

ICS 03.180
CCS Y51

团 体 标 准

T/BWDP 0003-2025

最受大学生欢迎的中国风土葡萄酒大赛 大学生评委选拔和培训

Selection and training of university judges for the most popular

Chinese terroir wine competition among college students

2025-11-15 发布

2025-11-15 实施

北京酒庄葡萄酒发展促进会 发布

目 次

前 言	1
1. 范围	2
2. 规范性引用文件	2
3. 术语和定义	3
4. 选拔程序	3
5. 评委标准	7
6. 评委守则	9
7. 附录	9

前 言

“最受大学生欢迎的中国风土葡萄酒大赛”是全国大学生葡萄与葡萄酒科学文化节的重要组成部分，选拔、培训大学生评委，是为了完成这个大赛，为大学生群体以至于全国的年轻人喜欢葡萄酒、了解葡萄酒产业提供积极的引导和示范。同时也为促进中国本土葡萄酒的发展贡献高校和大学的力量。

本标准参照 GB/T 46555-2025《感官分析 感官评价员的选拔和培训》和 GB/T 16291.1-2012《感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分：优选评价员》的规定起草。

本文件由北京酒庄葡萄酒发展促进会提出并归口。

本标准起草单位：北京大学、中国农业大学、华南农业大学、上海交通大学、西北农林科技大学、清华大学、山东农业大学、宁夏大学、新疆农业大学、吉林大学、江南大学、青岛农业大学、暨南大学、陕西师范大学、贵州大学。

本标准主要起草人：游义琳、战吉成、薛红卫、房玉林、段巧红、刘源、徐振林、李文纯、周艳华、徐聪聪、孙翔宇、张珍珍、郭娜、刘海悦、唐韵宇、林雨晨、谢一丁、周慧、康熙萍、洪可欣、薛慧敏、刘相君、邓平静、许嘉欣、廖洪举、刘哲航、沈菊、唐梦笛、王昶森、翟梓皓、陶芸婧、文得龙、艾静雅、唐柯、李静媛、赵育、伍天阳、李俊俊、李相怡、廖振林、杜远鹏、卢江、王春晓、李文丽、黄旭明、黄卫东、彭宜本。

本标准首次发布。

最受大学生欢迎的中国风土葡萄酒大赛大学生评委选拔和培训

1 范围

本标准详细规定了“最受大学生欢迎的中国风土葡萄酒大赛”大学生评委在选拔、培训及管理等方面的要求。其核心目的在于确保大赛评审工作的专业性、公正性与可靠性，使得选拔出的大学生评委能够客观地对参赛葡萄酒进行品鉴和评价，真正代表大学生群体，展现他们对于中国葡萄酒的认知，体现大学生对中国葡萄酒产业的独特视角与见解，保障大赛的顺利开展和评选结果的可靠性，指引中国葡萄酒企业为顺应年轻人的需求制定针对性的发展策略提供参考。

本标准适用于该大赛中大学生评委的招募、选拔、培训和管理。

2 规范性引用文件

本标准主要参考了 GB/T 46555-2025《感官分析 感官评价员的选拔和培训》和 GB/T 16291.1-2012《感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分：优选评价员》以及其他相关感官分析和评价员管理的标准文件。下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅注日期的版本使用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订版本）适用于本文件。

GB/T 10220 感官分析方法 总论（GB/T 10220-2012, ISO 6658:2005, IDT）

GB/T 10221 感官分析 术语（GB/T 10221-2012, ISO 5492:2008, MOD）

GB/T 12311 感官分析方法 三点检验（GB/T 12311-2012, ISO 4120-2004, MOD）

GB/T 40003 感官分析 葡萄酒品评杯使用要求（GB/T 40003-2021, ISO 3591:1977 NEQ）

《普通高等学校学生管理规定（教育部 41 号令）》

《高等学校学生行为准则》

《北京大学本科生学籍管理办法（2019）》

《北京大学学生社团管理办法（2019）》

《中国农业大学全日制普通本科学学生学籍管理规定（2022）》

《清华大学学生社团建设管理办法》

《中国农业大学学生社团建设管理办法（2022 修订）》

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 大学生评委

特指经过严格选拔和系统培训，具备专业知识与技能，能够胜任“最受大学生欢迎的中国风土葡萄酒大赛”评审工作的在校在籍学生。其在葡萄酒品鉴、评价及相关知识领域展现出一定的能力和素养，代表大学生群体的审美和判断标准参与大赛评审。

