

## 高贤老酒

高贤酒业，原名“德裕恒”烧锅，位于黑龙江省望奎县惠七镇，始建于1909年，由旗人高贤创建。厂区占地20000平方米，建筑面积5000平方米，现有职工167人，其中各类科技人员75名。

高贤酒业拥有百年的历史，所产的系列高贤老酒，专取千年“神泉”老井水为酿造用水，以寒地黑土特产东北大高粱为主要酿酒原料，采用传统的民间工艺精心酿造而成。现酒厂拥有传统果泥原料发酵地窖87个，该地窖为各种水果加东北特有的黑土、黄泥拌和后拉砌而成，年限短的也有三十年的历史。

目前高贤老酒年产1000吨，共有八个系列47个品种，高中低档的浓香型、酱香型、清香型、兼香型一应俱全并远销全国各地和俄罗斯、韩国以及南亚。

建国后，高贤酒业又对原有的设备和工艺进行了合理的改造和整治，扩建了酒窖和蒸馏设施，上马了全套的现代化灌装生产线，并对原有的工艺进行了完善和补充，使高贤老酒的酒品风格更适合现代人的饮用习惯。在历史发展过程中，高贤人一直坚持着起初的立业思想恭、宽、信、敏、惠，并逐渐形成了自己独特的细、正、勤、雅诚的经营风格。黑龙江多民族共融性的社会环境，也让高贤酒业走上了博采众长的发展之路，在充分利用和吸收了原来满族的文化传统以外，更综合了各民族的特点。特别是在酒的口味上，在保持了原有的香型特色外，更是兼具了绵软的风格，以适合众多口味的不同需要。近百年来直以口味纯正、醇香绵润而深受人们的喜爱。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/gxlj-163753.html>