



不能用化妆品、香水甚至香味明显的洗发水、沐浴露;不吃酸、辣等刺激性食物和油腻食物……沧州女品酒师宋瑞雪——

她每天的工作是“喝酒”

本报记者 孙崇旺 祁晓娟 摄影报道

在很多人的眼里,品酒师是一个有“神秘感”的职业,而女品酒师就更让人好奇了。女品酒师的酒量有多大?女品酒师是怎样炼成的?

带着这些疑问,记者走进沧州御河酒业有限公司(以下简称御河酒业),近距离了解女品酒师宋瑞雪的工作和生活。

宋瑞雪,今年32岁,御河酒业唯一一位女品酒师。

“喝酒”是她的职业

一个个透明的“郁金香”杯子整齐地摆在桌子上,晶莹剔透的白酒缓缓倒入。品酒师宋瑞雪轻轻拿起杯子,端详了一下色泽,然后轻摇两三下,放在鼻下小心嗅闻,随即小抿一口,慢慢品味。宋瑞雪思索片刻后,作出判断,然后在笔记本上记下她的感受。

“眼观色、鼻闻香、口尝味、综合起来看风格。”这是师傅传给宋瑞雪的口诀。

宋瑞雪毕业于河北经贸大学食品质量与安全专业。“做梦都没想到,“喝酒”会成为我的职业。”作为御河酒业的一名国家一级品酒师、河北省第八届白酒评酒委员的宋瑞雪说,“无心插柳柳成荫”或许是对她职业最好的概括。

不是“喝酒”那么简单

品酒师是干啥的?

宋瑞雪说,品酒师是酿酒企业质量检验人员,是酿酒企业不可或缺的人员。“人的感官很神奇,许多功能是仪器无法替代的。”宋瑞雪说,空气中有三千万分之一浓度的麝香气味,目前没有仪器能够检测出如此微量的成分,但是人的嗅觉可以闻到。在实验室,两种白酒的理化、卫生指标一模一样,但是它们的香味、口感可能差异很大,这也是分析仪器无法取代的。

品酒师一般会在三个阶段品酒:一是酒刚刚酿出来时,二是酒在半成品调味入库的时候,三是在成品酒合格检验的时候。

品酒师还要对酿酒工艺深入了解,宋瑞雪对制作白酒的各个环节了然于心。“一般是先看酒的颜色,主要是酒清亮度、透明度和色泽,然后是闻它的气味,品尝它的口味,最后综合看整体风格。如果工人操作不当或是环境卫生有所变化,酒的味道就会改变。发苦是哪个环节出了问题,发酸又是哪个工艺存在状况,就需要品酒师发现并指导一线员工调整。”宋瑞雪说。

每一批酿造的酒肯定会有差异,但为什么到最后消费者喝起来都是一个味,这其中就有品酒师的功劳。宋瑞雪说,品酒师讲究传承,师傅带徒弟,一代一代把自己品牌的口味保持下去,就像一款广告说的那样“就是这个味儿,几十年不变”。



宋瑞雪的工作室里有各种各样的酒

每天上午品3轮,下午品3轮

品酒师以“喝酒”为职业,通常他们的酒量都不小,但宋瑞雪是个例外。

“我一喝酒就脸红,也就一两白酒的酒量。”宋瑞雪说,像她这样的人,应该是肝脏里解酒的乙醛脱氢酶缺乏。“人喝酒后,肝脏里的乙醇脱氢酶和乙醛脱氢酶就开始工作。一般的人这两种酶是相同多,乙醇脱氢酶干完活需要乙醛脱氢酶接着干。如果一个人乙醛脱氢酶少,那他酒精分解就慢,表现就是一喝酒脸就红,如果再喝就会乙醛中毒。”

酒量这么浅怎么能胜任品酒师工作?

