

酒体设计师:神秘的舌尖艺术家

深财坊

辽沈财经工作室

新职业,新经济,新机遇。

老话说“三百六十行,行行出状元”,不过,时代的发展促进了经济业态、产业形态的变化,进而带动职业种类、机会的变化,职业类别早已经远超三百六十行。国家职业分类大典已于去年完成修订工作。与2015年版大典相比,新版大典净增了158个新职业,总职业数达到1639个。

新职业是指经济社会发展中已经存在一定规模的从业人员,具有相对独立成熟的职业技能,《中华人民共和国职业分类大典》中未收录的职业。仅自2019年以来,人社部会同有关部门就发布了5批共74个新职业。

据机构调查显示:新职业从业者中53.9%因收入选择新职业,50.4%因热爱选择新职业。不断涌现的新职业,正在成为年轻人就业的新方向、新指引。

新职业的涌现不仅为人们提供了发展新机遇和就业新选择,带动相关产业快速发展,也体现了新技术、新需求的发展趋势,成为观察我国经济发展的风向标。

这些新职业在不断满足着更加个性化、多元化、精细化的美好生活需要的同时,因为产生时间较短,也面临着一些短板和痛点,比如稳定性不足、缺少职业规划等困境。今日起,本报将陆续推出新职业系列报道,立足于新的职业视角,多维度、多层次呈现“新职业”当下态势,探索“新职业”的边界和发展的诸多可能性。

当然,新职业并不局限于职业分类大典录入的种类,如果您的职业是因新业态而孕育的新职业并且逐渐成熟,那么请与我们联系,说出您新职业的故事。

对于酒类酿造行业,酿酒师、品酒师的职业大部分人是知晓的,可是对于国家新发布的职业——酒体设计师是做什么的,想必很多人就摸不清头脑了。

适逢“第十三期全国白酒酒体设计勾调高级研修班”将要举办,记者就拨打了报名联系电话。一问才知道,酒体设计师是保证和提高白酒质量的最后一道关键环节,“在酒已经酿造出来的情况下,要提高酒体的质量,只有依靠高水平的酒体设计技术,好酒是设计出来的。”

不过接受培训可以,但是想取得酒体设计师的培训证书,一般人就没那个资格了,因为申报条件中,首先得有品酒师的资格证书才行。

能在众多的酒样中准确分辨出每一杯的特点,并且找出和标样一致的产品,这是品酒师的看家本领。而在此基础上,又能通过几种、几十种甚至上百种原酒、调味酒的组合,勾调出一种风格独特、品质稳定的酒出来,那就是酒体设计师的拿手工夫了。

曾师从国家首席品酒师、茅台集团首位女性勾调师彭茵的郭勇孝先生介绍说,“酒体设计



师是传统酿酒行业里最为神秘的,不仅代表工艺水平,也掌握着酒行业中的核心技术。”

这杯酒里有多少种物质成分?这种酒的香气有多少种变幻?存储10年的酒与20年的酒喝起来又有什么细微差别……这些问题同样只有酒体设计师才能准确回答。

万般酒滋味 熟记于心

“刚开课的时候,老师就精心准备了几十种酒样供我们学员品鉴,包括不同酒精度、不同地域酱香酒、同一地域不同厂家的酱酒等。”郭勇孝先生对当时学习的情景记忆犹新。

酒杯轻摇两三下,在鼻前一厘米处嗅闻,轻轻吸气,呼气时又将酒杯移开……

每次抿一小口,入口要慢,好酒入口甘美醇香,落喉爽净,饮后满口留香、回味悠长……

这样的动作看起来优雅而简单。但是一观、一闻、一品背后沉淀的是酒体设计师的体验与思考。

郭勇孝去茅台镇学习酒体设计时,就是从最基础的品酒开始,“要想找到心目中最想要的味道,就要品尝千滋百味的酒,并将每种味道都熟记于心。”

上午9时到11时,下午3时到5时,是一天中最适宜品酒的时段,光线柔和、温度适宜,最大限度地摒弃掉干扰因素,带来最好的品评结果。

市面上白酒有十几种香型、几千种产品,每一种香型的酒又分低度、中度、高度,酒体内物质丰富,酸、酯、醛、酮等各种成分,增减一分,香气、口味都会相去甚远。普通人喝酒喝的是味道与氛围,而酒体设计师不仅要品出酒的深浓浅淡、酸酯醇醛,还要品出其工艺流程。

每天都要品几十种酒体样品,让自嘲爱酒也品过各种档次酒的郭勇孝也吃不消了。同班的其他同学要么是酒厂厂长,要么是酒厂工程师,只有郭勇孝是个初学者,所以同学们为品酒吃过的千锤百炼的苦他才开始尝到。

品酒时要让酒液铺满舌面,来辨别它的滋味感。喝得多的时候,嘴巴是麻的、木的,嘴巴里边都是白的,有的时候还会脱皮。品到最后,有时候只能靠闻咖啡豆和用水漱口,来缓解嗅觉和味觉上的疲劳。

