

# 杨湖开窖飘香引贵州大学来菏建立实践基地 酒厂开窖 大学挂牌 杨湖跨入产学研发展之路

本报菏泽9月10日讯(记者李贺) 金秋开窖,杨湖飘香。9月9日上午,2017杨湖酒业度夏头轮酒开窖暨贵州大学酿酒与食品工程学院教学科研实践基地揭牌仪式在杨湖酒庄隆重举行。菏泽市人民政府副市长曹升灵等市、区领导,贵州大学酿酒与食品工程学院院长邱树毅,菏泽企业、文化、媒体界及经销商代表近300人参加盛会。

开窖仪式古朴典雅,真情演绎。千百年来,酿酒人对“头酒”高度虔诚,素有“九月九,酿新酒,祭祀酒神,祈福安康”的传统。上午9时许,在杨湖酒业董事长李宪德率领下,全体员工通过古朴而传统的仪式祭拜,表达对古法酿造的坚守和传承,祈求酿出上等的美酒佳酿。

贵州大学酿酒与食品工程学院教学科研实践基地揭牌仪式同日举行。酿酒与食品工程系贵州大学的名牌专业,在国内高校中独具特色。杨湖酒业与贵州大学本着“优势互补,共同发展”的原则,战略联盟,紧密合作,必将推进酿酒人才资源、技术资源的共享和互动,为杨湖酒业的发展再添“虎翼”。

杨湖酒业董事长李宪德介绍:“双方合作将以贵州大学雄厚的技术力量、尖端的科研设备、严谨的研发团队为依托,更大程度的发挥企业的生产优势,从而实现理论与实践的紧密结合。我相信双方的合作必将在中国白酒领域独树一帜,起到引领和示范的双重效果!”

贵州大学酿酒与食品工程学院邱树毅院长认为:“为科学检验检测杨湖纯粮固态酒品质及生产工艺,经过贵州大学相关领导考察接洽,对杨湖酒业充分肯定,设立贵州大学酿酒与食品工程学院教学科研基地。我们相信,两家的合作一定是双赢,两家的合作对促进企业发展和学院学科建设等具有积极意义。”

揭牌仪式后,与会嘉宾余犹未尽,兴致勃勃地参观了杨湖酒业的酿酒生产工艺流程。近年来,山东杨湖酒业恪守“坚守老传统,只做纯粮酒”的信念,近年来在白酒行业内引起高度的关



菏泽市副市长曹升灵与贵州大学酿酒与食品工程学院院长邱树毅为基地揭牌。



与会嘉宾品尝度夏头轮酒。



开窖仪式现场。



开窖仪式古朴典雅,李宪德带头敬天地。

注,2015年荣获比利时布鲁塞尔烈性酒大赛金奖,同年获中国白酒酒体设计奖,2016年企业同时被评为“食安山东”食品安全示范企业,2017年获“中国酒业十

年”最具风格酒厂,我本人也获得“中国酒业十年”先锋人物,企业获得“厚道鲁商”上榜品牌,获2017年度中国白酒国家评委感官质量奖等荣誉。



菏泽市经济开发区党工委副书记、管委会常务副主任练建军致辞。



杨湖酒业董事长李宪德致辞。



贵州大学酿酒与食品工程学院邱树毅院长致辞。