

“老百姓才是最好的品酒师”

——访好来历酒品运营总监、国家高级品酒师张哲生



彼时的青涩



此时的持重

□邓超 文/图

白酒,中国特有。经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈熟、勾调等工序而得

每滴琼浆,都如同一个复杂的方程式,蕴藏着食物转化的奇妙信息。

有人在用鼻子轻嗅、舌头微品间,就能轻易破解个中奥秘。他们被

称为品酒师,担当着酒的品质“守护神”的角色。

身为国家高级品酒师的张哲生就是他们中的佼佼者。

1 绝技:现场闻香识酒,功力令人惊叹

张哲生今年41岁,老家在伊川县。他在市区一幢商务楼里有间约45平方米的办公室。屋里除了书柜、书桌几样简单家具,其他空间放的几乎都是酒。除了偶有朋友聚会,这里就专做他品酒“练功”之用。

传说中的品酒师究竟有多厉害?我们在这间屋里做了个测试。

从桌下纸箱里随意拿出几瓶酒,一一倒入不同的酒杯。张哲生端坐桌前,气定神闲。他捏起一只酒杯,先略微倾斜杯壁观察一下,然后轻轻晃动酒杯,将鼻子凑近,把酒气吸入胸中停留几秒;之后,小抿一口,鼓动舌面,咂味细品。

张哲生很快说出了这杯酒的度

数、香型、产地和牌子等信息,分毫不差。全部测试结束,准确率百分之百。甚至酒中影响香型的微量酸酯数值,他写下的数据与质监部门检测的结果也相差无几!

“品酒依靠人的感觉器官完成,虽然现在科技发达,但还没有任何精密仪器能很快完成这个过程。”张哲生说。

2 成长:品酒是个苦差,练到舌头脱皮

很多人以为,品酒师是个神秘又风雅的职业。殊不知,练成一个品酒师的道路充满艰辛。

1989年,刚16岁的张哲生,被人介绍进了伊川县杜康酒厂上班。介绍人是他父亲的一位好友,也在杜康酒厂工作,叫张建有。此人不简单,当时已连任好几届全国白酒评委,是公认的中国酿酒大师。

酒厂车间很多,刚进厂的张哲生偏偏被安排在了最辛苦的酿造车间。在热气腾腾的车间里,他靠双手熟练掌握了酒的酿造过程。

张建有曾跟他说过:“连酒咋做

都不知道,咋去评酒?”

下班回到家,张哲生常倒上几杯酒自己练习,在张建有指导下,他也悟出不少门道。

1991年,张哲生一举通过考试,成为全国最年轻的省级评酒员(当时就是这样的称呼,现在叫品酒员)。之后,他便调入杜康酒厂最核心的调酒室,成为一名专职评酒员。

张哲生和调酒室的其他评酒员一样,每天主要任务就是亲口品尝各个车间送来的原酒,将其分级入库,并负责成品酒出厂鉴定工作。

人的舌尖对甜、咸敏感,舌根对

苦敏感,舌头两侧对酸敏感,要品出酒的好坏,就需将酒铺满舌面,用不同的敏感区品味。由于原酒浓度过高,长期的品酒工作让张哲生的舌头和口腔频繁受到刺激而大量脱皮。旧皮刚脱,新长的皮肉又要经酒浸,如同针扎。

如此魔鬼训练,张哲生才修炼得“百酒难侵”。

在日常生活中,品酒师除了品酒的时候尝一点酒,其余时间基本不喝酒,也不吃辛辣刺激的食物,不抽烟、不熬夜,喝比较清淡的茶。女性品酒师还不允许喷酒香水、用有气味的化妆品。

