

齐鲁晚报掀起菏泽藏酒热潮

□本报联手杨湖酒业,开通酒锅直通车,开启纯粮原酒“私人定制”时代
□父母大寿酒、子女三岁酒、18岁成人酒、状元酒、夫妻结婚纪念酒等纷纷被抢订

文/王保珠 片/邓兴宇

12日,齐鲁晚报菏泽藏酒团赴杨湖酒业,看传统工艺,品纯粮美酒,藏真情厚意。

杨湖的酒品出乎意料,藏酒人知道酒好,但不知道他们坚守老传统这么执着。

活动见报后,报社热线电话咨询下次活动的络绎不绝,读者纷纷表示参加下次储酒活动。此次储酒活动,让杨湖人出乎意料,知道藏酒团来储酒,没想到热情这么高。

1 为真情而来 为信任而来

藏酒团的大巴车刚一发动,车内就成了一一个以酒为主题的讨论会。在大家热闹的交谈中,记者听出了大家的此行目的。

教育出身的黄先生,这次为感谢师恩而来:我是教师出身,更知道为人师表的坚守是何等的值得尊敬,我的初中班主任今年就要退休,我准备组织些同学在老师退休时搞个聚会,今天就是去杨湖准备聚会的美酒。

而30多岁的苏先生是为10岁的儿子储存18岁成人礼用酒的。他想现在大都一个孩子,对孩子的爱

自不用说,但爱的方式千千万万。我就是要为孩子做一个成人礼,到那时就喝藏了8年之久的杨湖酒,以此方式来表达我对儿子深深的爱。

“我是为三年后父母的六十六大寿准备用酒的。父母拉扯我们兄弟姊妹太不容易了,我一直在想,我如何报答老人家的深恩呢,也许浓浓的美酒里,能够酝酿我的感激之情。”事业有成的伊先生如是说。

而众人之所以参加这次活动,一方面源于对杨湖的信任,另一方面源于对齐鲁晚报的信任。

2 观传统工艺 鉴纯粮原酒

“原来传统工艺酿酒,有这么多的程序,好酒真就是慢慢酿出来的。”12日上午,由本报40余名读者组成的齐鲁晚报藏酒团一行来到杨湖酒厂参加本报与杨湖酒业联合举办的“去杨湖赶酒集 到酒锅存原酒”活动,听完杨湖酒业工作人员解密“好酒酿造密码”后,藏酒团一行成员感慨良深。

“造好酒的基本条件,首先要环境好,杨湖酒业周边没有工

业,为酒类发酵提供了一个较好的小环境,其次要有好的水、曲、粮。”杨湖酒业董事长李宪德向藏酒团一行介绍说。杨湖酒业酿酒所用的酒曲与茅台酿酒的酒曲一样,全部来自茅台镇,当地优良的水质和东北高粱与鱼台大米以及当地高质小麦,这为酿造优质纯粮食酒,打下一个良好基础。“全国第一个敢承诺全厂无香精、香料的,就是咱们杨湖酒业”



▲齐鲁晚报藏酒团零距离了解杨湖制酒过程。

3 赶杨湖酒集 藏你我深情

参观结束后,藏酒团来到杨湖精心布置的储酒现场。精美的酒坛,专属藏酒团的特惠价格,酒锅现接的芝麻香、酱香原酒,一下子更大地点燃了每一位成员的热情。我要5斤,你要10斤,大家一边报斤称,一边交钱。原本充分准备的工作现场一下子变得热闹起来,好在杨湖人处乱不惊,很快有秩序的长队排了起来。

现场储酒团成员,进行存酒的有满月酒、成年酒、状元酒、大寿酒等,少的二斤五斤,多的买了上百斤酒,共数百坛原酒。看着酒锅里的原酒滴滴如玉地流进自己的酒坛,大家的心里乐开了花;想着从酒厂美酒直通到自己的家,真情和希望就此封存,在某个节点完美呈现,大家无不充满了憧憬。

应读者强烈要求,齐鲁晚报菏泽藏酒活动将持续展开,敬请读者随时关注齐鲁晚报发布的信息。

藏酒团报名电话:6330008。



藏酒团排队储酒。



▲齐鲁晚报藏酒团参观杨湖酒厂生产车间。

▲齐鲁晚报藏酒团品尝杨湖酒。

杨湖只做纯粮酒 天天都是储酒节 人人都是藏酒家!

杨湖蒸酒锅上接原酒 喝酒要健康,就要选纯粮!

每一滴杨湖酒,100%本厂自家纯粮酿造!绝不添加香精香料及酒精!

滴滴如玉,品质如金。每一瓶杨湖酒都值得品鉴珍藏!

杨湖酿酒天天开放作业,欢迎社会各界人士现场参观、封酒珍藏。



Shandong
Time-Honored
Brand
山东老字号



鉴藏热线: 3195899

李经理 18853097619

潘经理 18853097629

地址: 1路车终点站 杨湖酒业