

这位岛城“酿酒师”醉心自制精酿 多次斩获大赛奖项

除了吃饭、睡觉、工作，剩下的时间都是在酿酒

□记者 朱蔚 整理

倾诉人：南河(网名)
倾诉时间：5月10日

八年前，南河应朋友相邀，到上海参加了一次国际精酿酒展，因此对酿造精酿家酿发生了浓厚的兴趣。回到舟山后，他开始改造车库、倒腾设备，默默钻研自学酿酒。

酿了一百多个批次后，他终于酿出了自己满意的酒，开始参加各大比赛，“战”绩频频：2023年AEB岭南家酿大赛印度淡色啤酒(IPA)组亚军；2024年CBC中国精酿啤酒挑战赛家酿经典IPA组三星；2024年第12届香港自酿大赛IPA组第二名；2025年第十四届塔罗斯·大师杯香港站家酿美式IPA组冠军、家酿浑浊IPA组亚军；2025年中国西南精酿挑战赛·春糖赛IPA组第三名。

人到中年的南河，是朋友眼中认真做事的人，而对他来说，“只要肯学、肯花时间，就会有收获，时间总会给予正向反馈。”

情感的流露

心灵的抚慰

听你倾诉 陪你改变

你可以拨打我们的

情感热线：

13867225000

QQ:942157858

(请注明“我要倾诉”)

也可以发E-mail:

zswb05@zsnews.com

地址：

舟山市新城长升路30号

舟山晚报编辑部

“倾诉吧”编辑收

邮编：316021



顺利地和省内的酿友们联系上了，进入了浙江省的家酿群。我们在群里交流、互动，分享各自经验，也会相互寄酒分享，有时也有线上的酿酒活动，氛围非常好。对我来说，也是和组织接上了头，不再是自己一个人闭门造车，酿酒的技术不断得到提升。

2024年，我也参加了一些国内的酿酒比赛，有了成绩，慢慢有了一些名气，会更多地参与到一些酿酒活动中去，都是乐趣。广州的家酿爱好者圈子里有个专业评委的小型品酒会，整个流程严格参照“大师杯”的赛制来评分，我每个月都会寄去三四款酒，百分之九十能获奖。

今年四月的杭州天目里精酿啤酒节上，我们3位浙江的酿酒师从众多酿酒师中被筛选出来，参与了和武汉酒厂的18合酿，酿出来的新酒，反响和口碑都非常好。

从学习酿酒到现在，我已经酿了200多个批次，小麦、拉格、古斯、赛松、世涛……除了酸啤，大多数市面上的精酿，我都酿过。

花了时间就会有收获 满足于日常的酿酒生活

非常感谢家里人的支持，没有他们作为后盾，我也玩不下去。我们现在搬到了新城住，定海老房子车库的酿酒工作室还保留着，“47号酿造”是我为它取的名。去年，我对车库做了新的改造，设备也进行了升级更新。

酿酒不是一蹴而就的，最终成品一款精酿啤酒，要经历磨麦芽到糖化、洗槽、熬煮、沉淀，再到投放酵母进入发酵期等环节，过程中需要严格观测。每次酿酒前，清洗酒桶也非常麻烦，要出一款好的酒，卫生与消毒太重要了。

一个月里，我在定海、新城来回跑，出品了四款酒，除了吃饭、睡觉、工作，剩下的时间都是在酿酒。一旦酒罐空了，我总想着要把它灌满。

这两年，我也认识了不少酿友，以浙江的居多，也有成都、青岛的。碰面的时候，谈论的主题都是围绕酿酒，大家一起讨论各种各样的酒，会有一种惺惺相惜的感觉。

也许是性格使然吧，做自己喜欢的事就不会累。我觉得时间予人都是公平的，从来不会白费，只要肯学、肯花时间，就会有收获，会给予正向反馈。我也会继续酿酒，酿出好酒和朋友们一起分享，还能和全国各地的酿友们一起交流。如此日常的酿酒生活，让我感觉满足而充实。

在同学的影响下 接触到精酿啤酒

我开始酿酒，是受身边两个同学的影响。2016年，他俩去南京参加了精酿酒展，喝到了他们人生中第一杯IPA。刚入口的时候，感觉比一般的啤酒要苦得多，接触久了也就适应了，麦芽和啤酒花的香气，醇厚的酒体，都让他们觉得陶醉而满足，精酿啤酒的世界太丰富了。

当时的我对精酿还不感兴趣，所有新名词都是从他们嘴里听到的。他俩回来以后积极性高涨，买了酿酒的二手一体机，6升的发酵罐，找了块场地开搞。酿了近十次吧，把酿出来的酒和身边的朋友一起分享，大家都不太懂，感觉喝起来的成品还不错。照现在的严苛标准来说，这都是要倒掉的酒。

两位同学继续倒腾，提升装备，又买了四只200升的酿造设备，自信满满地画下雄伟蓝图：中国精酿是他们愿意从事的终身事业。在他们的影响下，2017年，我跟着一起去参加了中国国际精酿酒展览会(CBCE)。网上注册入场券时，我随手写了“酿酒师”的身份。这次观展，让我深切地体验到了啤酒世界的丰富多样。这也是亚洲地区最大的展会，原料区、设备区、试饮区、交流区……各大功能摊位，直看得人眼花缭乱，为我打开了一扇窗。

回来以后，因为随意写下的“酿酒师”的身份，在两位同学又一次拉着我高谈阔论着他们的理想后，我做了一个决定，准备尝试酿酒。

自己改造车库 开始摸索酿酒

虽然他们的酿酒计划后来无疾而终，我却开始了新的里程。

刚开始酿酒，我在网上搜索了

蛮多资料，找了相应的公众号，以便从理论上有一个粗浅的了解。随后又买了相关书籍，那时国内刚出了翻译版的《自酿啤酒圣经》，里边有关于如何酿好啤酒所需知道的一切，还买了一套啤酒酿造技术译丛的《啤酒酿造用水指南》等5本书，越看越有兴趣。

我花了整整一个月的时间，改造家里的车库，做地漏、画图纸设计管路、改电容、改造酿酒设备。虽然我主职是财务工作，但从小就对无线电拆拆改改的极有兴趣，刚进单位的时候，还开发过工作上的软件，租来电脑连日连夜地写代码。

我这个人，做喜欢的事就会好好去做，也会非常投入。改造完车库，这才开始采购原料酿酒，基本属于自我摸索的阶段。一桶酒从开酿到开桶，需要二十多天，刚开始酿的时候也不一定成功，有杂味。酒体上有任何缺陷，我都会针对性地进行改进，死抠细节，直到酿好为止。我也会买来世界上经典标杆的好酒，用来和自己的酒做一个参照、比较，这样才知道差距在哪里。

一次又一次地酿酒，每次成功的配方，我会一一记录下来。以前不了解时，觉得什么样的酒都能接受，也都能喝，随着自己持续酿酒，到各种理解的深入，我开始会分辨哪款好喝和不好喝。

酿了一百多个批次之后 开始有了一些成绩

酿了一百多次后，我才酿出了口味上让自己满意的酒。2023年，我参加了“大师杯”全国家酿比赛，这也是全国家酿比赛中较为权威的比赛，评委会针对精酿泡沫的细腻程度、酒体的醇厚层次等标准，盲品以及打分。

我选送了一款当时非常满意的浑浊IPA，在第三站预选赛中入了围。入围奖的成绩虽然尔尔，但因此