

62名民间品酒师青藤苑争霸

“第二届山东省百姓品酒大赛”滨州赛区圆满结束

本报3月24日讯(记者 李运恒 实习生 袁建帮) 23日上午,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、齐鲁晚报·今日滨州承办,山东天地缘酒业有限公司、山东万德酒业集团有限公司协办的“第二届山东省百姓品酒大赛”滨州赛区初赛在青藤苑酒店拉开帷幕。来自滨州各县区的62名品酒师报名参加了此次大赛。经过三轮角逐和一轮加赛,最终选出六名民间品酒师赴济南参加总决赛。

比赛开始前,山东天地缘酒业有限公司副总经理王建首先向参赛者讲解了山东鲁酒文化以及品酒常识,随后山东万德酒业集团有限公司副总经理李宏身讲解了本次大赛的品酒规则。

本次大赛的裁判是山东万德酒业集团有限公司副总经理李宏身、山东天地缘酒业有限公司副总经理王建、山东董公酒业有限公司质检部部长朱建利、范公酒业有限公司王倩等。五个裁判尽心尽职,以严谨态度裁决本次大赛,保证了大赛的公平公正性。

百姓品酒大赛初赛赛区今年首次走入滨州,在滨州引起了一次“品酒”热潮。大赛共吸引了62名民间品酒师参加,参赛者上至年过花甲的老人,下至青春年少的80后男女。他们来自各行各业,但都是奔着展

示品酒实力而来,这也印证了此次大赛挖掘民间品酒高手,推动百姓认知酒的性价比,促进鲁酒振兴的目的。

此次大赛共分为三轮,每轮比赛用时15分钟。第一轮测试参赛者对白酒度数的品鉴能力,四杯酒中度数分别为45°、50°、55°、60°,需参赛者从四杯酒中分别辨别出来;第二轮测试参赛者对白酒香型的判断能力,四杯白酒中分别为浓香型、清香型、芝麻香型和酱香型,需参赛者从四杯酒中一分辨答题;第三轮测试参赛者对白酒品质的鉴别能力,从四杯白酒中分辨出最好、好、较好和一般四类酒水。紧张的三轮比赛后,共有5人成功晋级,其中还有11人因为成绩相同,经过裁判组商讨,也为了保证比赛的公平性,又进行了加赛,并最终角逐出前六名。他们也将代表滨州赛区参加总决赛。

据了解,滨州初赛评选出的10名当地民间品酒师,将颁发山东省轻工业协会证书,并选取前六名赴济南参加4月份的决赛。滨州市初赛成绩优异的前六名都将有机会晋级决赛,争夺十万奖金!山东省第二届百姓品酒大赛最终将比出“齐鲁金钻品酒师”10名,各奖励奖金3000元;“齐鲁银钻品酒师”20名,各奖励2000元;“齐鲁铜钻品酒师”30名,各奖励1000元;另有40名品酒师荣获“齐鲁优秀品酒师”证书。



一名参赛者非常仔细地闻酒的气味。本报记者 张牟幸子 摄

现场花絮

巾帼不让须眉,品酒大赛头名是位女士

本报3月24日讯(记者 吝海滨) 品酒可算不上男士专利!“平时也不是很喜欢喝酒,喝酒次数也不多,看别人喝酒的时候倒是不少,可能就是喝得少看得多,对酒比较敏感,所以能取得第一名吧。”此次百姓品酒大赛滨州赛区的第一名聂爱婷女士自豪地告诉记者。

聂女士虽然不喜欢喝酒,但是对酒文化很有研究,从刚开始的好奇到兴趣,从好玩到爱好,聂

女士也算是一位对酒小有研究的“品酒师”了。聂女士曾对数十种品牌的白酒有过研究,她通过闻就基本上可以确定香型。“研究谈不上,就是找找酒企的文化,看看酒的历史渊源等。”聂女士在记者采访时谦虚地说。

据聂女士的同事介绍,聂女士不只是对酒有一定研究,而且人也特别好。如果遇到质量较差的白酒,她必定告诉身边的朋友;遇到质量好的,她也会一起

分享。

虽然爱酒却不喝酒,这是在场的人对聂女士的定位。由此可见,品酒水平与酒量、酒龄并无关系。谈及此次参赛的初衷,聂女士表示,想通过参赛接触更多更加专业的人,学到更多关于酒的文化。“很高兴这次来品酒,认识了像天地缘酒业副总经理王建,万德酒业副总经理李宏身等专业裁判。通过和他们交流,我学到了很多。”聂女士说。

