



品酒师在勾调酒。

矿泉水、自来水、蒸馏水、纯净水、白开水，喝起来有啥不一样？45度酒、48度酒，各是啥滋味？让国家级著名品酒师给你讲讲——

□记者 张丽娟 文 / 伍

关于品酒师 你不知道的那些事儿

你知道什么样的酒才是好酒吗？你尝一口酒，就能说出它的产地、成分、出产年份吗？
有个人，他都知道，他就能够。

1 那年头，大学生很稀缺

张献敏第一次真正喝酒，是他大学毕业那年。这个从汝阳县走出来的小伙儿，此前对酒的所有印象就是过年时的记忆：父辈们划拳行令，醉倒在节日的喜庆气氛里；小孩儿好奇地偷尝一口杯中酒，呀，又辣又苦，被呛得龇牙咧嘴。

他生于1962年，从洛阳师专化学系毕业那年，刚好19岁。毕业那会儿，将要步入社会的大学生们，沉浸在离别的伤感与憧憬未来的兴奋中。一帮小伙子从校门口的小饭馆儿弄来一瓶白酒，席地围坐在操场上，不要下酒的小菜，你一口我一口就喝光了整瓶酒，直喝得两眼泪汪汪，话都说不利索。

之后，张献敏就进了酒厂成了全厂第一位大学生。厂长很高兴，专门开了一个大会，向全厂职工宣告这个好消息。那个年代，大学生确实很稀缺。

2 一天品几十个酒样， 牙龈都渗血了

张献敏被分到调酒室上班，先熟悉白酒制造工艺。

不同季节、不同批次、不同酒窖乃至同一酒窖的不同方位产出的原酒都是不一样的，品酒师的任务就是尝评这些原酒的酒质，判断优劣、等级，分级储存，并根据成品酒的标准要求，对原酒进行勾调，让不同批次的成品酒保持稳定一致的口感。

酿酒车间出来的原酒，最低也有六十度，性烈，劲猛。由于一天要品五六十份样品酒，酒精强烈地刺激口腔，品酒师的牙龈常常渗血。张献敏初觉新奇，后感畏惧，再后来就麻木了——这麻木不是精神上的麻木，而是肉体上的麻木，麻木到最后，反而升华为精神上的愉悦。他品酒就像喝凉水，再无不适的生理反应，心理上却升腾起强烈的满足感，因为他一口就能品出酒的优劣。



品酒师何(左三为张献敏)在品酒。

3 国家级品酒考试，考过的都是精英

成为一名合格的品酒师可不像你想象中那么容易。光是酒量好，没用。

给你五杯水：矿泉水、纯净水、蒸馏水、自来水、白开水，请你将它们分辨出来。或者，再来试试这道题：给你五杯酒，从45度到65度，5度一个等级，你给标上各自的度数，从低到高排个顺序。

这不是故意刁难，这是正规程序，每一位国家级白酒评委或者国家级品酒师，都得经过这些考题的磨炼。

尝评是利用人的感觉器官来鉴别白酒质量优劣的唯一检测技术，到目前为止，还没有仪器可以替代。所以，每

个酒厂都有品酒机构，都会培养自己的品酒师。而这些品酒师要获得社会的认可、本行业的肯定，必须“华山论剑”——参加省级、国家级的品酒考试。

省里的考试是酿酒工业协会、食品工业协会主办的，三四年考一次。国家品酒考试则由全国最权威的行业协会主办，通过者将被聘为国家白酒评委。这种大考每6年才有一次，评委们6年一换届。每逢大考，全国各地都会选拔本省最有能耐的品酒师像秀才赶考一样涌向考场，数以百计的人会被上文那种“变态考题”堵在门外，留下的都是真正的精英。

4 不是考官狡猾，而是考生天真

张献敏在38岁那年斗胆参加了国家级品酒大考。在这种级别的考试中，尝一口酒，说出它的品牌、香型、优劣只是小儿科，你得认真写出酒的原料、工艺特点和风格特征，冷不防这瓶酒下一轮又给你倒上了，你的答案要一字不差，否则0分。

