

古井贡酒8年份原浆2012版

产品名称	古井贡酒8年份原浆2012版
公司名称	上海沧元欣酒业有限公司
价格	418.00/瓶
规格参数	
公司地址	浦东新区浦东大道2742弄1号527室
联系电话	86-02162715198 18930100297

产品详情

商品介绍：

品牌：古井产地：安徽箱规：1*6酒精度：50%vol净含量：500ml香型：浓香型储藏条件：阴凉、避光、通风、干燥保存原料：水、高粱、大米、小麦、糯米、玉米酒厂：安徽古井贡股份有限公司

商品特点：

曲为酒中骨，好曲才能酿好酒：古井贡酒原浆献礼版传承九酝酒法，于桃花盛开时制曲，酿制出以桃花为春曲的美酒佳酿，其所采用的春曲只在桃花盛开时制作，由于此时空气温湿、微生物活动旺盛，固能制出最好的酒曲，用此曲酿酒才能保证酒体香似幽兰，芬芒不散，口感绵柔丰厚等特点。

品牌介绍：

关于古井贡酒年份原浆 古井贡酒是我国传统八大名酒之一，连续四届荣获国家名酒称号，被誉为“酒中牡丹”，历代为皇室贡品。年份原浆是古井贡酒的高端品牌，是我国白酒最早的原浆级年份酒之一。它以淮北平原的优质大米、小麦、糯米、玉米以及东北平原的优质高粱为原料，采用“九酝酒法”、“无极之水”、“桃花春曲”、“明代窖池”等独特工艺及方法酿造而成，最后经国内顶级白酒大师精心调配成香味协调、醇香怡人、原汁原味的“年份原浆酒”。

酒厂介绍：

古井集团是中国老八大名酒企业，是中国第一家同时发行a、b两支股票的白酒类上市公司安徽古井贡酒股份有限公司的母公司，坐落在历史名人曹操与华佗故里——安徽省亳州市。公司的前身为起源于明代正德十年（公元1515年）的公兴槽坊，1959年转制为省营亳县古井酒厂。目前公司拥有员工8000多名，集酒业、酒店业、农产品深加工、房地产业等为一体，是国家大型一档企业。在2010年第二届中国酒类品牌价值评议活动中，古井贡以81.72亿元喜摘“中华白酒十大全球代表性品牌”，同时古井集团被授予“中国白酒申请国家暨世界非物质文化遗产发起人”。

获奖荣誉

1963年古井贡酒在第二届全国评酒会上首次被评为八大名酒，名列第二。

1979、1984年，在第三、四届全国评酒会上，古井贡酒再次被评为国家名酒。

1988年10月，在巴黎举办的第十三届国际食品博览会上，古井贡酒获金夏尔奖，是本届唯一获奖的中国名酒。

1989年12月，古井首次进入按利税排序的中国500家最大工业企业行列，成为共和国经济大厦的柱石。

1989年在第五届全国评酒会上，古井贡酒实现金牌“四联冠”。

1991年5月，古井牌古井特曲被国家轻工部评为“全国轻工业优质产品”。

适宜场合：

商务用酒 婚庆用酒 礼节拜访 聚会用酒

发行：

中国强 古井贡酒·年份原浆「2012珍藏版」

酒品全称

中国强 古井贡酒·年份原浆「2012珍藏版」

酒品名称

中国强2012

酒品代码

104112

出品方

安徽古井贡酒股份有限公司

上海国际酒业交易中心

酒品历史及产地：

古井贡酒所在地 古城亳州，历史上曾称“谯”，是中华民族文明的发祥地之一。商朝第一个王朝成汤即建都于此。它不仅是三曹（曹操、曹丕、曹植）和华佗的故乡，而且是道教先祖老子、庄子、巾帼英雄花木兰等先哲名流的诞生地。这里地居万物滋繁的中原大地，沃野无垠，沟河纵横，盛产小麦、高粱、大麦、豌豆等优质酿酒原料。