3.2 选拔

是一个涵盖多环节的综合过程，包括广泛招募大学生评委候选人、运用多种科学方法进行筛选，并最终确定符合大赛要求的评委人选。

3.3 培训

通过组织和指导，对入选的大学生评委候选人进行培训，内容涉及葡萄酒的专业知识、品鉴技巧、评选标准及操作规范等多个方面，旨在提升其评审能力，确保他们能够履行大赛评审职责。

3.4 评委规模

为体现全国大学生的代表性，由不同高校遴选 100 名大学生评委，组成百人大学生评委团，执行“最受大学生欢迎的中国风土葡萄酒大赛”的评选。

3.5 GB/T 10221 界定的术语和定义适用于本文件

4. 选拔程序

4.1 招募

由报名参加文化节的所在高校团委或学工部门组织，招募本校热爱葡萄酒文化、学习过葡萄酒相关课程或具备相关背景的在校在籍学生。

4.2 初步筛选

通过简历筛选、面试、线上线下测试等方式，初步筛选具备大赛评委能力的学生作为评委候选人，推荐至主办单位。大学生评委的筛选标准如下：

4.2.1 背景资料

主要考察候选人的基本信息及与葡萄酒相关的经历，以确保评委团的多样性和专业性。

- a) 确保候选人在大赛期间的身份为全日制在校在籍学生，且能全程参与评选活动。年龄在 18 岁以上，无酒精过敏者。
- b) 鼓励不同专业背景，专业涉及尽可能广泛。
- c) 候选人应具备一定的葡萄酒品鉴或学习经历。包括但不限于参加葡萄酒品鉴课程、讲座、工作坊、自学，或为葡萄酒相关的学生社团、组织成员。
- d) 候选人无任何与葡萄酒品鉴相关的感官上的障碍。
- e) 候选人不存在文化上或其他方面原因而不适宜从事感官品评工作。

4.2.2 兴趣和动机

兴趣和动机是考察候选人是否愿意投入时间和精力参与评选活动的重要因素。

- a) 兴趣浓厚：表现出对葡萄酒文化的热爱和探索精神。
- b) 动机端正：以推动葡萄酒文化传播、提升中国葡萄酒产业关注度为初衷，而非个人名利。
- c) 意愿坚定：愿意持续关注并参与葡萄酒相关的活动和学习。

4.2.3 对葡萄酒的认知

考察候选人对葡萄酒基本概念、分类、产区等知识的了解程度。

- a) 熟悉葡萄酒分类：能区分红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒等类型，以及不同品种的基本特点。
- b) 大致了解葡萄酒产区：对中国及世界主要葡萄酒产区有一定了解，包括气候、土壤对葡萄酒品质的影响。
- c) 初步掌握葡萄酒品鉴技能：候选人掌握一定的葡萄酒品鉴技能，包括观察外观、闻

香、品尝口感和余韵等方面，能够描述和评价葡萄酒的品质。

4.2.4 知识与才能

考察候选人在葡萄酒品鉴方面的专业知识和才能，包括感官敏锐度、品鉴技巧等。

- a) 感官敏锐度：味觉、嗅觉等感官功能正常，对葡萄酒的香气、口感等变化敏感。
- b) 品鉴技巧：掌握基本的品鉴方法，如观察色泽、闻香、品味等。
- c) 品鉴经验：有一定的葡萄酒品鉴经验，能描述葡萄酒的特点和风味。

4.2.5 表达能力

表达能力是考察候选人能否准确、清晰地传达自己对葡萄酒品鉴结果的重要能力。

- a) 语言表达清晰：能用准确、生动的语言描述葡萄酒的特点和风味。
- b) 书面表达规范：能填写完整的品鉴记录，包括外观、香气、口感、余韵等方面的评价。
- c) 沟通能力：在品鉴过程中能与团队成员有效沟通，达成共识。

