开始奔波的双城生活。赵金松打趣说,  
幸好自贡和泸州离的不远,成自泸高速也给  
力,不然放弃哪一个我都舍不得啊!

对这段经历,赵金松形象的形容:“感谢  
泸州老窖的包容,让我在职业规划中,畅快  
的谈了三次恋爱,企业、高校和科研机构。”

但我们发现,这三个地方,其实都有一

个共同之处,那就是白酒。

### 开启对白酒爱的启发

在四川理工执教期间,80后的赵金松发  
现,在自己的成长记忆里,依然是那个刚到  
四川的安徽小伙子,突然面对一群90后,才  
发现青春原来是他们的。赵金松发现他授课  
的酿酒工程专业学生,不仅和自己有代沟,  
和他们自己选的专业竟然也有代沟。

不喜欢还选这个专业?

满脑子疑问的赵金松开始对他们摸  
底。他发现家长们主动帮90后选择酿酒工  
程专业,并不是因为他们地处四川就对白  
酒有多少了解,而是出于“在四川造酒的好找  
工作”的原因。学生们对白酒也谈不上有多  
少喜爱,觉得那是老年人才喝的饮料,甚至  
还排斥白酒。

为了把中国白酒的魅力传递给这些90后,  
赵金松决定,不能把自己装扮成陈年老酒,应  
该是从“牛尾巴”里流出的新酒,用甘冽辛辣调  
动他们主动学习、主动思考的积极性。

于是,赵金松在授课中加入演讲PK,带  
领获胜队伍参观企业,把课堂搬到酒厂,吸引  
学生对酒类品鉴的兴趣,从而激发同学们自  
主学习的能力。90后们在赵金松的带领下渐  
渐入门,开始对白酒产生兴趣,品鉴找到感  
觉。

为了让更多的人了解白酒。赵金松还在  
学校举办了“寻找川理好舌头”品酒技能比  
赛,报名人数达到500多人,连外国老师和  
留学生也都加入进来。结果无心插柳,好多  
外国老师和留学生后来成为白酒粉丝。

四川理工学院院长庹先国“抱怨”道:

“现在很多外国老师和留学生回国了,他们  
买不到白酒喝,很苦恼,天天从俄罗斯、法国  
等地发来信息和邮件‘骚扰’我,这个事情赵  
博士得负责。”

对此,赵金松表示,我们可能误会了很  
多不喝白酒的人,不是他们不热爱,而是我  
们忽视了这份爱的启发。

### 求同存异推进白酒国际化

生也有涯,而知也无涯。

执教两年后,赵金松在和年轻人、外国  
人的沟通中又有了新的想法,决定到江南大  
学继续博士后深造,开始一段新的征程。赵  
金松的博士后研究方向是《基于风味导向的  
中国白酒国际化研究及应用》。

对于这个课题的研究,赵金松希望让更  
多的年轻消费者,以及国外消费者能更容易  
接受中国白酒。

目前国内对于白酒国际化有两种声音,  
一种是保留原汁原味,另一种是顺应趋势。

前者主张通过孔子学院等形式文化先行,  
或者通过建立标准的形式,让标准先行进  
行国际化推广。但无论是文化还是标准,  
都是在意识形态上明晃晃的“入侵”,让老外  
们接受起来不容易,甚至还会针锋相对的  
建立起防御壁垒。

赵金松的思考是,白酒的国际化一定  
是一个趋势和方向,能不能在中国白酒和西方  
文化之间找一个可吻合的点,让中国白酒越  
来越国际化呢?

