

# 从全国品酒师大赛夺魁看品酒师的成长

刘璇

近日,由中国酒业协会主办的“酒城论剑·品酒争霸”全国品酒师大赛在泸州开赛。洋河股份国家级品酒师朱方刚从120余位参赛选手中脱颖而出,获得第1名的好成绩,前10名当中洋河股份有3人上榜,是所有参赛酒企中进入前10人数最多的企业。时间轴拨回去年,上一届“酒城论剑,品酒争霸”洋河股份在前

20名中占9席,同样是参赛酒企中成绩最好的企业。此次得奖,再一次将人们的眼光聚焦到洋河。

## 品酒师是怎么炼成的

洋河股份总工程师周新虎,与酒整整打了36年的交道。他告诉记者,我国目前还没有相关高等院校设立专门的品酒师专业,品酒师主要是在具体工作中成长起来的。先是经过味蕾数量检测,嗅觉、味觉的灵敏度检测考试,优选出悟性高的年轻人进行重点培养,培养方式主要是师傅带徒弟。

他特别指出,有些人总以为品酒师酒量非常好,经常喝得天翻地覆。其实这是误解。优秀的品酒师必须“清心寡欲”,养成良好的生活习惯,作息时间要有严格的要求,生活中

也不能抽烟嗜酒,要以清淡的饮食为主。品酒师如果是女性,化妆都不行,因为要保护好好自己的嗅觉和味觉。

他认为,要想成为一名合格的品酒师,首先要有对酒的热爱,其次要具备灵敏的嗅觉和味觉感知能力,还要有较高的悟性,要在不断的认识过程中,积累自己的经验,提高自己的品酒技能及理论知识,为不断强化味蕾对酒的记忆,洋河每年仅培养品酒师就要消耗白酒5-6吨,前后耗用150款不同类型的酒样,进行苛刻训练。

## 绵柔酒让品酒师更舒适

跳远运动中有一句话叫“懂得保护,才能跳的更远”。在酒企行业,大家都知道,对于品酒师来说长期品评高度原酒对舌尖具有一定

刺激性,如何将这样的刺激性降到最低呢?甚至能够将这样刺激性转化为“优势”?

据洋河品酒室的技术人员表示:“就好比婴儿的胎教一样,长期舒缓的音乐更有利于刺激婴儿的听觉系统,从而有利于婴儿音乐天赋的形成;而长期嘈杂的噪音不仅不利于艺术天赋的形成,反而会破坏婴儿的听觉系统,品酒也是如此,长期的品酒过程,绵柔型白酒像‘舒缓音乐’一样,这样有利于味蕾接受刺激后形成味觉捕捉天赋,从而敏锐捕捉每一种味觉的刺激。”

常年的刺激有利味觉捕捉天赋的形成,而绵柔品质无形中对他们舌尖也有一定保护作用。健康绵柔的品质给人最大的感觉就是舒适,这对于常年接触原酒的品酒师来说,要想保持舌尖灵敏何等重要。

# 第十九届白酒品酒师职业技能鉴定培训班招生

针对当前酒行业的新常态,为了提高酒类生产企业的技术水平,让酒类从业人员有一个相互学习交流的平台,四川省酿酒研究所作为中国酒业协会批准的白酒类职业资格职业技能鉴定培训单位,经中国酒业协会发文同意,将于2017年4月19日—24日在四川省广汉市瞿上园大酒店(广汉市西安路125号)举办白酒品酒师职业技能鉴定培训班。报到时间为2017年4月18日。

本次培训班将同时进行品酒师一个工种三个级别的国家职业技能等级鉴定。经培训及考核鉴定合格后,颁发中华人民共和国人力资源和社会保障部统一印发的职业资格等级证书,并纳入统一管理。

## 培训班研讨内容

本次培训班的研讨相关内容有:中国白酒的味觉转变理论“如何寻找中国白酒的黄金分割点”;中国白酒产量质量及成本分析;白酒生产、蒸馏、储存工艺;白酒勾调理论知识剖析;中国白酒骨架成分理论(骨架成分、协调成分、复杂成分)、味觉转变理论;深入研讨目前畅销白酒的质量优势;什么样的中国白酒才是高水平的优质蒸馏酒;如何正确鉴别纯粮固态酿造原酒、新工艺白酒、串香白酒;国家职业技能鉴定技能考核。

