



◀杨湖酿酒车间在配粮食。
▼大家打开藏酒坛子闻酒味。



“这次对纯粮酒有了更深刻的认识”

齐鲁藏酒团第五次储酒活动圆满结束

本报菏泽1月4日讯(记者李贺)“喝了那么多酒,今天算是长了见识,此行真是收获颇丰。”2015年的第一天,40余名读者组成的齐鲁晚报藏酒团参加“去杨湖赶酒集 到酒锅存原酒”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,读者张先生感慨很多。

12日上午9时许,藏酒团一行来到杨湖酒厂,首先来到生产车间参观。“原料往酒锅里放时,要求很严格,需要一层层地铺开,不能成团放,这样它就不能有效发酵,产量会降低。”杨湖酒业经理余飞带领参观团来到车间时,指着正在操作的工人说,纯粮食酒酿造比例基本上是5:1,最主要的原料是高粱。

“现在市场上的酒都自称是纯粮酒,我们有什么鉴别方法吗?”一些藏酒团成员问到。余飞告诉大家,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,如果能问到一股酒糟的味道,说明这是纯粮食酒;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,还会有一种酒香味道,而其他酒的味道会挥发快,酒香味会很淡。

参观完生产车间后,藏酒团一行来到储酒间,储酒间分三层。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进行输送酒。参观团先来到最上层储酒间里面,眼前偌大的储藏

室,摆放着上千个储酒罐,每个酒罐都有一个小牌,上面写着储酒日期。

“酒是陈年香,杨湖销售的每一瓶酒至少储存1年半以上,不同时间酿造的纯粮酒,在不同时间喝,口感也在发生变化。”余飞告诉大家,只有纯粮酒才有储存的价值,只有纯粮酒才会随着年份的增加,口感也将会越加饱满、醇香,回味无穷,余香绵绵!酒精加香精香料勾兑的白酒,放久了只会寡淡无味或口感变得怪异。

“我们不敢保证我们的产品是最好,但敢保证百分百为原生态纯粮白酒,绝不添加任何化学香精香料。”杨湖酒业董事长李宪德说,杨湖酒从原料、工艺、窖池、配料、贮存都不同于国内任何一家,结合了茅台酱香的堆积工艺,五粮液五粮配比的配料工艺,清香型汾酒的窖池工艺,引用高科技手段生产了自己独特的生香酵母。

参观结束后,藏酒团人员纷纷要求购买原酒进行存放。“我儿子今年读初二,买二十斤原酒存起来等孩子高考完喝状元酒,意义非同一般。”藏酒团一行的读者李先生说,通过参观车间、储酒间,对杨湖酒有了新认识,酒的质量好,还能亲自来存,纪念意义不一般。

“真正的粮食酒在市场上很难找到,这是一个存酒的好机会。”张先生多次参加藏酒活动,这次他又存了30斤酒。记者了解到,现场读者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。



藏酒团成员在酒锅旁听纯粮酒酿造方法。



现场封存原酒。



(本版图片均由本报记者李贺摄)



冬天的酿酒车间雾气腾腾。

大家在参观窖池。