他认为,正如中国白酒十二种香型,其  
魅力就是不同的风格风味,白酒在国际化中  
如果变成白兰地、伏特加,完全失去自我是  
没有意义的。但在白酒国际化过程中做一些  
风味适应性调整是可行的。

赵金松还类比道:“我们自己在没有消  
费指引的情况下第一次接触香味浓郁、口感  
刺激的饮品时,一开始很难接受。从没有接  
触过白酒的外国消费者可能也类似。”

正如周恩来总理在处理外交关系时,有  
其一以贯之的思想方法和行为模式,即“求  
同存异”。白酒在其国际化的过程中,完全可  
以借鉴这一点,在保留自己原汁原味特色的  
同时,找寻与国外烈性酒的共通之处。

所以赵金松想到橡木与白酒结合,通过  
贮存容器的变化给酒体带来风味上的改变,  
使白酒闻起来既有洋酒常有的太妃糖的香  
味,喝起来又完全是白酒的原汁原味。研究  
成品在各个年龄阶层,国内外消费者间测评  
时,都被欣然接受了。尤其年轻消费者和外  
国消费者,都觉得比较容易接受。

这一步看起来简单,但做到远比想起  
来难得多,赵金松在研究期间形成6项专  
利,其中2项获得专利授权。

不积跬步,无以致千里。赵金松今天的研  
究,也许只是往白酒国际化方向的一小步,但  
这个创新形式,或将引领中国白酒对接国际市  
场的纬度,真正融入国际化市场。

### 赵金松们正在改变酒业

不是只有去乌镇参加互联网大会的大  
佬才是改变世界的力量,各个行业里每个积  
极努力的一份子,都在改变世界的明天。  
白酒也是如此。

行业里前瞻性的白酒企业,早已经开始  
积极引进和培养高层次技术人才。毕竟每个  
个体的成功,都离不开背后的那份支持。如  
赵金松在演讲的最后就提到对自己公司泸  
州老窖的感谢。

泸州老窖作为行业领先的企业,早就以  
项目开展为纽带,搭建起高端人才培养平  
台,包括国家人社部授牌的国家博士后工作  
站、国家级张良酿酒技能大师工作室、教育  
部授牌的国家工程实践教育中心以及首批  
四川省院士专家工作站等。通过人才集聚效  
应,为公司的发展培养了人才梯队,推动企  
业持续快速发展。

也正因此,未来,还会有更多诸如赵金  
松一样踏实谨慎的白酒技术中坚陆续出站。  
赵金松博士后的意义在于,他的博士后研究  
成果纯粹以专业学术为导向,符合白酒发展  
趋势,且极具实用价值和意义。也因此,他或  
将成为行业标签样的人物,推动技术导向向  
为白酒行业的变革方向。

Winemaking: 葡萄酒科学学士学位 Bachelor of Wine Science; 葡萄栽培学学士学位 Bachelor of Viticulture。

2月、7月开学,学费每年16350纽币左右;  
课程长度:学士学位3年;大专文凭2年;  
2年文凭课程后加读一年即可获得葡萄酒  
科学学士学位或者葡萄栽培学学士学位。

入学要求:雅思6.0;高中毕业,化学、物  
理、数学成绩良好或完成EIT提供的科学学  
科桥梁课程,或完成EIT的葡萄生长和葡萄  
酿造制证书课程。

### 3、尼尔森理工学院酿酒专业

尼尔森地区是新西兰著名的葡萄生长  
与酿造基地。尼尔森地区拥有众多的葡萄  
园,以出产葡萄酒闻名于世。当地凉爽的海  
洋性气候和较长的栽种季节,是葡萄生长和  
酿造优质葡萄酒的理想之地。

葡萄栽培和葡萄酒生产文凭

国内高中毕业,雅思要求6.0分(单项  
不低于5.5)学费每年16500纽币左右,2月、  
7月开学。

葡萄栽培与酿酒学学士学位:完成2年大  
专课程后读一年本科课程和6周暑期课  
程,取得本科学位。第三年本科学习为每年1  
月开学。

(据中国山东网)

## 2018年新西兰酿酒专业院校推荐



### 2、新西兰东部理工学院葡萄酒专业

新西兰东部理工学院是除了林肯大学  
之外唯一开设葡萄酒专业的理工学院,师资

雄厚,其葡萄酒相关专业优势相当明显。

课程名称:葡萄生长与葡萄酒酿造大专  
文凭课程 Diploma in Grapegrowing and