3 坚持:在四川浸润多年 笃定终身信念

1996年,已小有名气的张哲生被山西一家酒厂高薪聘请去当了技术总工。

当时的中国白酒业蓬勃发展,而掌控酒体质量,主导酿造工艺、储存和勾调的品酒师成了稀缺资源。

张哲生在异乡参与开发研制了多个系列的白酒,并主持了多个酿造技术更新改造项目。

2000年,张哲生又被四川邛崃的成都市天合酒业有限公司延聘,担任酿造师和品酒师。从此以后,张哲生大多数时间都待在四川,潜心研品白酒,这也为他打开了一个新的天地。

四川白酒自古有名,是我国白酒酿造量最大的地区之一。邛崃山川秀美、水质优良、气候宜人,是特别适合酿酒的地方。

张哲生在这里“走百家厂,品百家酒”,来自天府之国的地域文化及酿造经验,带给他一种新的享受。他在邛崃当地结识了很多酿酒高手,在把酒言欢中学习新知、交流心得,这让他对白酒的酿造技艺和品酒之道又有了新的感悟。

“观千剑而后识器,操千琴而后晓声。”现在依然每天品酒不辍的张哲生,脑子里早已形成了关于白酒的一个庞大的“数据库”,一种酒下次再尝,脑中会立刻调取之前的记忆,与之对号。

尽管资历很深,但从当品酒师的第一天开始,张哲生心中关于这个职业的定位就没有变过并越发坚定:“品酒师最根本的使命,是为消费者寻找最放心的白酒,这是良心活儿。说到底,老百姓才是最好的品酒师。”

中老年无糖羊奶粉

100%纯羊奶,科学除膻
不上火,易吸收
不添加蔗糖,更宜忌糖人群

电话预订,集中配送,送货到家,货到付款,同城包邮

规格:1袋×400g 现价: **89元**

真正新疆和田大枣

原生态果品,颗颗安全放心
未漂洗、烘干
无农药残留,无重金属污染

新疆和田大枣满堂红

电话预订,集中配送,送货到家,货到付款,同城包邮

规格:1提×2袋×500g 现价: **68元**

石磨老浆锅熬豆腐

非物质文化遗产传承人精心制作
绝不添加

消泡剂·凝固剂·增筋剂
增香剂·增色剂·防腐剂

好来历诚招社区便利店加盟商

实际售价以实际重量为准(3.8元/斤)

规格:1块×400g 现价: **2.9元**

好来历金棍牌山药

50cm级怀山药珍品
炉土地五年轮种
生产过程极少虫害

电话预订,集中配送,送货到家,货到付款,同城包邮

规格:1箱×2180g 现价: **99元**

“创新班”完善的后勤保障

洛阳市第二实验中学的领导深知聚精会神、专注学习是孩子们成长的基石,他们倾注心血为“创新素养培育实验”项目的扎实推进提供最完善的后勤保障。“创新班”教师办公室设在班级旁边,便于师生交流互动,在“创新班”教室里,每一个学子都有自己专属的储物柜,以储存自己的学习生活用品,减少奔波的劳苦,这在洛阳的高中学校并不多见。“创新班”学生被集中安排在同层

学生公寓居住,为他们课余的交流沟通提供便利,八人间的公寓有独立卫生设施和洗浴设施,足不出户即可满足生活之需。河南教育厅命名的二级达标学生餐厅,卫生一流,饭菜可口,花样众多,营养美味,服务周到,让学生满意,让家长放心。

第三届高中“创新班”招生咨询电话:18538808529,65638528(值班电话),18538868078。

招标公告

我单位因工作需要,拟采购夏季工装一批。欢迎具备生产或经营相关产品的单位,携资质原件于5月13日上午8:30-12:00,下午2:30-5:30报名。报名地址:新区报业大厦1407室 联系电话:(0379)65233526

第三届中国(洛阳)茶业茶文化博览会

时间:5月15日至18日
地点:洛阳新区会展中心
展示内容:各类茗茶、茶具、茶食品、紫砂陶瓷、红木茶家具、端砚工艺等。
参观咨询:15603999725
15日到场市民可免费领取茶叶一份(限前100名)