“品酒并不是喝酒,我一般品完就会吐出来。”宋瑞雪说。

品酒有许多讲究,品酒杯必须是“郁金香”杯。因为这种玻璃杯杯形状像郁金香而得名。杯高约85毫米,杯身最大直径37毫米,杯口直径25毫米,满杯容量40毫升。这种杯肚子大,酒在杯中会有较大的蒸发面积,然后杯口收缩,利于品酒师嗅闻。品酒师一般会在杯中倒入15毫升的酒。这种杯型在品酒转动观察时,酒不会洒出。

品酒需要安静整洁的环境中,空气清新无异味,温度控制在15摄氏度—20摄氏度。经过实践,品酒最佳时间是上午9点到11点,下午3点到5点。

宋瑞雪说,在品酒过程中,有很多讲究:闻的时候,自然呼吸即可,不能刻意用力;品酒也不是一杯下肚,入口1.5毫升到2毫升即可,让它铺满整个舌



“喝酒”是宋瑞雪的日常

面,然后再吐出来漱口,以免干扰对下一杯的判断。

不过,为了知道酒的回甜感,她也是要咽一点入喉。一般品个五六杯酒后,宋瑞雪要休息半小时,等味觉恢复了再继续工作。仅仅咽一点,她一天也得喝50毫升。

随后,她在本子上写下她对酒的评价:无色清亮,窖香浓郁,回味悠长……

宋瑞雪每天上午品3轮,下午品3轮,一轮有5杯酒,一天要品30杯酒。酒厂里的原浆、半成品酒、成品酒甚至其他酒厂生产的酒,她都要一一品评。

抿一小口,就能说出酒的度数

为了成为一名好的品酒师,

白酒的12种香型,她一品就能分出来。一杯酒的酒精度多少,她小啜一口,咂摸一下就能知道度数,上下差不了两度。这杯酒品质如何,市场价大约多少,她一品就知道大概。

因为是品酒师,和亲朋聚会的时候,宋瑞雪遇到过许多“考试”:这酒怎么样、价格多少……

宋瑞雪说,她有如此本领,首先得感谢苗西印、费立发等老师,是他们手把手教给她各种品酒知识。

当然宋瑞雪很努力。为了“丰富”自己的味道,她去酿酒的窖泥池闻,去粮食库里闻,去闻各种原料的气味……这让她的品酒能力迅速提升。

2017年,宋瑞雪过五关斩六将,在激烈的竞争中脱颖而出,成为河北省第八届白酒评酒委员。

忌口忌化妆,保护味觉和嗅觉

清淡的三餐,规律的作息,在令人艳羡的品酒技能背后,品酒师们生活中却有着诸多禁忌。

“远离香味,远离精致妆容,远离香辣美味。”宋瑞雪过着“严苛”生活。

在生活中要忌口,不能吃酸、辣等刺激性食物和油腻食物,以便保护自己的味觉和嗅觉。

因为无法调和自己和家人的口味之差,宋瑞雪干脆烧两种不同口味的晚饭,逢年过节回老家,家人也给她开小灶。

她和家人外出吃火锅,她总是单点一个清汤锅。

沧州的火锅鸡特别有名,宋瑞雪却只吃过黄焖口味的。“就算吃不辣的火锅鸡,我也会在吃之前把鸡肉用水涮一涮。”宋瑞雪说。

作为一名“90后”的年轻人,宋瑞雪说自己的生活跟同龄人相比显得有些单调。

作为天生爱美的女性,宋瑞雪为了品酒工作不得不放弃使用化妆品。“只要从事这个岗位,带有香气的东西都不能用,包括香水、化妆品等。”宋瑞雪说。

“绝大多数化妆品都有香气,会干扰对白酒品评的判断,哪怕一丝一毫也不行。”宋瑞雪说,干上这一行之后,她连护手霜都不能用。

记得刚当学徒的时候,她涂了护手霜进入了品酒室。正在工作的师傅立马闻了出来,让她赶紧把护手霜洗掉。“师傅把我轰出了品酒室。”宋瑞雪笑着说。

从那之后,她用没有味道的甘油代替了护手霜。

“除了天赋、技术和经验,有时候品酒师的心情好坏、身体状况以及是否专注,都会影响我们的判断。”宋瑞雪说。

品酒师,这个看似神秘的职业,每天的工作并不像别人想象中的那么潇洒,更多的是用严格的自律保卫着自己的味觉和嗅觉。