



今年41岁的张锋国是位“老专家”，在2005年11月举行的全国首届品酒技能大赛上，他从全国28个省、数百家白酒厂的102名“品酒大王”中脱颖而出，获得冠军，被称为“中国第一品酒师”。

作为一名国家级白酒评委，他在白酒的品评及酒体设计方面有专业技术特长，几乎天天都要与酒“亲密接触”，但他的酒量只有二三两，平时更是烟酒不沾。在他眼中，酒是很有魔力的东西，水的外形、火的性格，如果喝酒过量，就会引火烧身。好东西要珍视，而酒是需要品的，品其中的香韵、其中的滋味。真正会喝酒不贪杯，不仅能延年益寿，还能借酒抒怀，感悟人生。



张锋国：

“中国第一品酒师”的多味人生

文/本报记者 赵丽 片/本报记者 王媛

初涉品酒，有苦有乐 进酒厂前没喝过酒

品酒状元是位快人快语的山东大汉吧？7日，记者见到来济南参加糖酒会的张锋国时，这个猜测被彻底推翻——他身穿白衬衣，说话温和轻缓，更像是一名文质彬彬的书生。

虽然身为山东扳倒井股份有限公司的总工程师，但张锋国不太善于言谈，“采访时先从擅长的品酒开始吧。”他的一位朋友这样告诉记者。果然，一谈到关于酒的领域，他的话明显多起来。他告诉记者，白酒是非常传统的行业，也是中国独一的行业，科技含量很高，工艺复杂而无定规，制约因素也很多，“有人甚至说，研究白酒的难度并不亚于原子弹。”

“和酒打交道久了，每天闻不到酒香，就像缺了什么似的。”他笑着回忆说，其实当年自己刚到酒厂时，还被浓郁的酒糟味熏得睡不着觉。

张锋国与酒结缘近乎偶然。他说，从小长到大，甚至直到在辽宁省轻工学校就读期间，自己都没有喝过酒，而家里也没有人爱喝酒，父亲喝一两酒就脸红。干上品酒这一行，完全靠自己所学的是“食品工艺”这一专业。

1989年，张锋国大学毕业后分配到了当时的高青县酒厂。作为当时厂里寥寥可数的几个大学生，企业领导安排他进入实验室，从事品酒和调酒工作。

刚开始品酒时，张锋国吃了不少苦头。一开始时，他每天吸入鼻腔的酒精将近20毫升，对别人而言馥郁的酒香对他来说不啻于一种折磨，而因为每天不停地尝酒，舌头被酒精刺激得发黑，甚至从舌尖到舌根都肿了，到晚上就会隐隐作痛。

突然有一天，张锋国发现自己闻什么都没有了。“那是由于品酒太多，味觉和嗅觉暂时麻木，休息了一两天才好了。”

但即使这样，他也没有偷过懒。有人说，品酒是舌尖上的艺术，为了锻炼自己的口感，他每天都坚持品酒。为保持口腔的灵敏度，他选择了一种近乎单调的

生活方式——不抽烟，也不吃辛辣、油腻的食物，凡是味道过重的菜，都敬而远之。

首次参赛一头雾水 成功诀窍就是“努力”

年轻的张锋国进步很快。1992年，山东省举行了一次品酒技能大赛，厂里领导争取到了一个名额，让张锋国参加。

“那次比赛我考得一头雾水。”回忆起往事，张锋国有点羞赧得笑了笑。那时厂里条件有限，他平日能接触到的酒种很少，加之实践经验不足，面对那么多酒种，实在是有点晕。

白酒的种类多而复杂，但当时高校教材上多讲生产工艺，没有多少系统的理论知识，而厂里有经验的老职工也基本是靠实践出身，理论功底很薄。张锋国说，为了研究得透彻，那时他除了自己摸索，还向厂里打报告，申请到四川参加培训班，为了学习，他甚至费了不少周折找到一些油印的内部资料。

一个好的品酒师是怎样练成的？张锋国说，只要没有色盲、嗅盲、味盲等身体缺憾，都可以进入这一行，但想要做得出色，较之天赋，后天的努力和训练更重要。他介绍说，从2007年开始，白酒品酒师已作为行业特有工种纳入国家职业分类大典，国家职业标准已颁布实施，共分为三个级别。现在全国从事这一行业的有几十万人，但全国的国家级品酒师，中国食品工业协会和中国酿酒工业协会两个协会加起来总共也不到300人。

他给记者举了个例子，分辨色、香、味、风格是品酒的四个步骤，以尝味道为例，即使把酸、甜、苦、辣，咸降到阈值，即可感知到的最小浓度，好的品酒师也能够品尝出来。“2006年，我们还品过水，就是在眼前摆上纯净水、矿泉水、自来水、凉白开四杯水，让品出不同。”

喝一口便知年份、度数 什么酒都得“过口不忘”

要成为国家级品酒师，必

须过五关斩六将。张锋国介绍说，品酒考试分理论考试和实践考试。理论考试主要考酿酒工艺、酒香类型等基础知识，这占总成绩的20%，其余80%的成绩来自于实践考试，就是现场品酒。

现场品酒要品出酒的度数、香型、工艺、年份，其中酒的度数误差要求上下不差三度，年份误差大于两年，还要品出12种香型和发酵工艺。此外，因为白酒中每种成分都有不同的阈值，即能感觉到的最低浓度值，依此来描述白酒的香与味，比传统的术语会更科学、更准确，因此考试中还有品物质这一项，要求品出白酒的呈香呈味物质，根据每种单体物质的香味特征，写出其化学名称。

