



醒酒，晃杯，闻香，细品……品酒师总是给人一种高雅的感觉。葡萄酒多种多样，包罗万象，在品酒师的一看色泽二闻气味三品口感之间，一款葡萄酒的酒龄、档次、香型和度数便渐次分明。品酒师的舌尖很大程度上决定了一款葡萄酒的价值，他们是一群舌尖上的舞者。

记者 王婧 劳育聪



没品尝过5000款酒,都不好意思说自己是品酒师

品酒如酿酒 需要慢慢“熬”



金海华讲述品酒心得。

味觉是有记忆的

“品酒师是有专业门槛的，很难在短时间内靠死记硬背速成出炉悠悠人，专不专业行家一看便知。”从事葡萄酒业行业八年的品酒师金海华说，味觉是有记忆的，被细密储存在大脑中，只有用时间不断地去激活这种味觉，才会被深刻记住。

金海华告诉记者，每个职业都有级别区分，品酒师亦是如此，更像个职称，而不是一个纯粹的工作岗位。优秀的品酒师，比如品酒大师罗伯特·帕

克，他的团队给出的酒评能主导一款酒的市场价格。

“虽然是品酒师，但常常会涉及销售、推广和组织品鉴会等工作内容。”金海华说，目前品酒师在国内还不是一个很明确的工作岗位，因此待遇并无市场标准。

据了解，品酒师最早源于欧洲皇室。这是替皇室照顾、打理酒的人，自然也少不了精细化替王室挑选推荐酒和试喝酒（以示无毒）的服务。随着皇

室没落，品酒师走入高端餐饮店，服务新贵。

再后来，随着葡萄酒贸易的发展，品酒师开始深入葡萄酒产业链的诸多环节，例如采购、销售、推广。这个职业在欧洲，是个历史悠久的职业，但是对于我国，则是个不折不扣的新职业。劳动和社会保障部在2007年才正式把品酒师列为新职业。各类品酒师培训机构也开始进入人们的视野。商家们也齐心协力地把葡萄酒塑造造成时尚优雅的舶来品。

品酒品到舌头脱皮

“我们常常会看到有些专家，给他一杯红酒，他一晃一喝就能说出哪个国家产区，甚至哪个葡萄品种、哪个年份，丝毫不差，无比精准。”金海华说，这个是需要非常健全的知识体系以及长时间的累积的，当然并非所有的酒都能做到的，一般是非常熟悉的酒款才能做到。

那么，品酒主要品什么？金海华说，一款高品

质的葡萄酒应该是具有很好的平衡感、复杂度、浓郁度、代表性并且余味悠长有陈年潜力。

对于金海华来说，品酒有时候也是“苦差事”，因为大型的品酒活动，有时候一次要品二三十款酒，“品到最后，舌头越来越刁，如果没有特别惊艳的味道，就不会有太大的感觉。”她说。

另一名品酒师汪宝俊

说，他一年365天，有差不多360天在品酒。最多时，他曾一次性品尝过五六十款葡萄酒，“品着品着嘴巴和舌头都没有感觉了，麻木不说还脱皮。”

“要真的懂葡萄酒，光理论不行，还得不断地实践，就是要多品多记。”金海华说，曾经有位葡萄酒品酒师说过，没有品尝过5000款酒都不好意思说自己是品酒师。

品酒师是慢慢熬出来的

“好的品酒师就像一瓶好酒，需要时间慢慢去熬出来。”金海华说，她从事进口葡萄酒行业至今已有8年，接触的酒品成千上万种。她说，这一路走来，其中的艰辛是常人难以理解的。

为了给客户提供更专业的意见，她还系统地学习了WSET的中级和高级品酒师课程，平时也会参加一些葡萄酒大师班课程学习，参加一些品鉴会。当然，最重要的是，她对葡萄酒文化的如痴如醉的迷恋。

为了给客户提供更专业的意见，她还系统地学习了WSET的中级和高级品酒师课程，平时也会参加一些葡萄酒大师班课程学习，参加一些品鉴会。当然，最重要的是，她对葡萄酒文化的如痴如醉的迷恋。品尝各类酒款，勤写品酒记录，金海华就是这样一步步去了解葡萄酒的。

“葡萄酒的学习成本还是挺高的。”金海华说，一方面学费比较贵，每个级别的学费在好几千元至上万元；另一方面，如果要练习，还需要去参加一些酒局或者自费买酒，如果要更深入学习，还要去一些酒庄或者国际葡萄酒学校学习，那费用就没底了。

如何挑选适合自己的葡萄酒？

那么，消费者如何为自己挑选一款适合的葡萄酒呢？

金海华说，合适的温度对于品鉴一瓶葡萄酒非常重要。比如，香槟和气泡酒在6℃~8℃饮用最佳，干白在9℃~12℃为宜，而干红则在16℃喝比较好。

相较而言，干白特别适合配以海鲜。如果食用辣菜，例如湘菜或者川菜，那么可以尝试雷司令（干白）这是特别适合亚洲菜系，它经得起传统中国菜系的挑战。另外，琼瑶浆也是个不错的搭配。在这个

基础上各人可以根据自己的口味多做摸索。

不要迷信一些传统的著名的产区和国家，要多尝试一些新的产区和国家的新的葡萄品种，这样或许会有惊喜。

另外，如果有机会去酒庄，那么一定要去，现场感知葡萄酒的制造过程和酿造后的酒，这会是绝妙的体验。

值得一提的是，如果你对葡萄酒一无所知，那么尽量去专业的酒窖选酒，这样会避免买到假酒或者以次充好的酒，还有就是要多品尝。

平衡感	一款酒的香气、糖类物质、酚类物质是否平衡，一品便知；
复杂度	也就是酒香气，风味是否丰富，也就是它是否能给你很多细微的感觉；
浓郁度	一款风味寡淡的酒，不是一款品质好的酒；
代表性	一款好的葡萄酒能代表一个产区和品种的特点；
余味长度	指的是留在口腔中令人愉悦的味道的长度，而不是单纯的酒精气味；
陈年潜力	一般高品质的酒会有很好的陈年潜力，当然一些酒就是为了新鲜饮用的除外，比如博若莱新酒。