

品酒师舌尖定高下 酿酒师匠心产佳品

这场葡萄酒产业“全运会”很精彩

本报记者 袁洋/文 韩胜利/图

来自河南新乡的27岁品酒师涂虎端起面前晶莹剔透的高脚杯,拇指、中指和无名指稳稳拈住曲线修长流畅的杯脚,食指则有节奏地轻轻叩响杯身,随着手腕顺时针摇动,杯中淡金色的酒液旋转着荡起一圈圈浪潮,在大厅灯光的照耀下,显得柔和又生动。

兰陵美酒郁金香,玉碗盛来琥珀光。

浅抿一口,沉吟了约5秒钟,放下杯子的涂虎在答题纸上写下这样的评语:“味道醇厚、富有芳香,口感层次丰富,兼具兰花香和青苹果香气。”

这是6月10日在宁夏贺兰红酒庄进行的2025年全国首届葡萄酒产业“创殊杯”职工职业技能大赛现场的一幕。6月9日至10日,来自17个省区市的350余名参赛选手、裁判员、行业专家和媒体代表齐聚一堂,共同见证全国首届葡萄酒产业“创殊杯”职工职业技能大赛这一行业盛事。



选手轻摇酒杯,察酒色,嗅酒香,品酒味。

既是“演武台” 更是“展示窗”

本次大赛由中国财贸轻纺烟草工会、中国轻工业联合会、中国酒业协会及自治区总工会联合主办,宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业园区管委会协办。大赛以“促技能提升,助产业发展”为主题,旨在培养更多大国工匠、高技能人才,共同助力实现“中国葡萄酒当惊世界殊”的宏伟目标。

自治区总工会相关负责人介绍,作为全国性行业赛事,“创殊

杯”既是“演武台”,为从业人员提供了技艺切磋、相互学习的“竞技场”;也是“催化剂”,将政策要求转化为行业动能,各省份工会与酒协联动组织预赛,带动了基层岗位练兵与技术培训,形成“全国一盘棋”的技能提升网络;更是生动展示区域产业发展的“展示窗”,大赛竞技项目与“紫色名片”战略深度绑定,通过赛事把贺兰山东麓产区优势更鲜活地表现出来。



品酒师(葡萄酒)竞赛进行中。

预赛层层选拔 决赛全面考察

据介绍,本次大赛严格对标国际行业标准,通过严谨的理论知识考核与高强度的现场实操比拼,全面检验选手在酿酒原理、产品分类、食品安全、贮藏知识、风味判定等关键领域的专业素养与实战能力。大赛分为预赛和决赛两个阶段。各省区市产业工会、酒业协会或相关部门组织实施预赛,经过层层选拔,最终确定晋级全国决赛的优秀选手名单。决赛则采用理论考试与实际操作相结合的形式,全面考察选手的综合职业素养和实战能力。

大赛设置品酒师(葡萄酒)和酿酒师(葡萄酒)两大竞赛工种,竞赛内容以相关职业技能标准为基础,并适当增加高级技师及相关新知识、新技术、新设备、新技

能内容,全面考验选手的理论素养与实操技能。为期两天的比赛中,选手们在理论考场和实操考场展开激烈角逐,展现了精湛技艺和良好风貌。在决赛中获得各工种前3名且符合推荐条件的选手,由中国轻工业联合会授予“全国轻工行业技术能手”荣誉称号;前6名选手除获现金奖励外,符合条件者还将晋升职业技能等级,为职业生涯开启全新发展通道。

“本次大赛的成功举办,不仅为全国葡萄酒行业的技能精英们提供了一个切磋技艺、交流学习的广阔平台,更将有力推动宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业品牌建设和人才培养,进一步擦亮宁夏葡萄酒产业的‘金字招牌’,递出‘紫色名片’。”自治区总工会相关负责人表示。

职业技能竞赛 选拔培养人才

近年来,宁夏以职业技能竞赛为抓手,积极推动重点产业技能人才队伍建设,“以赛促学、以赛促训、以赛促建”的氛围更加浓厚。近3年,通过各类职业技能竞赛选拔高技能人才485名、“自治区技术能手”68名,职业技能竞赛成为技能人才培养选拔的重要渠道。

与此同时,宁夏多部门联合印发《“宁夏工匠”技能品牌评选办法》,鼓励技能人才培养主体重点围绕新型材料、装备制造等“六新六特六优+N”产业以及地方特色产业开展技能培训,因地制宜打造具有区域特色和产业优势的高技能人才培养品牌。

随着后续组织开展评选,宁夏将成为全国首个打造技能品牌并给予资金奖补的省份,促使技能人才地方辨识度、品牌影响力、产业支撑力、就业竞争力持续提升,有效促进高质量充分就业,有力支撑经济社会高质量发展。

