

“杨湖对纯粮酒的虔诚之心在全国实属罕见”

# 酒水大鳄齐聚杨湖品纯粮



山西省白酒协会会长赵亮(中)等白酒专家在杨湖酿酒车间考察品评原酒。

本报菏泽11月10日讯(记者 李贺) 7日上午,由山西省白酒协会赵亮会长带领副会长樊毅、杏花村汾酒酒厂总工雷振河、内蒙古骆驼酒业副总张占河相关领导组成的考察组到杨湖酒业考察指导,看到杨湖酒坚持传统工艺纯粮固态发酵,大家感叹“杨湖对纯粮酒的虔诚之心在全国实属罕见”。

考察组成员通过杨湖酒厂工程师赵娟的介绍,了解杨湖纯粮酿造技艺的传承和宣传等相关情况,同时到生产一线参观了解纯粮酿造工艺流程。杨湖酿酒从选粮、碎粮、润粮、制曲、拌曲、初蒸、摊晾、入池、蒸

酒,窖藏等每一道工序都是依靠传统的手工工艺来完成,从而从源头上保证了每一滴杨湖酒的纯粮品质。

在杨湖纯粮酿酒车间,赵亮会长由衷赞叹:“杨湖酒始终坚守着中国最传统的酿酒工艺,其所有产品均坚持本厂纯粮固态发酵,而且杨湖会有如此之大的纯粮酿酒规模,其模式及对纯粮酒的虔诚之心在全国实属罕见!”

汾酒酒厂总工雷振河也称赞道:“其实中国真正的白酒,应该是这样以传统工艺固态发酵、纯粮酿造,只有这样,中国的白酒才有未来,才会有真正的继承价值。中国白酒业

界正是缺少这样的‘粮心’品质产品。”

最后考察组品尝了杨湖酒业最新研发的低度33度纯粮浓芝兼香型白酒,大家都赞不绝口,称其无论从口感、醇香、绵柔、回味等方面,酒度低而不淡,回味悠长,空杯留香非常好,绝对是上好的优级品质。

赵亮会长表示,杨湖酒业近年来的大力发展完全是健康的,积极向上的,杨湖酒业的每一步发展都紧紧围绕着“坚守老传统,只做纯粮酒”的理念,杨湖酒业的稳定发展着实令人振奋。杨湖酒业在技术创新、自主研发取得的成绩值得同行业学习。

## 纯粮酒鉴别方法:

### 手搓法

一搓闻香:将酒少许滴于掌心,合掌搓后再闻两掌,纯粮白酒窖香糟香明显,香气醇和,尾净味长。

### 打嗝回香法

饮后轻滚喉头打个嗝,纯粮酒回香舒适,回味无穷。

### 空杯法

又称空杯留香:将酒倒入酒杯中然后把酒倒出,闻空杯香而呛的是酒精勾兑酒,有粮香味、酒香味、糟香味的是酿造酒,香气保留时间越久越浓纯粮食酒越好。

## 如何正确饮用纯粮酒:

1、俗话说“花看半开,酒饮微醉”说的正是纯粮酒的最佳饮用方法,纯粮酒的饮用方法切记一定不要大口饮用,忌速饮流饮。因为纯粮酒的微量元素非常丰富。纯粮酒讲究的是小口细品,颠覆了大杯豪饮的喝酒风气,回归优雅的饮酒方式,也还原了人类饮酒的本质。新工艺白酒大口不醉是因为后天人为的因素比较多,迎合了人们的豪饮习惯。而真正的纯粮酒含有很多人体所需的微量元素,它的吸收和消化是需要一定的过程,如果大杯大口饮用会使人感到不适应,增加醉酒的速度。

### 2、夏天冰一冰,冬天温一温

纯粮酒最佳饮用温度18°C—21°C,口味更为醇和,香气亦更纯正。

小口细品为宜,空杯鉴定纯粮,喝酒不醉为高!

◎齐鲁晚报·今日菏泽

《齐鲁晚报》羊年订报卡火爆预售,全年定价:216元每份。

欢迎订阅2015年齐鲁晚报

齐鲁晚报菏泽发行部常年订报、售卡热线:

0530—5380711



微信号: 95380711

扫菏泽 惠生活

加齐鲁晚报菏泽读者俱乐部微信  
赢动岚健身卡、洁邦家政贵宾券  
详情见每日微信。

知识可以改变命运,文化可以提高涵养。山东省第一都市报——《齐鲁晚报》,是传播知识、文化的纽带,是您尽孝心、增进亲情、友情的温馨桥梁,是您新春佳节馈赠亲朋好友的首选!

《齐鲁晚报》送老人送的是一份孝心,晚报到,孝心到,您不在老人身边胜似每天陪伴在老人身边;《齐鲁晚报》送朋友送的是一份真心、真诚,让他们天天都能得到您的祝福,亲情友情常驻心田,日久弥新;《齐鲁晚报》送客户送的是一份尊敬和感恩;《齐鲁晚报》送员工送的是一份关怀和温暖。送一份全年的《齐鲁晚报》,让你身边的所有人每天都能看到您的心意,感受到您的关心、关怀和敬意,花钱不多,用心为贵!

齐鲁晚报菏泽发行部诚挚欢迎机关团体、企事业单位、个人前来洽谈购买,您只需一个电话,其他的交给我们来做。团购还有惊喜哦!