2005年的全国首届品酒技能大赛，高手云集，考查也非常严格，张锋国对此记忆犹新。他回忆说，当时品酒部分考察了酒度、香型、质量差等项目，而难度最高、占分数比重最大的就是重复性和再现性。“决赛一共品九轮，一轮五杯酒，这四十五杯酒囊括了酱香、清香、浓香、米香、兼香、芝麻香等十二种香型，有的酒还在不同轮次重复，品酒师不仅要分出香型和度数，还要写出生产工艺的差异，是单粮酿的酒还是多粮酿的酒，是大曲酿的酒还是小曲酿的酒，是新酒还是陈酒，不但要写出准确评语，还要打出恰当的分值。同轮次的相同的酒和不同轮次的相同的酒，不但要求打分一致，还要评语一模一样，否则就要扣分。”回想起当时的比赛情况，他笑着感叹说，这对品酒师的要求非常高，需要反反复复训练，把不同酒种的信号牢牢印在脑中，形成条件反射一般。

当记者问及他获胜的心得时，张锋国给出的答案是：品酒高手的水平都差不多，心态很重要，“需要平心静气，去除杂念、战胜自我。”他微笑着说，在品酒这个行业，有时猜测和判断很难分清，但“猜”是品酒的一大忌讳，一定要调动各个器官去做分辨，要品出个所以然来。另外，品酒时要排除外界的干扰，不要让别人的议论影响

自己的判断和心境。

酒量只有二三两

劝人“品”酒别“醉”酒

从事品酒工作21年来，一共接触过多少种酒呢？听到这个问题，张锋国有点为难。他告诉记者，作为一名专业品酒师，自己除了每天要品自己厂里生产的白酒，还要定期品市面上白酒的各种香型的代表产品，及时了解市场中各种白酒的动态，“喝过的酒牌子数都数不过来。”

一般人看来，品酒是风雅之事、消遣之举，但在张锋国眼中，之所以对品酒精益求精，主要是从工作角度考虑。他告诉记者，用行业里的话讲，品酒是生产的眼睛，因为以此可及时掌握生产过程中的问题。

“品酒与勾调是酒厂的核心技术。”张锋国说，酒厂生产出的基酒与调味酒，就像毛坯件一般，需要进行勾调，才能成为制成品，品酒师的参与是这个过程中重要的一环。这些年来，他潜心研究酿酒工艺，博采众长，研究出了一个新产品，他主持的《利用DMADV控制提高扳倒井酒的适应度》成果，曾经获得首届中国白酒科技大会优秀成果奖。

在一般人眼中，品酒师都是“海量”之人，而张锋国的回答则让人感到意外，“也就能喝二三两酒吧。”他告诉记者，虽然每天要尝五六个批次的酒，但每杯的人口量多在0.5毫升到2毫升之间，而且尝过后大多会吐出，因此喝下去的并不多，约在一两左右。而日常生活中，张锋国更是极少喝酒，也不喜欢应酬。这位品酒大师平时的爱好是读书，除了专业书，他还喜欢读点诗歌、散文之类的书，而且也许是天天研究味道的缘故，不能喝酒的他却有一手好厨艺。

他告诉记者，“酒量要因人而异。中国酒文化丰厚，大多数人喝酒是为了应酬，经常喝得东倒西歪。这一点我不赞赏，我们应该向国外学学，国外大多数男人和女人都喝酒，但他们并不多喝，而是品，通过酒来缓解疲劳和压力。寻求一种情调，一种兴致，一种身心的放松。”

品酒大师教您 如何品酒

张锋国介绍说，品酒时白酒酒体温度最好保持在20摄氏度左右，在正常室温下，并不需特意加热，但要求室内通风、无异味。

正规品酒时使用的专业酒杯，容量为60毫升，形状类似于郁金香，倒酒时占到酒杯容量的二分之一到三分之二即可。

品酒讲究一看、二闻、三品味、四定风格，最重要的是品味。举起酒杯，要将酒杯倾斜45度，轻轻晃杯观看酒的颜色和外观，把鼻子放在杯口，轻轻吸气，慢慢回味酒的芳香，杯口要与鼻子的距离保持一致，否则影响闻香。然后小啜一口，让酒从舌尖向两侧散开，与味蕾充分接触，再把口里的酒吐掉。要注意入口量的一致性，否则，同一种酒会品出差异来。最好三口就要分出香型、度数，说出酒的优缺点，品尝次数多了反而不准。而且，注重第一感觉、第一印象，往往第一感觉最准确。

如何评价一种酒的好坏呢？张锋国介绍了他个人总结的一些方法：一要把握香气。香气要幽雅舒适。好的酒，一定是体现淡淡的陈香，一定是醇香秀美的，一定是粮香和糟香、曲香和谐统一的，一定是给人以舒适、愉悦的感受的。二要把握口味。口味要绵柔舒顺。一杯好酒给人的是绵、甜、净、爽的感觉。它，一定是绵柔舒顺的，而不是辛辣、苦涩、刺喉的；一定是细腻圆润的，而不是粗糙、口重的；一定是净爽、酣畅的，而不是杂七杂八、难以下咽的。三是饮后的感觉。好的酒饮后，一定是不易醉、不口干、不上头的。总之，好酒体现的是香的淡雅，味的绵柔、舒顺，风格的愉悦美感。

编辑：朱頔

美编：宫照阳

组版：颜莉