4.2.6 个性特点

个性特点是考察候选人是否适合作为评委团成员的重要因素，包括责任心、团队合作精神等。

- a) 责任心强：对待评选活动认真负责，能按时完成任务。
- b) 团队合作精神：能与团队成员保持良好的合作关系，共同完成任务。
- c) 公正公平：在评选过程中保持公正公平的态度，不受个人喜好影响。
- d) 耐心细致：在品鉴过程中耐心细致，不急于下结论，能全面考虑各种因素。

综上所述，大学生评委的筛选标准应综合考虑背景资料、兴趣和动机、对葡萄酒的认知、知识与才能、表达能力以及个性特点等多个方面，以确保评选活动的专业性和公正性。

4.3 培训

培训由全国大学生葡萄与葡萄酒文化节的主办单位主持与监督，由主办单位组建的专家指导委员会执行。

4.3.1 培训内容

培训内容包括葡萄酒基础知识、品鉴技巧、大赛规程三个方面。

4.3.1.1 葡萄酒基础知识培训

葡萄品种知识

介绍赤霞珠、霞多丽等主要品种植物学特征、生长习性、风味特点；介绍品种在特定风土下的适应性和风味演变。

酿造工艺原理

讲解葡萄采摘至装瓶的酿造流程各环节操作要点与目的、发酵时酵母作用、温度控制对风味影响，橡木桶陈酿赋予葡萄酒的香气和单宁的变化；讲解不同酿造工艺对葡萄酒风味、香气、口感、色泽的差异。

葡萄酒分类与产区知识

按颜色、甜度等介绍葡萄酒分类标准并举例辨别；讲解中国主要产区地理位置、气候、土壤、种植品种分布、代表酒庄及酒款。

4.3.1.2 感官分析方法培训

品鉴技巧

教导正确观察葡萄酒色泽、澄清度等外观特征及与品质关系；培训嗅闻方法及常见香气类型识别；指导品鉴方法，识别评估口感要素。

风味描述词

提供香气、口感、颜色等方面标准术语并讲解含义与使用场景；组织葡萄酒风味描述练习，准确运用词汇记录和表达葡萄酒感官特征。

4.3.1.3 大赛规程培训

评选标准

讲解本次大赛所适用的葡萄酒评价标准和体系，包括颜色、口感、香气等方面的评价标准，以及如何在不同风格间做出公正判断。

道德教育

讲授大赛评委原则，保密责任，签订保密协议。

评分系统

讲解大赛制定的葡萄酒评分要求和细则，以及如何根据个人感受和评分标准给出合理、一致的评分，了解大赛奖项设置。

4.3.2 培训方式说明

本次培训采用集中培训的方式，即所有学员在同一时间段内，于指定地点接受面对面的系统教学与实操演练。一般在大赛举办前进行。

4.3.3 培训考核

培训结束后，为确保每位学员都能达到预期的学习成果，将组织一次全面的考核。考核内容包括：专业知识与技能考核、品鉴技能以及大赛规程三大板块。

5. 评委标准

根据集中培训期间的表现、盲品成绩以及综合评价，选拔出具备完成“大赛”评审能力的较高品鉴能力和良好职业道德的大学生评委。

5.1 专业知识与技能考核（30分）

a) 葡萄酒基础知识能力，能在品酒中运用较专业的术语解释风味品质，判断葡萄品种或产区来源并阐述理由；

b) 能够识别至少 10 种常见葡萄品种及其典型风味特征；能阐述不同品种在不同风土条件下的风味差异；

c) 能够描述葡萄酒酿造的基本流程，包括发酵、陈酿等环节的关键要点；能分析酿造工艺对葡萄酒品质和风味的影响；

d) 熟悉中国主要风土葡萄酒产区的地理位置、气候特点和代表葡萄品种；能对比不同产区葡萄酒的风格差异。

5.2 品鉴技能（30分）

能按时高效完成任务，能感知、辨别并描述葡萄酒香气、口感、视觉差异。

5.2.1 视觉品质判断

- a) 能够识别和判断不同品种葡萄发酵后对应的酒体颜色特征。
- b) 能够对一款葡萄酒的颜色、色调、边缘、光泽、澄清度、浑浊类型、粘稠度进行描述评价。

5.2.2 香气辨别

- a) 能够在盲品中识别不同香气类别，合理评估香气浓郁度；
- b) 能区分不同因素带来的香气差异。

5.2.3 口感品鉴分析

- a) 能够辨别葡萄酒的甜度、酸度、单宁、酒精度和酒体等口感要素；
- b) 能够评估口感的平衡度和协调性。

5.3 综合评价

5.3.1 大赛标准考核（30分）

- a) 评分标准考核：以问答形式对标准文件中的大赛规程进行考核，得分不低于 10 分（满分 15）。
- b) 大赛规程考核：以问答形式考核，熟悉大赛流程、评分要求和奖项设置，明确自身职责和任务，得分不低于 10 分（满分 15）。

