

●记者 漆兵 摄影 张仰强

自古以来，酿酒就是一门技术活，每一滴好酒都凝聚了技术人员无数的心血。三八妇女节临近，记者走进黄鹤楼酒业，探访女品酒师们如何创造“黄鹤楼酒好喝不上头”的传奇。



黄鹤楼酒业“90后”女品酒师

潜心钻研 酿造好酒



只有品好酒，才能调好酒

在黄鹤楼酒业酒体设计中心，吴艳红、毕素娴、刘炜、熊帅4个“90后”女孩，都是有执业资格的品酒师。为了寻求好酒的“真谛”，她们几乎每天在实验室与瓶瓶罐罐打交道。在旁人看来，这种工作枯燥而乏味，而她们却乐在其中。

2013年，毕业于华中农业大学楚天学院食品科学与工程专业的吴艳红进入黄鹤楼酒业，拜酒体设计总工程师李久洪为师，学习品酒技艺，随后担任酒体设计中心勾调主管，专职从事白酒研发、品评、勾调工作，是国家二级品酒师。

“举杯齐眉，眼观其色；勾头倾杯，鼻闻其香；细品慢咽，口尝其味；融色香味，得其风格。”这是师傅李久洪传给吴艳红的口诀。

只有耐得住，才能酿好酒

“你每天品这么多白酒，酒量到底有多大？”自从当上品酒师后，她们被问得最多的就是这个问题。吴艳红笑着说：“生活中，朋友们对我们的酒量最感兴趣，大家认为我们至少能喝一斤白酒，其实我们只能喝二两。”

酒量大是大家对品酒师的误解。成为一名品酒师，在酒量上并没有要求，主要是看品评和勾调能力。品酒师主要在“品”，而不在于“喝”。品酒师在品酒过程中，每品完一种酒样都会吐出来，用清水清洁口腔，并没有把酒

每天，吴艳红她们都会坐在品酒室里，轻轻拿起杯子，仔细地观察酒体色泽，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，最后在本子上记录下自己的感受。她们一直按照大师的“色香味格”四步法，反复品评，总结经验，提高技能。

对酒体研发人员来说，品酒只是第一步，如何在千百种基酒中，通过不同配比，调配出更受大众欢迎的酒，更是一种考验。黄鹤楼酒厂每天都有新酒产出，受气温、时间、原料等因素的影响，每一批基酒的质量、口感都不一样。品酒师的职责就是根据不同年份基酒的风格，有针对性地组合勾调，找到搭配的“黄金比例”，传承和创新酒品。

为了勾调出一款适合消费者满意的产品，酿造车间每次产出的原酒，吴艳红她们经常要做上百次实验，反复品鉴，调试出与标样风格最接近的酒样。近几年，她们成功参与了黄鹤楼酒陈香系列、大清香系列、生态原浆系列等产品的研发。

品评是检验勾调组合的基本功，只有品好酒，才能调好酒。品评不仅能指导生产，还能检验产品质量和定级。毕素娴说，黄鹤楼酒业特别注重白酒的品评、饮用感受。为确保每批产品投入市场后，消费者喝了愉悦、放心，公司的产品在灌装前都要进行6轮舒适度体验，真实记录参与体验者的感受，合格后才能进行灌装。

样喝下去。

品酒师天天与白酒打交道，为了保持嗅觉味觉敏锐度，日常生活必须非常注意，不仅不能化妆，还要养成规律的饮食和生活习惯。

“女性天生爱美，而我们却不得不为了工作放弃这些。”吴艳红告诉记者，勾调品评是一门敏感的艺术，任何杂味都会影响到它的精确。为了工作，她们不得不放弃化妆，从来不用香水，甚至连洗手液、护手霜等含有香味的护肤品都要敬而远之。为了保持味觉的灵敏度，她们对饮食的要求

也很高，远离一切刺激性食物，日常的饮食只能以清淡为主。

耐得住性子，守得住寂寞，吴艳红她们在品酒师的道路上，没有任何怨言。在她们看来，为了酿造出好酒，所有的“牺牲”都是值得的。

“向生产要质量，向质量要口感，向口感要风格，向风格要不同。”这是吴艳红她们一直的追求。在咸宁黄鹤楼酒业，像吴艳红她们一样的品酒师还有很多，他们用信念抵御着工作的枯燥，用舌尖把守着产品的质量大门，用初心和使命践行着黄鹤楼酒业的工匠精神。

