

2017/10/14

# BJCP<sup>1</sup>自助研习小组

## 1. 目的/主旨

### A. 认真品酒

- i. 品酒不分高低。但借助 BJCP 提供的标准及工具，能够帮助大家更深认识一款啤酒，同时对自己正在喝的啤酒会更加公正地作出判断。
- ii. 品酒的意义并非取代啤酒的娱乐、社交属性。所以我们不提倡短时间内大量/多款品酒。
- iii. 品酒可能不会使你成为社交场合里的王者，但能够帮助你识别啤酒的好坏，并更有效率地为他人推荐啤酒。

### B. BJCP 考试

- i. 通过 Peer Learning（伙伴学习），来高效提高 BJCP 的学习效率

## 2. 内容

### A. 学习材料

- 平面材料：《BJCP Beer style guidelines》、啤酒风味轮、品饮圣经（Tasting Bible）
- 平面材料（参考）：《The Brewers Association Beer Style Guidelines》、Beer Bible、其他书籍
- 影像材料（参考）：品酒视频<sup>2</sup>
- 数字材料（参考）：Ratebeer.com、Untapped.com、酒花儿 APP
- 气味材料（参考）：各类水果、木材、麦芽等
- 啤酒

---

<sup>1</sup> BJCP 即 Beer Judge Certification Program（啤酒裁判认证计划）

<sup>2</sup> 来源于在线视频网站

- 评测记录表：《BJCP BEER SCORESHEET》

## B. 品评

- 每次品评会只品评 3-4 款啤酒，风格限制在 2 款内。每人每款大概 100-150ml 左右。
- 假如出现人少但被品评酒体积较大时，减少品评款数。
- 认真填写评测记录表，并在一款啤酒品尝中期时（2-3 分钟，确保大家先有第一印象）进行初步讨论，交换第一感受；品尝结束后，翻阅学习材料，再次进行讨论。<sup>3</sup>
- 清水、食物漱口，休息 3-5 分钟后再进行下一款
- 记录生产日期、进口商

## C. 考试

- 气味训练
  - 通过对气味材料闻/吃/榨汁/煮热冷却等手法，展现啤酒里的某种香气。对比啤酒以强化记忆
  - 一些较为复杂的气味，采用多款同风格啤酒寻找共同点的方法做训练<sup>4</sup>
- 记忆训练
  - Peer learning，通过组员之间互相提问的方式，去强化记忆。除了具体数值（色度，酒精度数，比重）外，需做到如数家珍。
  - 定期用 BJCP 考试题目测验（类似于真题）
  - 使用较为标准的酒款做盲品测试，但对于一些有可能交叉的风格，尽量使用《BJCP Beer style guidelines》推荐的标准酒款
- 酿酒师分享
  - 酿酒师从其酿酒的角度解释一些品评过程中的问题
  - 邀请酿酒师一同参与品评会并给出他的意见
- BJCP 裁判或 Cicerone 侍酒师分享
  - 进行考试层面的指导及学习
  - 邀请其一同参与品评会并给出他的意见

---

<sup>3</sup> 此方法会在以后继续完善

<sup>4</sup> 此方法会在以后继续完善

### 3. 组织形式

#### A. 小组组织，自由活动

- i. 活动可以分为常规活动：品评活动、品评+考试相关活动；特别活动：分享会、交流会
- ii. 常规活动，最少两个人，但建议 3-6 人最佳；特别活动，最少 6 人，不多于 15 人
- iii. 自研小组暂属自由组队模式，有兴趣可以自己直接发起<sup>5</sup>
- iv. 所有费用均公开计算，费用分摊。如有特殊情况，公开商量及说明
- v. 主要筹备人：江迪，负责对研习小组的大部分活动策划筹备，且维护自研小组的章程及规则

### 4. 其他

- A. 由于研习小组主要是学术交流、研习为主，所以难以避免酒款相同且更新速度慢。假如希望尝新或者常规品鉴，我们很乐意向你推介相关资源
- B. 我们不提倡重压品酒，即一次品饮太多。假如活动后出现“不够喉”的状态，我们还是推荐另找啤酒饮用，而非继续研习

---

<sup>5</sup> 未来考虑建立品牌