

千年古井贡酒寻踪之工艺篇

古井贡酒：八大“法宝”造就“酒中牡丹”



■ 追月/文

夏日的亳州，烈日炎炎。傍晚时分，街巷处渐渐支起大棚，人们纷纷走出家门，来大排档餐消夏。笔者徜徉于聚餐人群中，古井贡酒时时映入眼帘——酷暑夏夜，亳州人大大快朵颐时，往往有古井贡酒作伴。

面对竞争激烈的白酒市场，古井贡酒的市场表现可谓独树一帜。我们的心头不禁画上了一个大大的问号：这美誉天下的古井贡酒，到底是怎样酿成的？

敢为人先、追求卓越的古井人在传承先人智慧的基础上，结合现代科技成果，经过长期摸索，研究创新出古井贡酒·年份原浆酒独特酿造工艺，一道道科学而缜密的工序，确保了古井贡酒·年份原浆“色清透明，窖香幽雅，醇厚柔净，酒调丰满，余味悠长，浓香纯正”的独特酒体风格，被消费者清晰地描述为“好喝不上头，多少喝得快”。

关于古井贡酒独一无二的酿造秘诀，国家级白酒评委、古井贡酒首席酒体设计师查轶枢先生如是介绍：“古井贡酒长盛不衰的秘诀，就是继承并发扬了千年酿酒古法《九酝酒法》，采用无级水，配以桃花曲，在明代窖池中进行发酵，然后经过“择层取醅”、“择时取酒”等创新工艺最终得到最精华的美酒，再经过原酒窖藏，最终把最好的美酒献给世人。”

总结起来，古井贡酒·年份原浆的独特酿造工艺可以概括为八大特点：九酝酒法，无级之水，桃花香曲，明代窖池，双择标准，原酒窖藏，原生态酿造，高科技创新。正是这一系列不可复制的酿造密码，造就了芳香馥郁、美誉天下的古井贡酒。

“我们的酿造过程可以对外公开。生产美酒是一个综合的过程，离不开独特的酿造环境、严密的制作工艺，缺一不可。即使同行知道了这些，他们也复制不了。”国家级白酒评委、古井贡酒首席酒体设计师查轶枢先生自信地说。

不可复制的酿造传统

《九酝酒法》是古井贡酒酿酒之秘笈，传承至今已有一800多年，是国内最早有文字记载的酿酒法。

东汉建安年间，曹操曾将家乡亳州产的“九酝春酒”（即古井贡酒前身）进献给献帝刘协，并上表说明九酝春酒的制法。曹操在《上九酝酒奏》中说：“臣昆故令南阳郭芝，有九酝春酒。法用曲二十斤，流水五石，腊月二日漉曲，正月冻解，用好稻米，漉去曲滓，酿……三日一酿，满九斛米止，臣得法，酿之，常善；其上清，滓亦可饮。若以九酝苦难

分比例调谱，尤其是酸酯的谱调度好，是酿造原浆级年份酒的上好选择。

“我们公司采用的酿酒方法，是传统的‘老五甬’法（甬，类似于现在的甬甬）。”古井贡酒酿造一部酿酒二、三年间主任史健说，所谓“老五甬”，是指窖池内的发酵材料加上新的原料分成五甬，在每一个甬内同时进行蒸馏和蒸煮糊化。

史健说，大曲即白酒生产中的糖化发酵剂。制曲后的工序是发酵，上一轮蒸馏过的原料经过摊凉后，加入大曲进入泥窖池进行发酵，发酵的时间一般为两个月，发酵完成的材料加上新原料后，分五甬进行蒸馏和糊化。

“其中四甬经蒸馏得原酒后再进行入池发酵，一甬去糟；不过，现在也把这丢弃的酒糟利用起来，成了饲料厂的原料。”史健说。

现代高科技检测控制技术与传统工艺完美结合，通过技术创新酿造的古井贡酒·年份原浆，在保证浓香纯正的基础上，避免了酒体的杂质复杂，其酒体中的酸、酯、醇等各微量成分比例更加协调，完美体现了“纯正原浆，手工酿造”的工艺精髓，并代表了白酒健康型的发展趋势。

