

奔跑吧, 羊羊羊!

T25

齐鲁晚报·今日菏泽 2015羊年春节特刊

2015年2月11日 星期二 编辑:王会广 美编:尹婷 组版:皇甫海丽



杨湖的酒都要储藏两年以后才会出售。

做千年酒文化的传承者

听到“杨湖”想到的是“纯粮、健康、踏实、放心”

本报记者 李贺

能酿多少酒,就做多大市场,以此来确保酒的品质。这就是杨湖酒业董事长李宪德的企业经营坚守之道,在外界看来,当今白酒行业已经进入了营销时代。而李宪德却反其道而行之,他认为在浮躁的大环境下,杨湖更愿意坚守老传统,踏踏实实做纯粮酒,做一个良心酒企。

秉承千年酿酒古法

从诞生之日起,杨湖酒业就立誓要做纯粮酒。李宪德认为,中国白酒行业发展到今天,企业发展进入了一个误区。太多的企业重营销而轻生产,将主要精力放在了制造概念、寻找卖点之上,这似乎已经成为白酒业的主流,只有为数不多的企业还在孤独地坚守着。

“酒厂的本质就是酿酒。”李宪德告诉记者,酒厂重心应该是保证酒的质量和品质。酒是一种健康的能促进情感交流的工具,这是酒的本质。一直以来,许多企业对酒文化及饮酒文化的传播提出了各自的概念,却大多没

有落到实处。

可是在李宪德看来,酒是大自然的馈赠。于是杨湖坚持用传统工艺酿酒,秉承千年酿酒古法,精选优质高粱、大米、小麦等为原料,汲取地下550米深层水作为酿浆,采用纯粮固态发酵。杨湖用上乘的陶缸储存酒,并置于恒温的地下窖藏。

而杨湖酒的销售过程也是其产品理念及态度的传播过程,杨湖做出“全厂无香精、无香料,百分之百纯粮酿造”的承诺,就是为了让消费者知道杨湖人的理念与态度。

杨湖是酒文化的推广者

在“酒厂就是酿酒”这样看似简单的逻辑驱动下,李宪德一心一意抓好产品质量,坚持所酿白酒绝不添加任何化学香精、香料等非白酒发酵产生的呈香呈味物质,做真正的原生态纯粮白酒。

李宪德认为,食品行业的未来发展趋势将是区域化、专业化、系统化、规范化。“像法国的

波尔多酒庄世界闻名,它是特定气候、特定土壤产出的产品,独一无二的味道,这是他们核心的竞争力”。所以,李宪德坚持传统酿酒工艺。

“杨湖就是想将传统酿造工艺传承下去,让后代记住菏泽有个杨湖酒是这样做的,言行如一,宣传与生产是统一的,这是一个诚信的企业。”李宪德坚定地认为,杨湖一定会成为一个百年企业,他希望人们听到“杨湖”马上想到的是“纯粮、健康、踏实、放心”。

“我对杨湖酒业的定位不是卖酒,而是做酒文化的推广者。”李宪德说,作为酒企,应该向消费者传播健康的饮酒理念,像推广茶文化一样推广酒文化,告诉消费者应该如何品酒,在什么温度、什么环境,饮多少酒对健康最有益,将中国的千年酒文化传承发展是杨湖的使命与责任。



杨湖酿酒高粱基地。



杨湖酒业的酿酒车间。



杨湖的酿酒窖池。



杨湖的储酒活动已经成功举办六届。

