

2015.10.12

星期一

菏泽天气

今天:晴,10℃~24℃

明天:晴,13℃~25℃

今日菏泽

酒界泰斗来到菏泽为杨湖酒业“点赞”

杨湖荣获2015年度中国白酒酒体设计奖颁奖仪式



杨湖酒业董事长李宪德向专家及来宾介绍杨湖的发展理念。

文/李贺

金秋十月是收获之季,是金黄的季节,同百花盛开的春天一样令人向往,而坚持老传统纯粮酿酒的杨湖酒业也收获了自己酿造的“果实”。10月9日上午,酒界泰斗、中国食品协会白酒专家组组长高景炎一行,亲临山东杨湖酒业有限公司举行浓芝兼香型白酒品鉴暨荣获2015年度中国白酒酒体设计奖颁奖仪式。

在上午的品鉴会上,中国食品工业协会白酒专家组组长高景炎以及山东、陕西、黑龙江等省份的品酒专家,对杨湖酒厂出品的两款浓芝兼香型白酒进行了现场品鉴,他们对这个新型的酒体一致表示称赞,认为已经具备了高端白酒的质量水平。

黑龙江省酒业协会会长栗永清发表品鉴意见称,这两款酒把浓香和芝麻香结合匀恰,酒体口味独特,非常适合消费者的口味,获得中国酒体设计奖当之无愧。山东省白酒专家组原组长黄业立则给这个全新的香型味道定义为“绵雅型”,他说,

随着酒体质量不断完善,这款酒有很广阔的发展前景,一定会成为地方市场的佼佼者。

随后,高景炎宣布山东杨湖酒业有限公司荣获2015年度中国白酒酒体设计奖,并颁发了获奖证书。据了解,由中国食品协会白酒专业委员会举办,汇集了全国各大名优白酒,是目前中国白酒界最权威、最高规格的评比。评比中,200余名白酒专家、白酒国家级评委对所有参评名优酒进行综合品评,经过20多轮密码编号暗评,层层严格打分,遴选出最优质的白酒。山东杨湖酒业52度青花瓷白酒深受评委会的好评,一致得到了各位专家、国家级评委对杨湖酒品质的高度肯定和认可,最终,山东杨湖酒业一举获得中国白酒酒体设计奖最高荣誉。

一直以来,山东杨湖酒业秉承“坚守老传统,只做纯粮酒”的经营方针,“消费者认为健康好喝的酒才是好酒”的品质理念,在杨湖酒业厂区,记者看到了“一群人一辈子,永远只做纯粮酒”的标语。

在酿酒方面,杨湖人精益求精,始终坚持以最传统的工艺和最好的

原材料酿造最好的纯粮原酒,并依托得天独厚的生态资源优势,纯粮固态发酵、生态循环、手工摘酒、分级储存的全生态酿造体系,倾力为消费者奉献出健康、好喝的原生态纯粮美酒,得到了社会各界的广泛赞誉和业界专家乃至国际白酒界的一致认可和好评。

说起浓芝兼香型酒的设计研发,山东杨湖酒业董事长李宪德有颇多感触,他说,兴办酒厂9年来,杨湖酒业坚持一直做固态纯粮酿造,同时也始终在技术开发的道路上奋力前行,目前做到了一些成绩,是白酒专家和研发团队共同努力的结果。2014年,杨湖酒业制定并通过了《浓芝兼香型白酒企业标准》,确定了浓芝协调,香气馥郁幽雅,酒体醇甜丰满,回味悠长的感官特点。

从产品研发到推介、从原粮筛选、入池发酵、匠酿陈贮至成品罐装,杨湖人都以精密细致的传统工艺标准进行生产操作。正是杨湖人秉持百年来以真务本,以真精神真品格才铸就了真的酒品真的人品,成就了今天杨湖酒卓越的品质高雅的品位。



酒界泰斗高景炎为杨湖颁奖。



专家们细品杨湖。



与会专家及来宾合影留念。



在杨湖酿酒车间,专家们为杨湖把脉“点赞”。