5.3.2 道德素养考核（10分）

严守大赛制度纪律，无违规行为，签署大赛保密协议。

6. 评委守则

大学生评委在大赛评审中须遵守：依葡萄酒感官品质与评选标准评价打分，不受品牌、价格、偏好等外界因素干扰；严格保密参赛葡萄酒及评委意见等信息，保管好相关资料；保持良好职业道德与专业素养，按时完成评审，特殊情况提前报告，积极学习提升，关注行业动态。

6.1 公平公正原则

依统一评分标准对葡萄酒色泽、香气等维度客观评价，不受品牌、产地等因素影响，保证品鉴环境相同，独立思考，不跟风。

6.2 保密原则

自接收样品至结果公布，严守参赛葡萄酒及评委意见等机密，妥善保管资料，赛后按要求处理。

6.3 专业素养与道德原则

熟练掌握葡萄酒品鉴术语和知识，按时参与评审活动，专注耐心品鉴，尊重他人，理性交流，积极协作。

7. 附录

附录 A：大学生评委选拔和培训流程图

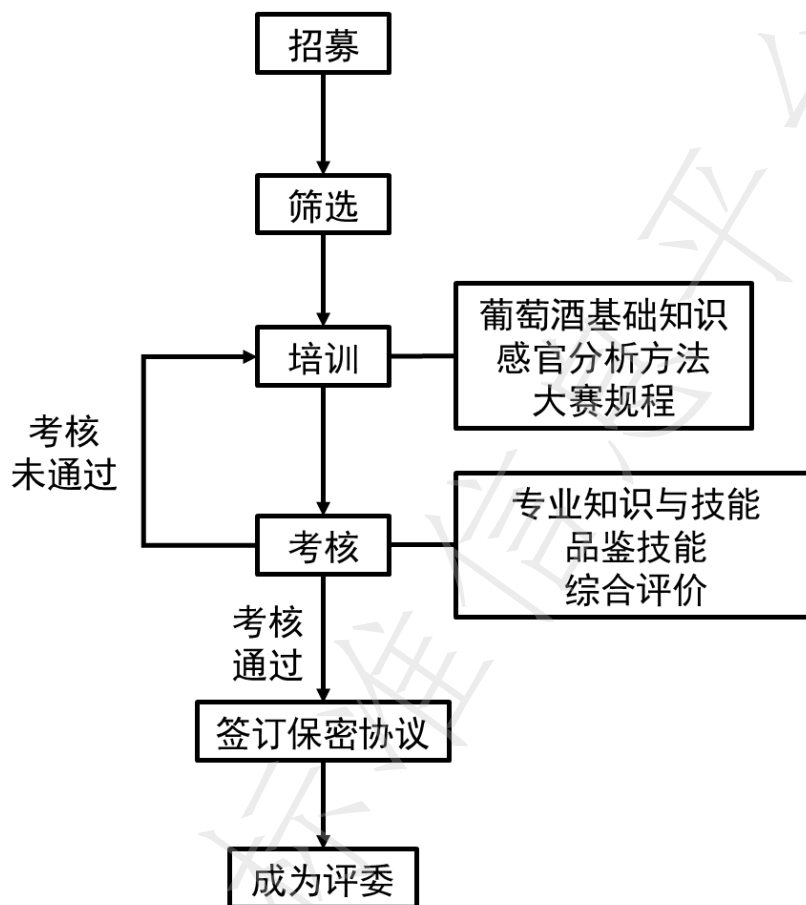
附录 B：大学生评委培训大纲

附录 C：大学生评委考核标准

附录 D：大学生评委考核结果评定

本标准旨在确保最受大学生欢迎的中国风土葡萄酒大赛的公正性、代表性和专业性，通过科学、系统的选拔和培训程序，选拔出具备能代表大学生群体履行“大赛”评委能力和良好职业道德的大学生评委，为大赛的顺利进行和评选结果的准确性提供保障。

