

01年50度古井一号陈年老酒

产品名称	01年50度古井一号陈年老酒
公司名称	洛阳阿哩巴巴酒业有限公司
价格	120.00/盒
规格参数	品牌:古井 产品标准号:GB10781.1-89 (优级) 净重:500 (ml)
公司地址	中国 河南 洛阳市 西工区王城路50号院对门1楼
联系电话	86 0 15036978031 13937922368

产品详情

品牌	古井	产品标准号	GB10781.1-89 (优级)
净重	500 (ml)	保质期	陈年老酒 (年)
酒精含量	50 (%)	原料与配料	水、高粱、小麦、大麦、 豌豆
生产厂家	安徽古井贡酒股份有限公司	原产地	亳州市古井镇
特产	是	储藏方法	阴凉、通风、干燥处
生产日期	2001年1月8日		

2001年1月8日生产的50度500ml古井一号 (15盒)。

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）的公兴槽坊，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”。

古井系列酒其渊源始于公元196年曹操将家乡亳州产的“九酝春酒”和酿造方法晋献给汉献帝刘协，自此一直作为皇室贡品。它以“色清如水晶、香纯似幽兰、入口甘美醇和、回味经久不息”的独特风格，四次蝉联全国白酒评比金奖，是巴黎第十三届国际食品博览会上唯一获金奖的中国名酒，先后获得中国驰名商标、中国原产地域保护产品、国家文物保护单位、国家非物质文化遗产保护项目等荣誉，被世人誉为“酒中牡丹”。目前公司主打产品古井贡酒“年份原浆”，以“桃花曲、无极水、九酝酒法、明代窖池”的优良品质被安徽省委省政府指定为接待专用酒，并获选2009年全国“两会”政协宴会用高档白酒，重返国宴。安徽古井贡酒股份有限公司多年来一直位列中国白酒企业前十名。

古井贡酒的生产地处大京九铁路之侧，105国道以西6km的古井镇，坐落在魏武帝曹操和神医华佗的故

乡 亳州。亳州，地居万物滋繁的中原大地，水陆所至，境界四达；境内河流纵横，沃野无垠，向为群雄角逐之所，历代都是交通要道和军事重镇。作为一种独特的历史文化--酒，便在悠久而辉煌的古代文化长河中潺潺流淌。据考古界在该地区发掘出土的陶质酒器和谷物发酵器具表明，亳州酿酒业至少有3000多年历史。

亳州市减店地区（现更名古井镇，是古井贡酒的发源地）地处涡河之弯、洪河河套，属土肥水美、粮丰物阜的膏腴之地，这里以盛产美酒而饮誉古今，酿酒历史非常悠久。据考证，宋朝时，该地区酒课（税）在10万贯以上，居全国第四，酒税数目之大，可见产量之巨，同时也足见历史上该地酿酒业之盛。

“涡水鳊鱼黄水鲤，减酒胡芹宴佳宾”。以产地减店命名的“减酒”，它自然不同于一般地方特产，其色、香、味俱佳，曾有“开坛十里香”的美誉。减酒的代表首推怀氏的“公兴糟坊”造的酒。1959年国家在原减店酒厂也就是公兴糟坊旧址的基础上投资兴建了古井酒厂（也就是现在的安徽古井贡酒股份有限公司）。古井酒厂建成后，利用原来的两条老窖池，在减酒传统的“老五甑”操作法的基础上，又吸收了现代酿酒科技，酿出了浓香型独特风格的“古井贡酒”。厚重的历史证明了这样一个事实：九酝春酒是古井贡酒的源头，减酒为古井贡酒的前身。

风格独特

古井贡酒作为浓香型大曲酒的一个重要分支，在口感和理化指标等方面又具有自身独特的风格。

古井贡酒的呈香、呈味的酯类物质，在种类和含量上普遍多于其他浓香型大曲酒。通过目前的定量分析，古井贡酒所含有的80多种香味物质的种类比其他浓香型酒多15-30种，并且这些香味物质的含量是其他浓香型酒的2--3倍。同时，在古井贡酒中还拥有一个完整的有机酸丙酯系列，这是其他浓香型大曲酒所没有的。

另一方面，古井贡酒含有适量的醇类和高级脂肪酸酯，这使得它入口绵甜、醇香清怡、口感饱满，并且在醇甜柔顺中透出幽香。特别是新发现的5-羟甲基糠醛物质，其适当的含量与酒中的醇类、酯类、酸类、醛类、酮类、酚类共同形成了古井贡酒幽香淡雅的浓香型独特风格。

地理环境

独特的地理环境造就了古井贡酒股份有限公司能够生产出优质的白酒。

古井镇位于亳州市西北部，处于黄淮海平原南端，是在古老的华北地台的基础上，由河流冲击而形成的平原，接受了连续而广泛的沉积。古井贡酒原产地域保护范围下伏地层为：第四系松散沉积物，地表为河流泛滥冲击层，其下为冲击--洪积，冲击--湖积等成因的松散冲击。上部为黄泛冲击层，呈棕黄、黄褐色且富含有机物，利于微生物繁殖，往下逐步变为青黄色、棕黄色、灰黄色亚粘土层和浅黄色亚砂土层，砂层之沉积富含锗、锌、锶等对人体有益的微量元素，酸碱度适宜白酒酿造。

俗话说“水为酒之血”、“名酒必有佳泉”，古井贡酒酿造用水，即是千年古井水系。

从现代科学的角度来看，水是一种极好的溶媒，对酿酒的糖化快慢、发酵的良差、酒味的优劣，都有很大的关系。经北京铀矿地质研究所对古井的水质进行检验分析，结果发现古井镇地下水富含锗、锌、锶等多种有益微量元素，完全符合国家优质矿泉水标准。含这种矿物质的矿泉水正是酿制古井贡酒的最佳水质。可以说，没有古井的水是绝对酿造不出正宗的“古井贡酒”的。

严格管理 精心勾兑

严格的生产管理制度和高超的白酒勾兑水平，保证了古井贡酒质量的稳定和提高。

古井贡酒股份有限公司历来非常重视古井贡酒生产各工序环节，有一整套严格的生产技术管理制度和生

产技术标准。同时，该公司也非常注重酿酒技工的培养，有一批熟悉酿酒各工序、环节要领，通过眼看、鼻闻、口尝就能判别酒曲、酒醅好坏的新老技工，和技艺高强、有着强烈事业心的勾兑师和全国评酒员。正是这一切才使得古井贡酒能一脉相承，代代相传。近年来，古井贡酒股份有限公司更是加大了科研投入，购买了先进的酒类分析仪器，成立了专门的技术研究中心，并引进了先进的国际质量管理体系，这都更有力地保证了古井贡酒质量的稳定和提高。