



百粮春地下酒窖。



全国劳动模范、傅山村党委书记彭荣均致欢迎辞。



山东省糖酒副食品商业协会会长薛剑锐致辞。

本报讯 近日,百粮春首届老酒文化节暨纪年老酒首发仪式于山东百粮春酒业有限公司盛大举行,白酒行业知名专家,百粮春酒业核心经销商,齐聚百粮春酒厂,共同见证百粮春纪年老酒封坛仪式。

封坛仪式前,白酒资深专家梁邦昌、薛剑锐会长、郭友武副院长、姜祖模会长、李明信秘书长、魏守明等专家一行,对百粮春酒业首届老酒文化节纪年老酒进行品鉴,形成如下意见:无色透明、窖香幽雅、陈香突出、醇厚丰满、圆润细腻、谐调净爽、余味悠长,具有高端鲁酒净、雅之风格。

白酒界泰斗梁邦昌老先生对百粮春酒的点评为:浓香的香型,黄准的风格,鲁酒的风味,百粮的个性!给予了百粮春酒极大的认可与肯定!

百粮春酒业负责人尹婷婷表示,建厂30多年来,不论形势多么严峻、不论市场竞争如何激烈,我们都矢志不渝的秉承老一辈的工匠精神和志愿,坚持纯粮酿造,坚持纯手工酿造,坚持小窖精酿,保证我们酿出来的每一滴酒都是实实在在的好酒。这次我们决定启用贮藏了20年以上的老酒,把我们最宝贵的、真正正的老酒、好酒拿出来,这也是我们要重新出发的决心和态度。

针对本次老酒文化节,百粮春酒业进行了精心打造。专家、领导一行在公司负责人的陪同下,参观了百粮春地下酒窖、产品展厅、包装车间、酿酒车间、时光隧道、时光市集。

产品展厅中,工作人员将百粮春酒业酿酒所用原料——高粱、小麦、大曲展示给大家。百粮春酒业酿酒所用的原料均来自于无污染、无

破坏的原生态种植产区。每一粒原料还必须通过19道筛选、检测工序,必须颗粒饱满、均匀、无虫蛀、无霉变、无任何异物,并且耐蒸煮的程度、淀粉含量、颗粒饱满度……都有严格的标准限定。

酿酒车间,更是实实在在让消费者近距离感受到百粮春的纯粮食酿酒过程。值得一提的是,百粮春在整合酿酒老作坊过程中,特地保留并改进培育了原先的老窖池,建立了自己独特的生态老窖、小窖池。老窖池三到五个月不用,会因为酿酒微生物的消亡而沦为“死窖”。因此,惟有连续使用的“活窖”,酿酒微生物才能生生不息,酿出的酒才会甘醇浓香,回味悠长。而百粮春生态小窖,自酿酒以来从未间断使用,窖泥中微生物自然繁衍,已构成天然的微生物链,每一捧窖泥都充满生机,活跃着有益于酿酒的活性微生物群,使酿造百粮春酒的每一颗粮食都发酵得更加彻底与自然和谐。

仪式上,专家、领导们对天下第一店封坛原浆2019进行品鉴并封坛,百粮春酒业首届老酒文化节暨纪年老酒首发仪式盛大开幕!百粮春酒业在企业发展的同时,坚持服务社会、奉献社会的宗旨,践行社会责任,促进社会和谐发展。活动现场,百粮春酒业捐款五万元给全国性民间慈善服务团体“中国狮子会青岛代表处齐盛服务队”,做为中国狮子会“温馨工程,精准助残”春节送温暖活动的服务经费,在淄博市残疾人联合会的支持帮助下,与狮子会齐盛服务队一起,深入残障困难家庭,为他们送一份新春的祝福,做良心企业,责任企业。

『传统工艺酿造』, 实实在在的好酒



中国白酒界泰斗梁邦昌(左二),全国劳动模范、傅山村党委书记彭荣均等领导品鉴百粮春老酒。



中国白酒界泰斗梁邦昌,山东省工业和信息化研究院党委委员、副院长郭友武,山东省糖酒副食品商业协会会长薛剑锐,山东省白酒协会会长姜祖模等白酒界专家参加百粮春老酒品鉴会。



百粮春酒业将5万元善款捐赠给中国狮子会青岛代表处齐盛服务队。



模特展示百粮春老酒。



中国白酒界泰斗梁邦昌,山东省工业和信息化研究院党委委员、副院长郭友武,山东省糖酒副食品商业协会会长薛剑锐,山东省白酒协会会长姜祖模,全国劳动模范、傅山村党委书记彭荣均,等白酒界专家及领导参加,为百粮春老酒封坛。