如果酒体设计师说,“我喝过的酒比你喝过的水都多”,这并不是他们的一句玩笑话。

精密仪器无法替代的职业

品酒是基本功,酒体设计的过程很复杂。首先要对酒体进行定位,比如想设计一款高端酒,那么基酒的层次感、滋味感就要更加丰富,

香气要优雅,还需要有一定的陈香。

选好了基酒,就要根据它的缺陷,找到用来修饰和弥补基酒的调味酒(老酒),进行“勾调”。不仅要选择不同时间、不同窖池和不同年份的酒,还要按照不同的比例、不同的时段进行调配,最终调配出一坛好酒来。

在酒体设计师这个新职业出现之前,与其工作重合较多的就是勾调师了。

不论是白酒还是葡萄酒,在原酒酿造出来之后都要经过勾调,从事这一工作的人就是勾调师,俗称“调酒师”。

在国外,调酒师更多是指在酒吧或餐厅配制酒水的从业人员。但在我国,勾调师就是一个技术性很强的职业了。不仅要掌握各种酒的产地、制作工艺、物理特点和口感特性等,还要能鉴定酒的质量和年份。

酒体设计师的新职业确立之后,和以前的勾调工作相比,工作链条明显变长。将勾调上升到酒体设计,实际上是一个认知过程的变化。原来的勾调比较狭义,通常指在酿酒的最后环节,根据不同的基础酒进行组合和调味。酒体设计则更加全面,需要考虑产区的生态条件、原料、工艺、储存、基酒风味,以及消费者的需求、消费趋势和价格带,对设计者和企业的要求都更高了。

“酒体设计师这项工作目前依然是精密仪器无法替代的。”郭勇孝先生介绍说,仅仅在勾调环节为了保证酒的品质和口感,酒体设计师会反复做小样测试,为了一个白酒小样常常要做上百种实验,精确到万分之一。这意味着100毫升的白酒小样要精确到微升级别,对酒体设计师的品酒技艺、耐心与细心都是极大的考验。

酒体设计师们眼观色泽,鼻闻香气,口尝味道,判别酒的色、香、味、格,是比仪器更懂爱酒之人的舌尖艺术大师。

匠心精神是品质的保证

由于季节、温度、储藏时间等细节的不同,每一坛酒都会有不同的风格特点和个性,所以要逐坛去尝。

茅台镇二千多家酒厂,上万家销售处的藏酒逐坛去尝是什么感觉,郭勇孝是最清楚的。

来到茅台镇从零开始学酒体设计时,郭勇孝先生已经五十来岁了。他之前的身份是国家一级美术师、书法家、篆刻家。他想为自己的企业三十周年酿造一些好酒做纪念。或许搞艺术的人天生有个“痴”劲儿,别的老板可能派人专程去买一下就行了,郭勇孝先生却自己来了,而且在茅台镇一学就是半年。

理论学完了,就要做酒体设计,是要交作业的,就是学生要交上自己勾调后的样酒,让老师和同学们盲品。

别的同学都用的是自家的基酒勾调十分方便,可是郭勇孝却没这个条件。不过这也正和他意,因为他来学习就是为了寻找适合自己的好酒的。

于是郭勇孝把茅台镇有好酒的地方喝了个遍,感觉就是“天天醉”。但是他很满足,“每种酒都是从种高粱到制曲、下沙、糙沙、烤酒、取酒、贮存,经历一百多个工艺环节,好几年才得到一点基酒,都是天地之精华,十分珍贵。”

而在结业品的酒环节,郭勇孝寻到后亲自动手勾调的酒竟然得了个“最佳酒体设计奖。”

能找到自己心仪的酒自然高兴,当然他晓得自己走了捷径,“我的基酒和调味用老酒本来就好。”所以他也知道同学们勾调技术要比他厉害,于是就请同学们帮他选中的基酒用老酒勾调好后运回了沈阳,“一方水土养一方人,酒也一样,不在当地勾调后储存装坛,味道就完全不一样了。”

请读者放心,不是带货时间,因为郭勇孝先生的酒是非卖品。除了纪念意义之外,这苦求半年而来的酒还给了郭勇孝一个惊喜。2021年,他去宜兴待了一年,和制作紫砂壶的国家级大师们进行了密切交流,他带去的自家的酒,深得大家喜爱,获得了一致好评。因为他经常拿酒待客,所以大师们都以亲手制作的紫砂壶回赠。一年下来,因为收到的珍品太多,郭勇孝决定搞一个紫砂壶私人博物馆了,“现在已经有百位大师的精品,我准备凑足五百位”。

郭勇孝先生说,无论是书法篆刻、酿酒还是紫砂壶制作,道都是相通的,匠心精神是品质始终如一的保证。

新职业小贴士

职业定义

酒体设计师是指以消费市场为导向,使用感官评价技能与科学分析的方法对原酒与调味酒组合特性进行分析与综合评判,并根据给出产品配比方案生产特定风格酒类产品的人员。

酒体设计师需要具备的知识

原料选择和配比、制曲工艺的确定、酿酒生产工艺的确定、基础酒验收工艺等专业知识。

辽沈晚报主任记者 李振村文并摄



你有故事,我有镜头,文数中心记录