附录 A：大学生评委选拔和培训流程图



附录 B：大学生评委培训大纲

培训模块	具体内容	详细描述
葡萄酒基础知识培训	葡萄品种知识	介绍赤霞珠、霞多丽等知名品种植物学特征、生长习性、风味特点；分析品种在特定风土下的适应性和风味演变。
	酿造工艺原理	讲解葡萄采摘至装瓶的酿造流程各环节操作要点与目的、发酵时酵母作用、温度控制对风味影响，橡木桶陈酿赋予葡萄酒的香气和单宁的变化；分析不同酿造工艺对葡萄酒风味、香气、口感、色泽的差异。
	葡萄酒分类与产区知识	按颜色、甜度等介绍葡萄酒分类标准并举例辨别；深入讲解中国主要产区地理位置、气候、土壤、种植品种分布、代表酒庄及酒款。
感官分析方法培训	品鉴技巧	教授正确观察葡萄酒色泽、澄清度等外观特征及与品质关系；培训嗅闻方法及常见香气类型识别；指导品鉴方法，识别评估口感要素。
	风味描述词	提供香气、口感、颜色等方面标准术语并讲解含义与使用场景；组织葡萄酒风味描述练习，准确运用词汇记录和表达葡萄酒感官特征。
大赛规程培训	评选标准	详细解析本次大赛所适用的葡萄酒评价标准和体系，包括颜色、口感、香气等方面的评价标准，以及如何不同风格间做出公正判断。
	道德教育	讲授大赛评委原则，保密责任，签订保密协议。
	评分系统	讲解大赛制定的葡萄酒评分机制和规程，以及如何根据个人感受和评分标准给出合理、一致的评分。

附件 C: 大学生评委考核标准

一、专业知识与技能考核	60 分	考核内容
(一) 葡萄酒基础知识	30 分	
葡萄品种知识	10 分	识别常见葡萄品种及其典型风味特征；能阐述不同品种在不同风土条件下的风味差异。
酿造工艺理解	10 分	描述葡萄酒酿造的基本流程，包括发酵、陈酿等环节的关键要点；能分析酿造工艺对葡萄酒品质和风味的影响。
产区知识	10 分	认识中国主要风土葡萄酒产区（如宁夏、烟台等）的地理位置、气候特点和代表葡萄品种；能对比不同产区葡萄酒的风格差异。
(二) 品鉴技能	30 分	
视觉品质判断	10 分	能识别和判断葡萄酒颜色和整体感官表现；能对一款葡萄酒的颜色、色调、边缘、光泽、澄清度、浑浊类型、粘稠度进行描述评价。
香气辨别	10 分	在盲品中能够识别不同香气类别（水果、花香、香料等）；能区分不同香气的强度和复杂性。
口感品鉴分析	10 分	能够辨别葡萄酒的甜度、酸度、单宁、酒精度和酒体等口感要素；能评估口感的平衡度和协调性。
二、大赛规程考核	40 分	
(一) 大赛标准	30 分	
评分标准	15 分	以判断题形式对标准文件中的大赛规程进行考核。
大赛流程	15 分	熟悉大赛整体流程，明确自身职责和任务。
(二) 道德素养考核	10 分	
保密工作	10 分	严守大赛制度纪律，无违规行为，签署大赛保密协议。

附件 D: 大学生评委考核结果评定

等级	分数 (分)	描述
优秀	80-100	可直接担任“最受大学生欢迎的中国风土葡萄酒大赛”的评委。
合格	60-79	可担任“最受大学生欢迎的中国风土葡萄酒大赛”的评委。但需针对考核中暴露的薄弱环节接受进一步培训和指导，如参加专项知识讲座或技能训练课程，以提升评审能力。
不合格	0-59	不能担任比赛评委。需再次接受培训和指导，给予第二次考核机会，如第二次考核能达到“合格”及以上等级，可担任比赛评委，如仍不合格，取消本次大赛评委资格。