为品出好成绩,选手自带酒杯

本报3月24日讯(记者 张凯) “服务员,酒往这个杯子里倒吧,你们准备的杯子口太小了。”选手李先生说着从包里掏出4支精致的小高脚杯。比赛现场,为品出好成绩,李先生等几个来自无棣的选手特意带来了自备的酒杯。

23日,品酒大赛在青藤苑大酒店如期举行。在第一轮比赛结束后,服务员开始往酒杯倒酒准备第

二轮比赛,就在此时来自无棣县的几位选手提出要用自己带的酒杯参加比赛。“你们准备的酒杯口太小,不利于闻味道,再就是杯太小了。”选手李先生告诉记者,他和其他三个朋友结伴来参赛,大家非常重视这个比赛,也为比赛做了大量准备,在第一轮结束后为测出自己的真实成绩,他们要求换上自备的酒杯。

经过工作人员同意,李先生从包里拿出来三套精致的小高脚杯,“服务员多倒点,酒有点少。”李先生提醒服务员说。“还是人家的杯子好使啊。”见李先生换上自备酒杯,其他选手羡慕不已,“人家准备真充分啊。”

最终,包括李先生在内的三个同伴均获得了前10名的优异成绩。



“第二届山东省百姓品酒大赛”评委简介

王建

王建,1980年3月11日生,山东邹平人。毕业于山东大学发酵工程专业,1999年7月至今一直在山东天地缘酒业有限公司从事白酒技术工作,目前担任技术总工一职,负责酒体的技术研发工作。

在工作中,王建勤勤恳恳,刻苦钻研,经过自身的不断努力,多次受聘山东省白酒协会及食品协会白酒专业评委,并取得了国家白酒高级品酒师、高级酿酒师、高级调酒师等专业称号,在白酒技术方面具备深厚的造诣。

王建现任山东天地缘酒业有限公司技术总监,自参加工作以来,从酿酒生产工人工作至今,先后担当过酿酒工、技术员、车间主任、技术中心主任、技术副总、技术总监等职。2009年11月获得白酒酿造一级酿酒师,2012年3月获得白酒品评一级品酒师,白酒一级调酒师,2006年被省食品协会聘为省白酒评委,2011年被省食品协会聘为特邀评委,2012年被省白酒协会聘为省白酒评委。

根据工作需要,王建于2003年5月



山东天地缘酒业有限公司副总经理王建。

从车间技术员被提拔为车间主任。随着他技术业务逐步提高,凭着高度责任心,在蒸酒车间主任这个工作岗位上,一步一个脚印,踏踏实实,积累了丰富的管理经验。依靠过硬的技术业务素质,结合前期的理论知识,王建于2006年8月担任技术中心主任,同时活学活用,把知识运用到实际中,掌握了清香型白酒酿造工艺、酒体品评技术,充分发挥了技术带头人的作用。

作为白酒酿造、品评技师,王建内强素质,外塑形象,2006年被聘为省食品协会白酒评委,2011年被聘为省食品协会白酒特邀评委,2012年被聘为白酒协会省评委。

李宏身

李宏身,1986年7月毕业于山东轻工业学院,分配到山东万德酒业有限公司工作,先后任公司质检员、酿酒车间技术员、车间主任和质检处长等;1994年6月,任公司副总经理、总工程师。在近20年的工作中,李宏身积累了丰富的生产、技术、质量管理经验。

作为公司主要技术带头人,李宏身自参加工作以来,一直从事新产品的技术开发和质量管理工作。作为项目负责人,他研制开发的金丝枣饮料酒技术研究项目获山东省科技进步二等奖,填补了国内空白。其中金丝枣大香榭获国家发明专利;枣星可乐技术研究项目获滨州市科技进步二等奖;“无棣冬枣保鲜技术研究与应用项目”获滨州市科技星火二等奖;速溶红枣粉技术研究项目、环磷酸腺苷提取新技术研究项目通过了山东省科技厅组织的专家鉴定,达到了国内领先水平,产品填补了国内空白;主持研究开发的项目获国家、省、市



山东万德酒业集团有限公司副总经理李宏身。

科技进步奖。李宏身先后荣获滨州地区星火优秀青年奖、全区“青年岗位能手”、滨州市优秀科技工作者、山东省轻工业科技进步工作者、山东省轻工行业技术进步工作先进工作者、滨州市“十佳文明科技工作者”、滨州市富民兴滨劳动奖章、滨州市科技工作先进个人、滨州市企业教育培训先进个人等称号。李宏身现为山东省白酒省级评委、全国食品生产许可证国家注册审查员、滨州市科学技术协会会员、山东省企业标准化检查员、无棣县首席技师、万德酒业集团总工程师、省轻工业协会首席技师。