



在这里感受中华酒文化。

满月酒, 状元酒, 大寿酒…… 这存的不是酒, 是一份情意

本报近百名读者探访“杨湖酒文化”, 现场品美酒、存原酒



在杨湖的地下酒窖, 一坛酒400公斤。



大家拿起酿酒的粮食仔细看。



大家在学习如何鉴别纯粮酒。

文/片 李贺

“第一次看到酒是如何生产出来的, 酒是粮食的精华, 这次感受到酒文化的丰富。”10月2日上午, 近百位读者组成的齐鲁晚报藏酒团参加“首届杨湖重阳储酒文化节”活动, 在杨湖酒业酿酒车间听完酒厂工作人员讲解如何判断纯粮酒、酒精勾兑酒以及假酒辨别的方法后, 读者李先生感慨很多。

10月2日9时许, 齐鲁晚报藏酒团一行来到杨湖酒厂。首先来到生产车间参观, 杨湖酒业经理李守华带领参观团来到生产车间, 指着正在操作的工人说, 纯粮食酒酿造比例基本上是5:1。如何判断是否是纯粮酒有很多办法, 比较简单的办法就是倒在手心里一滴酒, 然后双手搓一搓, 如果能闻到一股酒糟的味道, 说明是纯粮食酒。另外也可以当大家酒足饭饱之后, 闻一闻酒杯, 纯粮酒挥发较慢, 会有酒香味道, 而其他酒的味道挥发快, 酒香味会很淡。

参观完生产车间后, 藏酒团一行来到储酒库, 储酒库分三层。最上层为高温储酒间, 下面两层为恒温储酒间, 储酒的过程为先高温, 后恒温, 每个

储酒间之间都用专门的管道输送酒。

参观团先来到最上层储酒间里面, 眼前偌大的储藏室, 摆放着几千个储酒罐, 每个酒罐都有一个牌, 上面写着储酒日期。杨湖酒从原料、工艺、窖池、配料、贮存都不同于国内任何一家, “坚守老传统, 只做纯粮酒”是杨湖酒业全体员工对广大消费者永不改变的承诺。

众所周知, 只有纯粮酒才对身体有益, 只有纯粮酒才有储存价值。及早储存下这些美酒不但能保证酒的高品质, 更是储存了爱, 当酒开启的时候, 不仅有酒香, 更有浓浓的爱意。今天美酒与心意一起藏下, 将来一朝开封, 芳香四溢, 酒的价值也不知翻了多少倍, 浓浓的情意不知会感动多少人。

参观结束后, 藏酒团人员纷纷要求购买原酒进行存放。通过参观车间、储酒间, 对杨湖酒又有了新认识, 酒的质量好, 还能亲自来存, 纪念意义不一般。现场存酒的有满月酒、成年酒、状元酒、大寿酒等, 少的二斤、五斤, 多的买了上百斤酒。



如此大的酒坛让大家感叹不已。



杨湖工作人员现场封存原酒。



大家品尝刚生产出来的原酒。



藏酒团成员封存了纯粮酒。