

有一种白酒的喝法叫品酒 有一群人就叫品酒师

■见习记者 邓倩

品酒师可以算是一个较为新鲜的职业工种。2007年底,劳动和社会保障部颁布第十批新职业,品酒师位居其中,而白酒是其中一个酒种。

目前,国内各大白酒企业都有自己的知名品酒师。不过,在大多数人眼里,白酒品酒师仍是神秘的,或者说是令人羡慕的,印象中他们是一群与酒为伴,能“闻香识酒”的人。

那么,这到底是一种怎样的职业生涯,其职业前景如何,又由哪个机构进行资格认证?

在酒企,他们是灵魂人物

品酒师到底是干什么的?很多人的第一回答是:不就是品酒嘛。

其实,这只是对他们工作的表象理解。

的确,“闻香识酒”只是一个品酒师需要具备的基本技能。而在一个酒企里,白酒品酒师还担任着评价酒体质量,指导酿酒工艺、贮存和勾调,参与新产品开发等工作,对一个企业开发的产品质量以及市场认可度,起着相当重要的作用。

“品酒师的地位非常重要,是每个酿酒企业必不可少的人物,也是企业的灵魂人物,每个企业酒的品质、口感等都要靠他来把关。”华泽集团公共关系部长解龙骥表示,品酒师在工作时,需要分析白酒中含有哪些香味成分、不同香味成分在不同酒质中的含量范围、各种香味物质在不同含量范围内的味觉体现以及香味物质的来源等。

据解龙骥介绍,在企业里,一位白酒品酒师的工作包括对每一批酒的质量把关,为社会和百姓提供品质安全的产品;利用专业知识和技能指导、提高酒品质量,对酒品提出建设性意见,不断改良;对原辅材料采购有建议权,拒绝购买不合格的原辅材料以及评优创牌等。

在未来,他们的职业前景广阔

相关数据显示,目前我国酿酒企业有15600余家,从业人员超过800万,从事品酒的技术人员接近30万人。

而据湖南省酒业协会初步统计,目前,湖南仅有72位白酒品酒师获得了国家人力资源和社会保障部颁发的职业资格证书。

无疑,这样的数据是尴尬的。

“随着酿酒行业的发展,无论是在全国,还是在湖南,品酒师的数量已不能满足企业的需要。”湖南浏阳河有限公司相关负责人钟黎明表示,以白酒为例,湖南

的年销售额约为60亿元,销量约60万吨。湖南白酒的综合消费水平在全国居前八位,长沙则在全国城市中排第五。

钟黎明分析,虽然从目前看来,这个职业处于发展阶段,但它借势白酒企业的发展,其前景是不可估量的。

供不应求、地位重要,无疑使得白酒品酒师的职业前景广阔,相应地收入也较高,“品酒师的收入与其自身经验有关,目前市场上较为成熟的品酒师年薪约8万元,而能够达到从事新产品开发层面的资深品酒师年薪超过20万元。”钟黎明透露。

在湖南,他们的资格由省酒业协会组织鉴定

品酒师作为一种特殊职业技能,是品评人员通过感官品尝,对酒类产品的感官质量进行评价和鉴定的专业人员,具有很高的专业要求。那这一职业资格的鉴定由谁鉴定?

对此,湖南省酒业协会相关负责人解释,品酒师属于国家认可的特种工种,按照国家相关规定,特种工种由国家相关部门的专业机构进行鉴定,人力资源和社会保障部将这个机构设在中国轻工业职业技能鉴定指导中心,成立了轻工行业特种工种职业技能鉴定总站,并在有条件的省(市、区)的酒业协会(或相关院校)建立了鉴定站,湖南省酒业协会的鉴定站是其中之一。

“湖南省酒业协会是湖南省范围内唯一国家认可的特种工种职业技能鉴定站,具有鉴定品酒师、酿酒师和酿酒工的资质。”该负责人表示。

记者还了解到,凡希望参加品酒师职业资格鉴定者,首先应按国家品酒师职业资格申报条件,向具有资质的鉴定部门进行申报并参加相应的培训,再参加由特种工种职业技能鉴定站组织的鉴定(期间,由国家轻工特种工种职业技能鉴定总站派人督导和指导),鉴定合格者,将获得由国家人力资源和社会保障部颁发的品酒师相应等级的职业资格证书。



教学

品酒三步骤

品酒的目的,除了测定其物理化学指标外,还要进行感官鉴定。依据酒的色香味来作出判断,一般分三步进行:

第一步是看色,举杯对光察看,观察酒的色泽。

白酒除酱香型、兼香型和少部分浓香型微有黄头外,其它香型的酒都应该是无色透明的。如果出现浑浊、沉淀、有悬浮物等,则为不合格。

第二步是闻香。酒注入杯内,靠近鼻子,把酒气慢慢吸入鼻中。只能对酒吸气,不得对酒呼气。

第三步是品味,品酒品味是最主要的。

每一种酒,都包含了酸、甜、苦、辣、涩五种味道,这五味都要有适当的比例,才有好的口感。甜味偏多了,会觉得腻口;酸味少了,会觉得口淡;苦味少了,就会有不清口之感;适当的涩味,则可增添酒的后味;辣味,能起到刺激的作用。

疑问

品酒师就一定好酒量?

这是很多品酒师都会遭遇的情景:你是品酒师啊,那一定是海量,来,我俩干一杯。

品酒师就一定很能喝吗?

其实不然。

“品酒师需要一定的酒量是肯定的,不过这并不是关键,关键是要会利用专业的知识品酒、懂酒,一名好的品酒师很注意保护自己的味觉,不会大量饮酒,更不会食用辛辣刺激的食物以及抽烟。”魏毅辉表示。

其实,对于品酒师来说,他们并不好酒,也不轻易喝酒,要喝也就是二、三两。即使是在品酒时,他们也都掌握一定的技巧,不让自己“喝”太多,比如将酒品完后吐出,漱一下口休息一会再接着品,这样也不会让舌头的神经麻痹。



爱琳堡

招商热线: 0731-85210021 15874882669

打造进口红酒性价比第一品牌

★五大统一:

统一市场保护、统一产品配送、统一品牌形象、统一售后服务、统一市场推广

★灵活的加盟形式:

客户可根据自身实际情况选择:专卖店、单品代理、代理加盟等,公司将根据不同加盟形式提供不同支持。

让一居与布里诺酒业有限公司 www.allenbough.com

八大支持:

1. 最实惠的支持: 加盟店店铺费用支持(现金形式)。
2. 最成熟的品牌支持: 包括爱琳堡酒庄品牌、开业精品、店面装修方案等。
3. 最专业的培训支持: 店面经营管理、产品专业知识、营销策略、销售技巧等培训。
4. 最强势的支持: 已经在全国十余个省市建立了营销网络, 常年在全国各大媒体宣传我们的品牌, 扩大在当地的影响力。

5. 最人性化的支持: 首期合同期满后, 合作商运营情况良好, 享有合同优先续签权。
6. 最全面的运营支持: 为客户提供前期调查、选址评估、开业指导、公关督导、终端营销模式等在内的全套运营管理体系。
7. 最快捷的物流支持: 强大的物流配送体系, 朝下单, 夕发货, 全国一站式供货。
8. 最优惠的返利政策: 一年内完成年任务立返10%。