



杨湖酒业总工程师赵娟

## 守正创新，成就北方酱香经典

齐鲁晚报·齐鲁壹点  
记者 李潇 通讯员 俞飞

2021年12月17日，“以科技·洞见未来”为主题的2021中国食品工业科技进步大会暨“中国食品工业协会科学技术奖”举行颁奖仪式，菏泽杨湖酒业荣获两项全国科技大奖。其中，杨湖酿酒总工赵娟荣获“全国食品工业科技创新杰出人才”称号。

从事白酒生产、化验、品评、勾兑工作30余年的赵娟，具有丰富的酿酒、酒体设计经验和理论知识，作为国家注册一级评酒师、山东省白酒行业优秀评委的她，为杨湖酒业的产品质量提高、新产品研发和取得显著的经济效益、社会效益做出了突出贡献。

### 巾帼不让须眉 把青春献给了酿造

赵娟作为杨湖酒业副总经理兼总工程师，她每天上班的第一件事依然是品酒、查看酿酒车间各个工位上的每一道工序和技术参数。她在酒中徜徉了30余年，对酒体工艺的专注、痴情，一直致力于让杨湖酒凸显出区域特色，散发家乡味道。

作为首席调酒师，赵娟衣着朴素。由于工作需要闻香、尝味，为了保证自己嗅觉和味觉的敏锐度，赵娟数十年如一日，放弃



了使用一切带香味的化妆品，拒绝了所有重口味美食的诱惑。三十多年来，赵娟始终以工匠精神投身白酒的工艺研究，凭借着不断钻研和刻苦学习，掌握了娴熟的酿造技术，了解了白酒技术的博大精深。她发现，传统白酒讲究的是“香浓味重”，随着现代人生活理念和口味的变化，就要突破传统观念，只有创新才能走得更远。

### 守正创新 严格把关每一道工序

为了生产出高品质的杨湖纯粮酒，赵娟在杨湖酒业董事长李宪德的带领下结合菏泽的地理生态环境与气候特性，历经3年

的时间，对500个窖池进行记录分析，通过对窖泥、糟醅、原酒理化指标等工艺参数的梳理与评定，与贵州大学酿酒和食品工程学院联合研发，从成熟的香醅中选育、优化、分离出2株优势菌株，应用于白酒的生产发酵中，进一步优化了酒体的优雅感和舒适度。并成功研发了更适合北方气候的“11765”大曲酱酒生产工艺，即1年一个大生产周期，1次投粮，7次蒸煮，6次发酵，5次取酒，在传承传统酱香酒工艺基础之上大胆创新的酿造之法，让杨湖酱酒更具品质和价值内涵。

“在创业最初的几年，我们董事长李宪德每年超过一半的时间都在全国各地酒厂游历学习酿酒技艺。有一次在茅台镇，

大家凌晨三四点就起床学习，只为了和工人们一起进车间，杨湖酒业从一个名不见经传的小企业，能走到今天这个规模，离不开我们董事长的正确引领。”赵娟告诉记者。

一方水土养育一方人，同样一方水土也酿造一方好酒。“酿酒由于气候、土壤、水质、微生物菌群的不同，每个地方都具有本地地域特色鲜明的酿酒工艺。不仅仅只有贵州茅台镇才能酿出好酱酒，只要秉承一颗匠心去经营，都能酿造出独一无二的适合当地风味习惯的好酱酒。做酱酒需要结合自身地域环境特征，因地制宜、学中有创，走出个性化、风格化的酱酒发展之路。”赵娟介绍说。杨湖酒庄在北方酱酒板块中酿造工艺独具一格，依据本地生态酿造环境，把茅台的“12987”工艺调整为“11765”工艺，在传承基础之上大胆创新的酿造之法，既避开了当地极冷极热的气候，控制了出酒率，又提高了产酒质量。

### 匠心独具 酿好每一滴纯粮好酒

“工匠精神”是品质的基础，也是促进行业、企业进步的基石。杨湖酱酒酒质幽雅、口味醇厚、酒体丰满、空杯留香、回味之久，是北方酱酒工艺的重大创

新，具有很强的科学依据和社会价值，既符合自然规律，又传承了传统的酱酒酿造技艺。

杨湖酱酒学习茅台，却不复制茅台。不迎合、不弄虚、不作假，走自己的路，坚持自我，这是杨湖的战略，也是杨湖董事长李宪德的信仰。执着的杨湖，一腔孤勇，经过数十载芝麻香型的积累，开始发力酱香型酒。深谙酿酒之道的杨湖人知道，品质，是酱酒的价值，工艺，是酱酒的灵魂。通过对茅台工艺彻底的学习，与杨湖传统酿造技艺的有机结合，杨湖酱酒根据北方气候及微生物的特性，创造了“11765”的北派酱酒生产工艺，在传承基础之上大胆创新的酿造之法，让杨湖酱酒更具品质和价值内涵。

正如赵娟所言，微生物是最好的酿酒师，时间是最好的调酒师，也是最公平的见证者。坚守老传统，坚持纯粮酿造，杨湖以“匠心之作，酿好每一滴纯粮好酒”，为净化中国白酒市场不断发力。多年来，杨湖言行一致，每一滴白酒里，都凝聚着杨湖酿酒人的执着与态度。



扫码下载齐鲁壹点  
找记者 上壹点

编辑：程建华 组版：皇甫海丽



## 楊湖酒莊

# 大 醬

568元/瓶

足年份大曲坤沙酱酒

11765工艺 北方酱香型白酒经典之作