据考古界在该地区发掘出土的陶质酒器及谷物发酵器皿表明，亳州的酿酒业至少有3000多年的历史，《亳州志》记载，历史上的亳州大小酒坊林立，仅减店集（古井镇）一地，在明万历年间就有酿酒作坊40多家，1925年前亳州城内大小酒坊已近百家之多，出产的酒品有高粱酒、明流酒、小药酒、双酸酒、福珍酒、老酒、三白酒、竹叶青、状元酒、女儿红等数十种，酒品之多，足见酿酒技术之发达精湛。距今已有1800多年历史的古井贡酒就诞生于此。

公元196年，曹操将家乡的“九酝春酒”晋献给汉献帝刘协并上表酿造方法。曹操在《上九酝酒法奏》中说：“臣县故令南阳郭芝，有九酝春酒。法用曲三十斤，流水五石，腊月二十渍曲，正月解冻，用好稻米，滤去曲滓，便酿……三日一酿，满九斛米止，臣得法，酿之，善之，其上清，滓亦可饮。若以九酝苦难饮，增为十酿，差甘易饮，不病，今谨献上。”（载于《齐民要术》）。“九酝酒法”是对当时亳州酿酒技术的总结，也是“九酝春酒”作为贡品的最早的文字依据。从此该酒成为皇室贡品，这便是今天古井贡酒的源头。

古井贡酒年份原浆酒以淮北平原的优质小麦、大麦、豌豆以及东北平原的优质高粱为原料，传承古井贡酒独门秘笈“九酝酒法”工艺，采千年古井之“无极水”、用阳春三月“桃花曲”制曲、在百年“功勋池”中发酵，然后通过“择层取醅”、“择时摘酒”方法，得到最精华的原酒。之后进入地下酒库经陶坛窖藏8年以上，使其自然老熟，最终形成香味协调、醇香怡人、原汁原味的“原浆酒”。根据窖藏的年限分别有5年原浆、8年原浆酒、16年原浆酒、20年原浆酒。

古井贡酒拥有悠久的历史，古井贡酒标准还是国家标准。古井酒以其独特的风味，赢得了海内外的一致赞誉。南北朝时，在亳州的减店集，人们发现有一口古井，井水清冽甜美，人们用此井水酿酒、泡茶，回味无穷。相传，有个将军因作战失利，临死前将所用的兵器投入井里。谁知此后井水比先前更清淳透明，爽口润喉，所酿之酒，十里飘香，古井名声大噪，人们称之为“天下名井”。据史书记载，古井贡酒的前身是“九酝春酒”，为曹操令手下人酿造。后曹操将“九酝春酒”及酿酒方法“九酝酒法”献给汉献帝刘协，献帝大加赞赏，就把它作为宫廷用酒。从此，亳州一带酿酒作坊如雨后春笋发展起来。到了宋代，减店集已成了有名的产酒地，当地百姓至今还有“涡水鳊鱼苏水鲤，胡芹减酒宴贵宾”的说法。明代万历年间，阁老沈理在万历帝的庆典上，把“减酒”当作家乡酒进贡朝廷，万历帝饮后连连叫好，钦定此酒为贡品，命其年年进贡，“贡酒”之名由此而得。

古井集团是中国老八大名酒企业，是中国第一家白酒类上市公司安徽古井贡酒股份有限公司的母公司，

坐落在历史名人曹操与华佗故里 安徽省亳州市。公司的前身为起源于明代正德十年（公元1515年）的公兴糟坊，1959年转制为省营亳县古井酒厂。目前公司拥有员工7300多名，集酒业、商旅业、房地产业、类金融业等产业为一体，是国家大型一档企业。在2007年度中国企业集团纳税五百强排行榜中，古井集团位居第365位，在整个安徽企业集团中排名第8位。在2009年中国500最具品牌价值排行榜中，古井贡以46.60亿元位居第175位，并获选“影响世界的民族品牌”。