考生先要通过酸、甜、苦、咸、鲜的考验：考官摆出5杯喝起来几乎一样的白开水，说这些水里加了微量的调味品，味儿是不同的，你给分一分吧。好一个张献敏，他竟然从白开水里分辨出了多种滋味，顺利过关！

要品出不同水质的差别，也难不倒他：自来水嘛，有漂白粉的味道；矿泉水喝起来后味发硬；纯净水有一丝丝清甜；才从壶里倒出来的凉白开，有软乎乎的口感；最后剩下那杯就是蒸馏水了。

给他5杯酒，不管是5度一个等级，还是3度一个等级，他闭着眼一咂摸，准能精确分级，分毫不差。

有时候，考题还真“变态”。考官端上来6杯酒，让分等级。你品着这些酒都差不多，甚至一模一样。可你自作聪明地给酒分了等级。结果答案揭晓，这些酒果真一样。考官眨巴着眼睛说：我们把不同酒厂供应的酒掺和到一起匀成6杯了，不是我们太狡猾，是你们太天真。

张献敏不曾被这些花招蒙蔽。他本性纯真，诚实守信，品酒的时候没有杂念，用一腔真诚与酒对话，因此少有失误。

从2000年至今，他连续3次参加全国品酒大考，连续3届被聘为国家白酒评委。放眼全河南省，得此荣誉者只有他一人。

他在省里获得的荣誉就更多了，5年前他被评为“河南省酿酒大师”，11年前他已是河南省酒业协会白酒专家委员会委员；至于“杜康酿酒技艺传承人”这顶桂冠，当然也老早就戴在了他的头上。

5 酒过千杯， 这辈子还没醉过

品酒师不是天生的，想成为优秀的品酒师，一要有天分，二要肯付出。

张献敏的味觉、嗅觉要比普通人灵敏，即便如此，在与酒打交道的30年里，他从不松懈。评酒要眼观色、鼻闻香、口尝味。酒的颜色、香气、味道、风格都是感官指标，完全凭经验判断。

品酒师不豪饮，只尝酒：每次入口的酒量保持一致，只含一小口，让这酒浸润舌面，细品其味，然后咽到嗓子眼儿，张口吸气，再闭口呼气，识其后味。

为保持嗅觉和味觉的敏锐，张献敏从不抽烟，也不吃过辣过咸的食物，因为过度的刺激会影响感官的判断。原本他喜爱甜食，从事这一行后，也戒了。爱人捧上一碗热腾腾、香喷喷的八宝粥，他馋得要命，一问里面放了糖，便摆摆手让端走。

现在，他是洛阳杜康控股有限公司副总经理，应酬很多，可是任谁都甭想让他多喝一杯酒。

品酒师是不能酗酒的，要时刻保持清醒的头脑。张献敏喝酒上脸，但这辈子没醉过。事实上，他的酒量到底有多大，连他自己都不清楚，估计喝个一斤两斤应该没问题。

他是品酒的行家，亲戚朋友买酒，都爱打个电话，问问他的意见。张献敏的意见是：只要是正规厂家出的酒，无论什么牌子，都可以放心喝。“酒是粮食精，越喝越年轻”，这话不差，但喝酒不能过量，一天喝上二两白酒，延年益寿；每天喝一两斤白酒，人就受不了。

年轻时，他没啥爱好，只知闷头研究酒，到各地的酒厂找老师傅学习交流；现在，他仍然没啥娱乐活动，只爱跟厂里的后辈品酒师们绕着酒的话题“打情骂俏”，只想实实在在地把酒调好，帮助厂里研制出更好喝、不上头的美酒。

老一辈人说，酒里乾坤大，壶中日月长。品酒师张献敏的人生好时光，在酒杯中浸泡出了五色光华。

每个人都有故事，再平凡的人，也有自己难忘的故事。您在生活中经历的那些悲欢离合，那些喜怒哀乐，那些尴尬伤怀，那些有趣的、感人的、曲折的、温馨的故事，是我们想要倾听的旋律。如果您愿意，请讲给我们听。

爆料热线：13383792808。若您提供的线索被采用，您将获赠价值50元的电影票一张。