传承中不断创新

高品质的古井贡酒，离不开另一个重要的酿造“密码”——原生态酿造环境。古井贡酒的原产地亳州，具有悠久的历史文

化。古井镇（原名城店镇）位于涡河之滨、洪河河岸，地处黄淮平原南端。相比其他区域，这里的气候和产出的粮食作物更适合酿酒。这里以盛产美酒而饮誉古今，酿酒历史非常悠久。据考古界在该地区发掘出土的陶质酒器和格物发酵器具表明，亳州酿酒业至少已有 3000 多年的历史。

在继承传统的基础上，古井人根据现代人消费白酒口味的变化，不断研究创新，经过上千次的反复验证，组建攻关小组发现，酒中的某种物质在超过一定限值后，会使消费者饮后出现不适的感觉。这种物质在一定限值范围内，又是白酒呈香呈味不可缺少的成分，但是当其含量超过某一范围，就会引起人体不适。

在攻克这一难题后，古井贡酒的技术人员采用选择性膜过滤和冷冻过滤两种技术，使物料杂质降低不会引起多数人不

良反应的区域问题。这不仅保证了古井贡酒·年份原浆基因的正宗性、纯正性和真实性，而且使古井贡酒酿酒工艺和高贵品质得到嫡系传承，口传心授，薪火不断。

“可以说，没有古井的井，绝对酿造不出正宗的古井贡酒。”安徽古井贡酒股份有限公司常务副总经理周庆伍说。

“曲为酒之骨”。曲的质量和酒的质量，产呈息息相关。古井一贯采用传统的人工制曲工艺，从润料、粉碎、踩曲、入房到管理等工序，均严格按照传统工艺规范操作。酿造美酒，除了独特的酿酒工艺，不可多得的酿造用水之外，还要不可复制的曲酒曲。“桃花开时制曲，花凋曲成。制酒，味幽香”。

“我们古井贡酒的原料主要有 5 种，高粱、大米、小麦、糯米和玉米，辅料是稻壳，小麦为制曲原料。”古井贡酒酿造三年间主任史健向笔者讲解了制曲原料发酵的原理：首先，要把小麦破碎后进行制曲。古井贡酒的大曲为中温曲，温度在 45 至 59 摄氏度，经过成曲、贮曲等几个月的时间完成大曲制作。

“千年老窖万年糟”，窖池是浓香型白酒关键发酵容器。从现代生物技术角度看，它是多种微生物相互依存度较高的载体，集糖化发酵、酯化等多种生化反应于一体。窖龄越长，窖泥中繁衍微生物越多，产酒质越好。

古井贡酒的酸酯窖池，源自明代正德十年（公元 1515 年）的公兴糟坊。“百年老窖出好酒”，古井贡酒四夺全国白酒评比金奖，此窖池群功不可没，被古井人尊称为“功勋池”。古井贡酒酿造遗址中的明清窖池群共计 122 处发酵池，目前已被列为国家重点文物保护单位，这也是我国截至目前连续使用时间最长的窖池群。

一丝不苟的酿造工艺

如果说“无级之水”，“桃花春曲”，“明代窖池”是成就古井贡酒的硬条件，那么，严密的酿造工艺则是保证出酒品质的软条件。

在生产过程中，古井人严格按照“双择标准”，通过富有经验的酿酒技师，以手工方式对优质原酒进行筛选。

一是择层取醅。只取池子中下层距池底 10 至 20 公分处且不接触池底的那一小部分酒醅。此层醅生物群体最丰富，发酵出的香味最醇香。

二是择时滴酒。蒸馏出酒时，只摘取锅中靠近中前段的那一小部分酒。这个时段的酒微量成

千年古井贡酒寻踪之品质篇

古井贡酒的品质“守护神”

■ 追月/文

这几年，随着古井贡酒在全国白酒市场的迅速崛起，“古井贡酒，好喝不上头”的理念逐渐得到社会各界的认可，其核心产品古井贡酒·年份原浆一经上市，就在全国市场旋成热销之势，并连续获选 2010 年、2011 年中国—东盟博览会唯一指定用酒和 2010 年上海世博会安徽馆唯一指定用酒、2012 年韩国丽水世博会中国馆专用高档白酒等多项殊荣。

2009 年 1 月 9 日，在安徽省经济委员会组织召开的创新产品鉴定会上，著名白酒专家沈怡方、高景炎等行业翘楚对古井贡酒·年份原浆系列产品出具了权威品鉴意见：“色清透明，窖香幽雅，醇香怡人，酒调丰满，余味悠长，浓香型酒风格突出，适应了现代人饮酒的理念和需求”。

