

百姓品酒大赛

望、闻、品、尝,40名百姓“品酒师”亮出舌尖上的功夫

泰安六人冲击“齐鲁品酒王”



选手通过“闻”分析香型和度数。

本报泰安3月24日讯 由山东省白酒协会、山东省糖酒副食品商业协会、齐鲁晚报联合主办,山东省白酒品牌推进委员会承办的“第二届山东省百姓品酒大赛”泰安赛区比赛,于23日鸣锣开赛。经过四轮激烈比赛,6位高手从40位参赛选手中脱颖而出,进入下一轮全身决赛。

23日,来自泰安市的40位品酒高手,齐聚第二届山东省百姓品酒大赛泰安分会场。5种白酒样品整齐摆放在会场一角,瓶身只有字号标签,没有其他标识,让参赛者好奇地不停张望。上午9点钟,比赛正式开始。比赛分为四轮,包括香型判断、酒精度判断,参赛者对

白酒口感的表述及酒类常识问答等四个环节。

在比赛中,第一环节是香型判断。选手们信心满满,一一闻香、品尝后,不一会就写下香型、浓香型、芝麻香、清香型、老白干等答案。第二轮酒精度判断环节,部分选手犯了难。30—32度,34—36度,38—39度,42—44度,52—54度的五个区间,让一些选手拿捏不准。第三轮的口感表述,由选手对5种样酒由好到次排列。包括白酒口感、色泽、香气、味道、风格等,让选手综合考虑排序。第四轮的酒类常识则相对简单,写下常见的一些香型白酒及代表品牌。

经过一上午的激烈比拼,在比赛专业裁判的认真

裁判下,6位得分最高的选手,进入到下一轮全省的决赛,与全省选拔出的其他高手角逐“齐鲁品酒王”。

本届品酒大赛分为初赛、决赛和颁奖三个环节。通过初赛选拔出100名民间品酒高手参加4月中旬举办的决赛。根据决赛成绩,组委会将向参赛选手颁发总计10万元奖金。前10名将获得由山东省白酒工业协会和齐鲁晚报颁发的“齐鲁金钻品酒师”荣誉证书,每人奖金3000元;11—30名将荣获“齐鲁银钻品酒师”,每人获奖金2000元;31—60名将荣获“齐鲁铜钻品酒师”,每人奖金1000元。

老公去年拿了第五 今年夫妻一起参赛

本报泰安3月24日讯 “这杯酒有一股浓郁的芝麻香味,肯定是芝麻香。”王慧女士递给记者一杯酒说。受老公影响喜欢上品酒的王慧,在老公的鼓励下,和老公一起来参加比赛。

品香型环节,王慧女士是第一个交上答卷的。“以前在酒店里做面点师,闲暇时间就摆弄摆弄酒,跟大家一起讨论,时间长了对酒的品牌和度数有了一定的了解。另外,因为接触过香精,对香型比较敏感。”王慧女士说,老公平时喜欢藏酒、

品酒,在他的熏陶下也慢慢产生了浓厚兴趣。

“这种机会很难得,收获挺大的。”王慧说,她是在老公的鼓励下报的名,因为是业余爱好,没有什么窍门,主要凭感觉。“重在参与,主要想体验一下现场的气氛,结果不是很看重。希望老公能够取得理想的成绩。”

王慧女士的老公刘立涛先生是第二次参加泰安分赛区的品酒大赛。在第一届品酒大赛上,刘立涛先生以第5名的好成绩成功入围,在决赛中留下了点遗

憾。“上一届进入决赛了,但决赛的时候没有发挥好,觉得比较遗憾,希望今年能够取得比较理想的成绩,弥补一下缺憾。”刘立涛先生说,受“泸州老窖老酒中国寻”活动的影响,对藏酒和品酒产生浓厚的兴趣。在齐鲁晚报看到第一届品酒大赛的消息后,立刻报了名,比赛前专门在家练了好几天,取得了第5名的成绩。

“品酒大赛是对酒文化和酒知识的一种很好地宣传,能学到很多,因此毫不犹豫地来参加了第二届品酒大

赛。”刘立涛说,不管这次能不能取得比上次更好的成绩,有机会还会继续参加。

比赛结果揭晓,刘立涛先生获得第二名,再次晋级决赛。“我会好好珍惜这次机会,比好赛的同时,跟各地的品酒名师切磋、交流,积累更多的品酒知识,了解博大精深的酒文化,并把自己学到的介绍给身边的朋友,让身边的人真正学会喝酒,而不是一口喝下去任何感觉都没有的瞎喝。”刘立涛说。

摇摇酒杯看酒花 估出白酒的度数

本报泰安3月24日讯 “这杯酒酒花比较丰富,持久不散,初步判断酒的度数在52℃~56℃这一区间内。”望、闻、尝……品酒的方法有很多,民间品酒师隋先生有自己的品酒小窍门。

酒度鉴别环节,在场的品酒师大多都是先将鼻子靠近酒杯口闻,然后再小酌一口,细细品尝。隋先生做的第一件事不是闻,而是用手心按压住杯口,轻轻摇摇,仔细观察酒杯中出现的

酒花。

“通过观察酒花能够对酒的度数有个初步把握。”民间品酒师隋先生说,60℃以上的酒花大,消失得比较快。52℃~56℃之间的酒花比较丰富,持久不散。40℃左右的酒花稍细,持续时间比50℃左右的稍短一些。30℃左右的酒花特别细,持续时间特别短。通过观察酒花,对酒度有个初步判断,再通过品尝,利用胃部感觉做出更为精确的判断。“度

数高的酒下肚,胃部会有一种强烈的冲击感;度数低的,喝起来比较寡淡,基本没有冲击感。”隋先生说。

别看隋先生品酒很有一套,但他却不大喜欢喝酒。“平时很少喝酒,但是喜欢收藏酒,算起来收藏了有10多年了,收藏的各地名酒有1000多瓶,200多个不同的品种。”隋先生说,收藏的过程中慢慢对品酒产生了浓厚的兴趣,没事的时候就喜欢品一品,偶尔会拿出七

八十年的老酒喝上一两口,时间久了积累了一些辨别酒的经验。“收藏酒,特别是老酒,收藏的不仅仅是不同品种的酒,更是一种记忆。开一瓶七八十年代的酒,抿上两口,给人一种回到过去的感觉,当时的记忆就会重新浮现在脑海中。”



40名选手角逐进入全省决赛资格。



这酒的香型和度数,还真好好掂量。

