# Przyjemna robota

**Wielu o tym marzy, a oni muszą to robić. Na polecenie dyrekcji próbować żytniej, koszernej, wiśniówki, a na koniec śliwowicy. Tak właśnie pracuje nieetatowy zespół 15 degustatorów z fabryki alkoholu.**

Siedzimy w pokoju degustacyjnym. Na stoliku serwetka, flakonik ze sztucznym bukiecikiem. Na meblach butelki z alkoholem. Na zewnątrz upał, a tu przyjemny chłodek. Zgodnie z przepisami pokój musi mieć temperaturę 20 stopni Celsjusza i wilgotność 70 proc. Do tego odpowiednie światło, żadnych zapachów. Na czas degustacji nawet klimatyzator się wyłącza, żeby szum nie rozpraszał członków komisji.

Sama degustacja przypomina typowe spotkanie towarzyskie. Ale nie mówi się „na zdrowie". No i nie ma nic na zakąskę. Jest tylko mineralna do przepicia. Przed każdym leży kartka, specjalny formularz do oceny tego, co się wypiło. Każdy członek komisji ma dwa kieliszki. Jeden z badanym płynem, drugi z wzorcem.

Bo tak, jak w Sevres pod Paryżem mają wzorzec metra i kilograma, tak w szafach laboratorium bielskiego Polmosu są wzorcowe butelki z poszczególnymi alkoholami. – Degustator może też wykorzystać własną pamięć smakową – fachowo tłumaczy Ewa Zimnicka, kierownik Działu Zapewnienia i Kontroli Jakości.

Zespół degustatorów składa się z pracowników zakładu. Na egzamin zgłosić się może każdy. Ale szefowie działów wiedzą, kto ma wyrobione zmysły. – Bardzo dobry smak to ma kierownik transportu – zdradzają specjalistki od kontroli. Zwykle pracują w magazynach, transporcie, na produkcji. Ale od czasu do czasu dzwoni szefowa laboratorium i zwołuje komisję...

W tym fachu nie wolno pracować na czczo. Ale też nie szybciej niż godzinę po posiłku. Kilka godzin przed badaniem nie można palić papierosów.

Do specjalnego kieliszka z dekielkiem nalewa się 30 mililitrów alkoholu.

– Kilka mililitrów nabieram do ust. Rozprowadzam językiem i porównuję z wzorcem pamięciowym – opisuje swoją pracę jedna z członkiń komisji. Z boku wygląda to niezbyt skomplikowanie. Pani obraca przykrytym kieliszkiem, mieszając wiśniówkę. Wystawia go pod światło, czyli sprawdza klarowność. Wącha i pije.

– Do degustacji wystarczy spożycie 1 – 1,5 mililitra alkoholu – przekonuje dyrektor Polmosu Józef Kapela.

Techniki są różne. Niektórzy nabierają wódkę do ust, mieszają i wypluwają. Inni połykają. Jedni cały kieliszek, inni tylko odrobinę. Ale zasada jest taka, że w czasie jednej sesji nie można próbować więcej niż 3 – 4 wyroby. Bo jak wiadomo, dłuższe testowanie osłabia zdolność koncentracji. No i potem wyniki pracy nie byłyby najlepsze. Kolejność nalewanych trunków też ma znaczenie. – Najpierw podajemy czyste wódki, potem wytrawne. Na końcu likiery – instruuje kierownik Zimnicka.

– Po prawidłowo przeprowadzonej degustacji można od razu usiąść za kierownicą samochodu – zapewnia dyrektor. Jednak na wszelki wypadek, takie kontrole urządza się do godz. 10. A degustatorzy wolą korzystać ze środków komunikacji publicznej. Po testach wybornej, leżakowanej przez dwanaście lat 70-procentowej śliwowicy, lepiej unikać spotkania z drogówką.

– Niekiedy urządzamy też degustacje obcych wódek. Żeby zobaczyć co w nich jest – w tajemnicy zdradzają w Polmosie. Wtedy degustatorzy starają się ustalić skład surowcowy. Bo dobry specjalista rozpozna np. z jakiego spirytusu wyprodukowano wódkę. Od razu też wyczuje bimber i wszelkie podróbki markowych alkoholi.

Obok pokoju degustacyjnego jest laboratorium. W przeszklonych półkach z napisem „wzorce smaku" ustawiono rzędy butelek z alkoholem. Obok stoją kieliszki. Na stołach zamontowano aparaturę, o jakiej marzyłby niejeden bimbrownik.

Laborantki zajmują się rutynową kontrolą jakości. Degustują kilka razy dziennie. Komisja zbiera się zwykle raz w miesiącu. Żeby dogłębnie ocenić jakość produkcji. Taka praca.

**JAROSŁAW RYBAK**

## Kosztowanie spirytusu

W pracy degustatora są też przykre obowiązki. Do takich należy badanie półfabrykatów, np. spirytusu. Oczywiście nikt nie pije go czystego. Bo tak mocnego alkoholu nie mogą zbadać najbardziej wyrobione podniebienia. Spirytus rozcieńcza się do 30 proc. Podobnie zresztą jak wszystkie alkohole o mocy powyżej 45 proc. – Przy 30 proc. wszystko wychodzi z alkoholu – przekonuje Ewa Zimnicka. W czasie badań pije się ciepłą wódkę. Członkowie komisji wiedzą, że zmrożona jest smaczniejsza. Jednak wtedy kubki smakowe nie pracują prawidłowo. Ale degustatorzy piją służbowo, a nie dla przyjemności. Pracują społecznie. ■ JAR

# dla tęgich głów

FOT. LUCJUSZ CYGANSKI

**Raz w roku cały zespół przechodzi egzamin ze smaku. Najpierw jest test na rozpoznawanie zapachów. Kandydat musi rozpoznać zapach cytrynowy, goździkowy, migdałowy, waniliowy, a nawet stęchlizny. Kolejny etap to zdolność rozróżniania smaków, np. metalicznego. Na końcu badanie stężenia smaku. Przed kandydatem na degustatora stawia się 35 kieliszków z wodą o czterech smakach: gorzkim, słodkim, słonym i kwaśnym. Egzaminowany musi ustawić kieliszki od najmniej do najbardziej słodkiego itd. Można przepijać wodą mineralną. Ustawienie dwóch kieliszków w niewłaściwej kolejności eliminuje kandydata.**