品鉴专家同时指出，古井贡酒·年份原浆产品首创了“年份原浆”概念，完美地将“年份”与“原浆”结合起来，确立了中国白酒年份原浆行业标杆，是古井品牌“树形象，振雄风”的新举措，是继承传统精华、勇于开拓进取的新突破，是古井人对中国白酒的又一贡献，开创行业先河。

在这些荣誉的背后，离不开每一个古井人对贡酒品质孜孜不倦的 pursuit 与呵护。

多道工序成就古井美酒

论及对酒体品质的影响，品酒师首屈一指。酒体设计和调制是影响酒体质量十分重要的环节，这一环节是把酿酒技师酿出的优质原酒调制成适合广大消费者口味的成品酒，就像烹饪一样，技艺高的厨师用新鲜的蔬菜配以适量的“配菜”，就能烹演出色美味俱全的美味佳肴。

安徽古井贡酒股份有限公司常务副总经理、国家级品酒师周庆伍告诉笔者，在白酒行业，全国一共只有 160 多位国家级品酒师，古井贡酒就拥有 5 位，还有数十位专业一级品酒人员。

在古井贡酒的 5 位品酒师中，有一位业界著名的幕后英雄，那就是全国劳动模范、古井贡酒酿酒工艺传承人、首席设计师口板屏。

古井贡酒的每一种新产品上市，都要经过一个漫长的研发过程。

在小样勾兑前，酒体设计师要根据所需产品的口感要求，选定基酒的类别，并对选用的基酒进行感官品评，评出其优缺点。然后根据被选基酒的口感及理化分析结果，结合勾兑经验，按照“取长补短”的原则将基酒进行组合，经过品评，选出一个口感最佳的酒样。之后再按照口感最佳酒样的比例组合基酒，用调味酒进行调味。经过反复品品尝、调试，直到满意为止，确定品评小样。

在确保酒体本身品质有保障之后，古井贡酒体设计师还需要根据产品定位，选取合适的数种基酒进行合理搭配，经过上百次试验勾调出小样产品，供品酒师品评，进而为推向市场做准备。而品酒师的任务则是从色泽、香气、回味、风格四方面对必小样产品进行综合评价。

在古井贡酒的生产过程中，最能考验品酒师质量的检验是“酒体舒适度试验”。在酒体设计师设计的新产品通过专业品评后，古井会组织人员（一般为销售人员 和消费大客户代表）进行“酒体舒适度试验”，并填写调查表。

笔者了解到，只有当所有的参试人员认为试验酒样在饮用时和饮用后都感觉舒适时，才允许进入下一个环节，以达到“好不变质，是否舒适，品鉴体验最靠谱”的目的。进行各种质量把控、试验的最终目的，则是筛选出最好的美酒奉献给消费者。

古井贡酒对灌装过程质量的管控可以说是细致入微。为了保证酒体质量，灌装车间对生产现场有着严格的要求，所有进出现场的员工都必须穿专用卫生工作服。灌装车间检验的内容共有 84 项，涉及洗瓶、灌装、封口、贴标、包装等各个环节。

据安徽古井贡酒股份有限公司总经理梁金辉介绍，古井贡酒一直特别注重产品质量，长期坚持“质量第一、信誉第一”，视质量为企业的生命。“我们选用的都是优质酿酒原料，打造原生态酿酒环境，严格执行传统的老五甬操作工艺，所有员工实施标准化作业。”梁金辉说。

在古井贡酒的多生产车间，“质量为天，以坚定管控质量”的标语随处可见。笔者了解到，这是古井集团董事长余林对全体员工提出的质量要求，古井集团在国内白酒企业中率先引入“精益管理”的理念，用余林的话来说就是“质量升，古井上，质量降，古井下；古井贡的品牌就是‘金字招牌’，是消费者给的。”

全国著名白酒专家、中国食品工业协会白酒专业委员会副会长沈怡方老先生对古井贡酒高度给予评价。沈老先生说：“古井贡酒是我们中国八大名酒之一”，老八人名酒是从第二届全国酿酒大会以后，它连续四届是我们国家的名酒，所以它也被称为“酒中牡丹”。这个酒是在秉承千年酿酒古方的基础上，将现代

的酿酒工艺融入其中，有机地结合起来，使它更适应于现代人的饮酒习惯，将中国白酒的品质提升到了一个新的层次。”