“九酝酒法”是古井贡酒酿酒秘籍，传承千年。曾流传民间，后历尽艰辛失而复得，现为古井贡酿酒之标准工艺。

用此酒法酿造的古井贡酒在1963年的第二届全国评酒会上，以“色清如水晶，香纯如幽兰，入口甘美醇和，回味经久不息”的独特风格，一举夺得中国名酒称号，被世人誉为“酒中牡丹”，并在1979年、1984年、1989年的中国白酒评比会上连连夺金，四次蝉联中国名酒金榜，被业界誉为“四连冠”、“中国老八大名酒”。

水乃酒之血。要想出好酒，选水不能差之分毫。《九酝酒法》载：“无极水，取自井中三尺以下，性温，质清。”年份原浆所用的无极水采自井下三尺，水体清澈通透，水质清冽甘爽，用此水酿出的酒，更是芳香馥郁。

安徽古井贡酒股份有限公司是中国老八大名酒企业，是中国第一家白酒类上市公司，坐落在历史名人曹操与华佗故里 安徽省亳州市。公司前身为起源于明代正德十年（公元1515年）的公兴糟坊，1959年转制为省营亳县古井酒厂。目前公司拥有员工6000余名，系国家大型一档企业。2009年，在中国500最具品牌价值排行榜中，古井贡位居第175位；同年，古井贡以69.06亿元的品牌价值，位居安徽省酒类的品牌价值第一名，荣获“安徽省代表性品牌”和“中国酒类十大白酒品牌”称号，并获选“影响世界的民族品牌”。

“曲为酒中骨”，只有用最好的曲才能酿出最好的酒，但是最好的曲是稀少的。只有在春天桃花盛开的时节，此时在空气温湿、微生物活动旺盛，方可制作出最好的酒曲，叫做春曲。年份原浆所采用的桃花曲为春曲，以传统的“九酝古法”工艺传下的“千年曲根” 古老的有益菌群，只在桃花盛开的20天左右时间制作，菌群活性极高，能产生较高的糖化率和蛋白质分解力，保证酒体香似幽兰，芬芳不散，口感绵柔丰厚。

“千年老窖万年糟”，8年原浆是由明代百年老窖发酵而成，老窖神泥，历久弥新，富含数百多种有益微生物，成就芳香醇厚的酒质。

窖池里持续繁衍的600多种精华微生物群，是中国白酒数据库极限样板库之一。

择层取醅：我们只取池子中下层距池底10公分处，且不接触池底的那一小部分酒醅。

择时摘酒：蒸馏出酒时，我们只摘取这一锅之中的靠近中前段一小部分酒。

古井酒厂有可储藏8万吨之多的地下酒库，烧出来的古井贡酒都必须在地下储藏一定的年限，其常年恒温保持在摄氏20度左右。

年份原浆就是在地窖恒温窖藏多年，使其自然老熟，赋予她陈香，可以达到香气自然完美，这种香气没有任何的修饰感觉，是纯自然的协调。

体现了古井贡酒独有的“色清如水晶，香纯似幽兰，入口甘美醇和，回味经久不息”的风格，既有传统口味特色，又适合大众流行口感。醇甜柔顺、净润爽口、香融味中、余味悠长。

1963年古井贡酒在第二届全国评酒会上首次被评为八大名酒，名列第二。

1979、1984年，在第三、四届全国评酒会上，古井贡酒再次被评为国家名酒。

1988年10月，在巴黎举办的第十三届国际食品博览会上，古井贡酒获金夏尔奖，是本届唯一获奖的中国名酒。

1989年12月，古井首次进入按利税排序的中国500家最大工业企业行列，成为共和国经济大厦的柱石。

1989年在第五届全国评酒会上，古井贡酒实现金牌“四联冠”。

1991年5月，古井牌古井特曲被国家轻工部评为“全国轻工业优质产”。