

“最美工匠”李文婧：匠心化佳酿



李文婧品尝过数万种白酒，经常品酒品到舌头发黑。

图/文 记者 罗哲明

“白酒酿造是中国所独有的工艺，是任何其他国家都无法模仿和比拟的。作为这项文化的传承人，我感到无比骄傲。”1月30日，在我市第五届道德模范暨“最美人物”道德礼赞评选活动中，被评选为“最美工匠”的李文婧笑着说。

上世纪八十年代出生的李文婧，2013年从新西兰梅西大学硕士毕业。成为了一名品酒师后，她品尝过数万种白酒，品酒品到舌头发黑，为了一个白酒小样要做上百种实验……

“品酒和我学的食品科学和工程专业还挺对口的，就过来了。”2013年，李文婧机缘巧合地回到了家乡邵阳一酒厂就业。推开品酒室的大门，她走进了自己的一方小天地。“师傅说过‘台上一分钟，台下十年功。调酒是一门耐心活，一定急不得’。”李文婧认真地说，起初不理解这句话的意思，接触的时间长了，才明白。的确，无论是品酒还是调酒，其实并不如外人想象得那般光鲜亮丽，这是一个枯燥无味的过程。品酒，需要日复一日进行枯燥地尝评训练；调酒，则需要成千上万次反复试验，不断地经历失败和摸索。据了解，她每天需要品尝三十余种白酒，而每一种酒都要品尝二至三次。李文婧介绍，因为品尝原酒次数太多，经常下班后发现舌头发黑，鼻腔麻木。在过去的四年时间里，她已经品尝了数万种白酒。

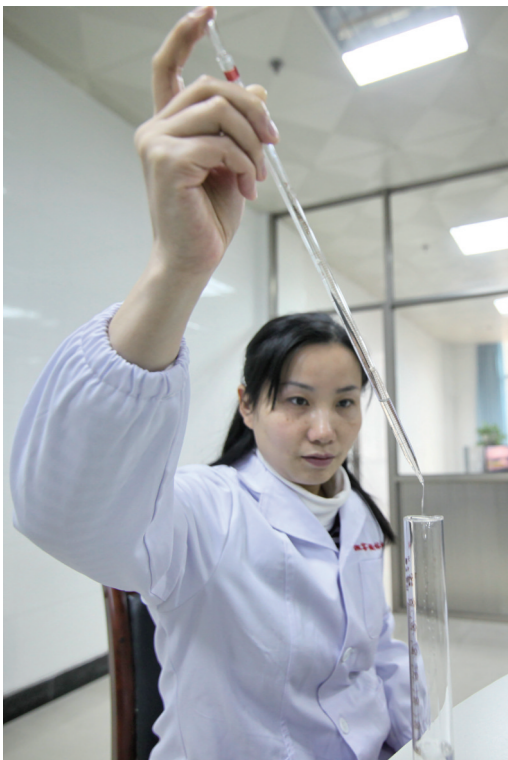
品酒师是应用感官品评技术，评价酒体质量，指导酿酒工艺、贮存和勾调，进行酒体设计和新产品开发的人员，能清楚地感受原酒的气味、味道，并加以描绘。此外，在品酒过程中，李文婧还进行实时记录，取样、编号、口感分析，与原酒标准相对比，不符合标准的要做降级处理，认真地对待每一杯酒。一款白酒的诞生，从基酒和调味酒的挑选，到不同基酒之间的互相组合，乃至调味酒的滴加剂量，都需要不断试验摸索。以万分之一毫升为单位的微量注射器作为调味工具，一滴细微的差别都会导致最后口味的千差万别。调酒师就像一个化妆师，用一双巧手，让原酒变得更醇香、更有特色。

李文婧将“专注”奉为真理。品酒容不得半点神游，看似轻松的活儿，实际上却是十分劳累的。疲惫的时候，她会翻阅一些理论知识，将理论与实践相结合。“每次品完酒后，连饭都不想吃。”在她心里，只有集中精力、物我两忘，才能称得上“品酒工匠”。

李文婧在酒厂里参与多个酒体的研发和改进工作，将传统的白酒品评方法与现代的感官评价技术相结合，引进感官剖面图和白酒风味轮等专业分析手段，大大推进了酒体开发技术的提升。她参与研发的产品，2015年获得第16届布鲁塞尔国际烈性酒大赛金奖、2017年获得湘鄂赣渝闽桂滇酒类行业优质产品“金质奖”，2017年，李文婧当选第18届布鲁塞尔国际烈性酒大赛的评委，在赛程中与国外评委交流中国白酒的特点及品评方法，专业的水准和态度获得国内外同行的一致赞赏。



一滴细微的差别都会导致最后口味的千差万别。



一款白酒的诞生，需要不断地试验摸索。



在李文婧的心里，只有集中精力、物我两忘，才能称得上『品酒工匠』。



酿酒工艺、贮存和勾调全过程都需要匠心对待。



认真跟随师傅学习，取长补短。