齐鲁晚报

首届山东省百姓品酒大赛

首届山东省百姓品酒大赛

谁是齐鲁品酒王

民间品酒巅峰对决 百姓高手以酒会友

首届百姓品酒大赛 决赛圆满收官

本报记者 李克新 马绍栋

谁是首个山东百姓“品酒王”?历经九大赛区初赛选拔,26日上午,来自全省的100名决赛选手汇集济南,各显身手,通过组委会设定的白酒香型、度数以及品质的五轮考察,最终将确定山东历史上首个百姓“品酒王”。来自全省九大赛区的选手代表了各地民间品酒的水平,在全省的舞台上一较高下,舞台下则以酒会友,演绎了一场民间百姓品酒的精彩大戏。

决赛现场井然有序

决赛第一轮:两罕见香型“绕晕”选手

记者了解到,决赛第一轮的题目依然是香型判断。赛前将不同香型的酒分别倒入五个标有标签的杯中,让参赛选手判断香型并对应在答题卡上划勾。据组委会介绍,本次比赛用酒选择了市场上普遍认可程度比较高的几个香型,但为了更好的普及香型知识,在答题卡上除了浓香、清香、酱香、芝麻香、兼香等市场常见香型外,还列出了凤香、米香、药香、特香、豉香、老白干香型。

随着主办方宣布比赛开始,工作人员开始给各选手的酒杯里倒酒,一时间整个赛场酒香四溢,而各位选手也是拿出自己独特的品酒本领,有的举着酒杯一边观察颜色一边闻香,有的轻轻倒入口中慢慢品尝。由于各个选手都是从全省九大赛区选拔出来的,因此都具备了一定的品酒水平,比赛开始后十分钟已经有一些选手提前做好题目交卷了。

“五杯样酒中芝麻香最明显,一闻就闻出来了,很好判断。”“最好分的当然是芝麻香了,其他酱香、浓香也比较容易分辨。”在第一轮比赛结束后,来自各个赛区的选手们纷纷聚在一起讨论起题目。记者发现,作为鲁酒主打的芝麻香已经广泛得到消费者认可,在各类香型中得到评价也非常突出。而山东市场上相对消费量较小的兼香和清香型则让选手们“很晕”:一些选手误将兼香认成了清香,而一些选手则认成了药香、米香。

专家点评:

第一轮题目设计初衷是怎样的?反映了当前白酒市场的何种特点?选手们的答题情况又是怎样的呢?对此记者采访了山东扳倒井股份有限公司总工程师张锋国。

“香型判断的题目相对比较简单,我粗略看了一下,全部答对的就有1/5左右,可见选手们的水平还是比较高的。”张锋国表示,兼香和清香再加上米香三者总体说来有一些相似性,从口感上说都比较平淡,因此一般消费者比较容易混淆,但从专业角度讲,这几种香型差别还是非常大的。此外,选手们之所以会对这几种香型感到分辨困难是因为这些香型的白酒在山东市场上比较少见,老百姓喝得少,自然也就比较难辨别。

决赛第二轮:微妙度数差别让选手拉开档次

决赛第二轮依然延续初赛的酒度判定,即将五种不同度数的酒分别倒入五个杯中,让消费者根据已知度数区间选择。记者注意到,此次区间以2度为一个界限,分别为30-32、34-36、38-39、42-44、50-54。总体来说题目设计基本涵盖了白酒市场上消费者常见的白酒度数,具备现实针对性。

“第一个杯子度数最低,第二个最高,这两个应该是没问题的,剩下三个嘛都差不多。”来自德州赛区的张先生在二轮比赛结束告诉记者,他觉得这个题目要先把最高和最低的判断出来,因为彼此酒度相差悬殊,比较容易分辨。剩下三个杯子再依次判断,至少把最明显的先分出来。“34到44这个度数太常见了,而且题目中每个档相差太小,就2度太难辨别了。”

“最高和最低的好排,剩下的三个难弄,我喝了半天品了半天,还是没弄太清楚,最后蒙了一个。”“我才郁闷呢,我品出来的答案和你们都一样,就是划答题卡时填错了。”“我觉得题目设计的度数差太小,尤其是中间几个,太微小了,就我们普通消费者来说恐怕难以区别出来,得靠专业的品酒师才行。”赛场外,答完题的选手们三三两两凑在一起讨论地不亦乐乎,虽然来自全省各地,但一谈起酒来就都有了共同话题。

专家点评:

“从比赛结果来看,度数这一轮选手们掌握得不是太好,得满分的选手很少。”张锋国表示,从专业品酒师角度讲,酒度数判断是一项非常基本也非常重要的技能考察,国家级品酒师选拔中要求选手能够分辨出非常细微的酒度差别。因为考虑到是决赛,因此题目设计为2度一个差别,相对提高了难度,这样可以更好地体现出参赛选手们的水平。

口感质量判定:连续三轮排序方显高手本色

决赛从第三轮开始是考察选手对白酒口感质量的判定。即按照杯子里酒口感的好差依次进行排序,并按照色泽、香气、味道、风格四个项目中各自所占分数的比重对酒进行打分。为让比赛真正体现消费者的口味偏好,最终排名将按照大家公认的平均值作为标准,以此来确定各选手的成绩。