## 授课师资及相关器具

此次培训班的授课教师将邀请全国著名白酒专家、国家级白酒评委及具有品酒师培训教师资格的授课教师担当教学工作,围绕白酒品酒职业标准和考核大纲,结合白酒业的实际情况精心准备培训课程,旨在提升白酒行业人才专业水平,为白酒爱好者传播健康的白酒知识;本次培训教材为国家鉴定总站品酒师培训专用教材及四川省酿酒研究所内部培训使用的相关资料。培训酒样为白酒感官品评标准样品,其中涉及中国白酒十二大香型、白酒质量差异性53种样品。品尝用具均为标准白酒品酒杯。

## 学习培训的条件和费用

报名参加培训班的学员须熟悉酒类生产,并有一定的理论和实践基础。此外,需参加职业技能鉴定的学员,应符合国家规定的职业技能鉴定的申报要求(详细条件参见文后附件1)。

本次培训鉴定费包括学杂费、材料费、样品费、职业技能鉴定费;一级品酒师6300元/人,二级品酒师5300元/人,三级品酒师4300元/人。如果学员只培训不鉴定考证,教学组可安排相应的培训课程,欢迎往届老学员报名复习、提高。食宿可统一安排,费用自理。

## 学员的申报材料

需进行“品酒师”职业资格考试的学员报到时须提交以下材料:

(一)达到各级申报条件(见附件1)填写“轻工行业特有工种职业技能鉴定申报表”

(见附件2)一式两份,需单位签章。

(二)本人近期正面二寸免冠照片4张。

(三)加盖单位公章的工龄证明2份。

(四)身份证复印件2份。

联系方式:

联系人:焦健:13880590599

周玲:15892489843

传真:0838-5195399

附件1:申报条件;附件2:职业技能鉴定申报表;附件3:报名信息表。

## 附件1:品酒师申报条件:

三级品酒师(具备以下条件之一者)

(1)连续从事本职工作5年以上。

(2)具有以高级技能为培养目标的技工学校、技师学院和职业技术学院本专业或相关专业毕业证书。

(3)具有本专业或相关专业大学专科及以上学历证书。

(4)具有其他专业大学专科及以上学历证书,连续从事本职工作1年以上。

(5)具有其他专业大学专科及以上学历证书,经三级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。

二级品酒师(具备以下条件之一者)

(1)连续从事本职工作13年以上。

(2)取得三级品酒师职业资格证书后,连续从事本职工作5年以上。

(3)取得三级品酒师职业资格证书后,连续从事本职工作4年以上,经二级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。

(4)取得本专业或相关专业大学本科学历证书后,连续从事本职工作5年以上。

(5)具有本专业或相关专业大学本科学历证书,取得三级品酒师职业资格证书后,连续从事本职工作4年以上。

(6)具有本专业或相关专业大学本科学历证书,取得三级品酒师职业资格证书后,连续从事本职工作3年以上,经二级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。

(7)取得酿造工三级职业资格证书后(中专毕业以上学历),连续从事本职工作5年以上,经本职业二级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。

(8)取得硕士研究生及以上学历证书后,连续从事本职工作2年以上。

一级品酒师(具备以下条件之一者)

(1)连续从事本职工作19年以上。

(2)取得二级品酒师职业资格证书后,连续从事本职工作4年以上。

(3)取得二级品酒师职业资格证书后,连续从事本职工作3年以上,经一级品酒师正规培训达规定标准学时数,并取得结业证书。

(4)取得本专业或相关专业大学本科学历证书后,连续从事本职业或相关职业工作13年以上。

(5)具有硕士、博士研究生学历证书,连续从事本职业或相关职业工作10年以上。

## 附件2:职业技能鉴定申报表

姓名	性别	文化程度	联系电话		
身份证号码					
工作单位	参加工作时间	现工作岗位			
从事本职业(工种)技术工作年限					
联系地址邮编					
原证书职业名称及等级				原证书编号	
申报技能等级	申报职业(工种)				
工作经历	起止时间	何地何部门	职业(工种)	证明人	
何时何地受过何种奖励					
本人申请					
考试、考核情况	项目	理论知识考试	成绩	单位推荐意见  (盖章) 年月日	
		技能操作考核			
	评审成绩	论文答辩评审			
		综合评审			
鉴定站审核意见	行业职业技能培训和鉴定管理总站审核意见  (盖章) 年月日			(盖章) 年月日	
综合评审小组意见	轻工职业技能鉴定指导中心审批意见  (盖章) 年月日			(盖章) 年月日	

## 附件3:报名信息表

报名人员				
姓名	联系电话	地址	公司名称	报考等级
报名信息表,请统一发送到邮箱:334389469@qq.com				

# 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;成绩优秀者,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,报名人数较多,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、各香型白酒的最新勾调技术、品评技术;3、各香型白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质量全面质量监管工作;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、报名方式

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”报名信息表(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			