“我觉得第一个和最后一个酒的质量不错,四号杯的口感太差,一入口有种辣的感觉。”“不是吧,我觉得四号还不错啊,喝起来酒的味道比较浓,有味儿,其他几个有点浓,还有的有股涩味。”“我觉得芝麻香那个口感很好,主办方应该用的是好酒,价格也得在1000元以上。”跟其他几轮一样,赛场外再次成为酒友们交流比赛心得的好场所。一些选手还拿着一份写好自己品评感受的纸和大家一块分享各个样酒的品质。

“刚刚觉得有两杯酒还不错,趁机喝了一点。”当记者问一位烟台选手脸为何红时,他笑着说道,由于自己平时很爱喝酒,因此当尝出比赛用酒中有好酒时,在答完题后他忍不住喝了起来。到下午最后一轮质量差鉴别时,由于连续进行多轮品鉴,而且各个样酒差别较大,因此不少选手已是晕晕乎乎,味觉也开始不那么灵敏。

专家点评:

对于此次口感质量差的题目设计,张锋国表示,在品酒师比赛里通常的做法是以专家为依据,作参照,现在是以全体选手的品评结果的平均值做标杆,大家都说好的就是这个最好,差距越大得分越少,专家不再指定酒的排名。通过这种质量差判别的方式可以让社会了解这个质量差距主要是品质上的差距。“专家的口感和消费者有一定的差距,以专家为标杆,你说好我不一定是说好。如果专家的结果和参赛者的最后结果有冲突,我们服从消费者。”

◓品酒专家论鲁酒

王秀丽:☞ 低度浓香将瞄准高端

(王秀丽,国家级评酒委员,山东省首席技师,全国技术能手。)

“低度浓香是鲁酒的传统强项,虽然曾历经波折,但现在已经逐渐振兴并走向新的崛起。”王秀丽表示,低度浓香是鲁酒的典型代表,其口味特点是淡雅香醇,绵甜适口,回味悠长。早在上世纪90年代初期,为了最大限度争夺市场,各个鲁酒企业纷纷改变传统工艺,走上了一种简单直接的制酒方式,质量没法保证,鲁酒传统口味也丧失了。到90年代末时,主管部门发现了这一问题,再次提出要重新振兴粮食酒生产。因此很多弃用的窖池再次重新启用,在生产工艺上也进行了新的挖掘,这样基础酒就有了保证,再加上近几年勾兑和品评酒的专业人员逐渐发挥作用,低度浓香的鲁酒又再次得到市场认可。“目前山东市场的八大品牌都有很好的市场反响,下一步鲁酒低度浓香要瞄准高端系列,真正将鲁酒推向全国舞台。”

韩晓明:☞ 鲁酒芝麻香期待新崛起

(韩晓明,国家高级品酒师;国家高级酿酒师;山东省首席技师。2010届国家级白酒评酒委员。首届山东白酒品酒技能大赛第一名,山东省“富民兴鲁”劳动奖章获得者;在首届全国品酒技能大赛中荣获银奖;荣获全国酿酒行业技术能手称号。)

“好的原料、好的工艺、好的储存才能造就好的芝麻香,而好的芝麻香才能真正代表鲁酒水平,引领鲁酒更上一层楼。”韩晓明告诉记者,好的芝麻香酒香突出,口味柔顺,必须要经过长期、分级储存才能让酒体更为醇厚,而生产工艺上也要求很高。就目前全省乃至全国范围来看,芝麻香正越来越得到市场认可和消费者好评。“省内就不用说了,芝麻香首屈一指,消费者上上下下都有共识,在全国范围内,芝麻香知名度和美誉度也与日俱增。”韩晓明表示,原来芝麻香刚推出时,像云南、甘肃等边远地区感觉都很模糊,现在无论从行业内还是消费者都表示接受。由于芝麻香融合了浓香、酱香、清香,多数消费者都能认同。“现在很多酒厂已经开始模仿芝麻香,这恰恰说明该香型正越来越受市场欢迎,芝麻香正代表鲁酒走向新的崛起。”

张锋国:☞ 品质是白酒的灵魂和生命

(张锋国:中国白酒历史上首位“品酒状元”,“全国五一劳动状章”、“全国技术能手”、“全国食品工业科技进步先进科技管理工作者”。)

“好酒和劣酒的区别是非常明显的,无论从口感上还是酿造工艺上。”张锋国表示,酒的品质决定了这种酒是否会被市场认可,是否能让消费者持久形成消费动力。判断酒的好坏有多重标准,比如多粮酒明显优于单粮酒,此外就发酵期来说,长发酵期的要优于短的,长发酵期的酒产生的酒香更好,更能提升酒的品质。再者,所谓“酒是陈的香”,新酒就不如老酒。“拿浓香酒来说,底层糟出的比上层的好,老窖池与新窖池来说,老的又比较好,这些都能影响酒的口感和品质。”张锋国介绍说,好的酒口感醇甜净爽,这都是共性的特点,一般好酒都有自然的甜甘,味气纯正,没有杂七杂八的味道,而劣质酒则恰恰相反。在酿酒工艺上,劣质酒的工艺非常简单,用的大曲质量也相差悬殊,此外像酿酒的水源也非常关键,生产好酒的酒厂都要用专门的设备对酿酒用水进行净化处理,而劣质酒厂则没有实力安装这些设备,相应的酒品质就差一些。

获奖人员名单将于近期在《齐鲁晚报》刊出,敬请关注。