步；不同酒精度的鉴定。从 30 多度到 50 多度的酒中，把其中 3 度至 5 度的细小差别鉴定出来。第二步：学会香型的辨别。在不少人眼中，很多人都以为白酒香型只有浓香、酱香和兼香。其实，白酒的主要类型应该分为 12 种，清香、米香、馥郁香型、特型、董型、凤型、芝麻香型、小曲酒、老白干型，和鲜少的馥奇型。第三步：要辨出每种酒的质量高低。最后，要努力达到品酒师的最高境界——无题。即给一杯酒，就可以把包括生产工艺、原料、发酵容器、后处理、酒体设计等所有和酒体有关的元素全部品出来。

要成为品酒师，甚至是品酒大师，实在是需要天分的。”这个光靠后天努力不行，味道的先天敏感度要异于常人才行。”查轶屏向笔者介绍说，要进入品酒这个行业，首先要确认自己是否具有必备的基础条件，只有对酸、甜、苦、咸、鲜等味道有比较敏感的认知，另外要对这些味道有较强的记忆力，这是学习品酒的基本前提。

经过长年累月的训练，查轶屏现在能做到，尝一口酒，能够判断出大致度数、所属香型以及产地，“这些需要很强的记忆力，大脑就像存储器一样，要把有关白酒的信息全部储存”。

好喝才是硬道理

专家口感不等于消费者的口感，古井贡酒的调制遵循“好喝才是硬道理”的原则。

据介绍，古井每个新产品的上市，都要经过一个漫长的研发过程。在这个过程中，倾注了酒体设计人员大量的心血。5 名国家级白酒品酒师、数十位专业品酒人员经过多轮反复品评、勾调、改进后，都要让消费者进行盲评，提一些改进建议，以使酒体设计专家的口感适应消费者的口感需求。

减少批次差，确保质量稳定。对于酒体设计师来讲，调制一杯好喝的酒不难，难的是不同批次调制出相同品质的酒。

设置多个质量监控点，确保酒体质量稳定。在基础酒、勾调小样、放大样、精滤以后，灌装前及流水线等监控点上不仅要经过多感官品鉴评，还要进行常规的理化卫生指标分析。若分析结果在临界点附近时，分析人员立即反馈给酒体设计师，提醒其关注改进。同时还定期进行在库的大样产品及库存成品酒的理化指标进行监控，确保酒体各项微量成分指标稳定。

针对每一个即将上市的产品，品酒师经自身的专业品鉴后，再让古井的工作人员以及消费者代表品鉴，进行“酒体快速甄别”，填写调查表。品酒师根据调研数据以及改进建议，确定接下来的设计方案，最终勾调出适应消费者需求的酒品。

古井贡酒 5 位国家级品酒师简介



梁金辉

男，汉族，1966 年 10 月出生，安徽亳州人，中共党员，研究生学历，中国科技大学 MBA。现为政工师，国家级白酒特邀评酒委员。现任安徽古井贡酒股份有限公司总经理、亳州古井销售有限公司董事长。

梁金辉同志自 2007 年主管古井贡酒营销以来，提出了“年份·原浆”的品牌概念，首创中国白酒原浆级年份酒标杆典范——古井贡酒·年份原浆，挖掘出了中国年份酒的新价值。古井贡酒年份原浆的出世，引爆了古井贡酒全面复苏，通过古井管理团队11年的运作，造就了行业的奇迹。

梁金辉同志自 2010 年任安徽古井贡酒股份有限公司总经理以来，外拓市场，内抓质量，提出了“两品”理念，即品牌与品质。古井贡的品牌价值连年攀升，2013 年高达 261.65 亿元，较 2010 年增长 32 倍。他在质量管控方面提出了“稳定就是提高，不变就是创新”理念，致使产品口感在稳定中提高，产品不合格率大幅下降。

梁金辉先生工作认真、勤奋、务实，曾经荣获安徽省劳动模范、亳州市十大明星企业家、中国白酒“十大营销策划人”，并拥有“省长杯”等多项荣誉。

周庆伍

男，1974 年 2 月出生，中共党员，国家白酒评委，高级评酒师，全国白酒标准化技术委员会委员、全国白酒技术委员会委员，“中国酿酒工业协会科学技术奖”评审组专家、安徽省浓香型白酒标准化技术委员会秘书长。

2010 年被亳州市人民政府授予亳州市“十大杰出青年”称号，2011 年被授予“安徽省五一劳动奖章”。

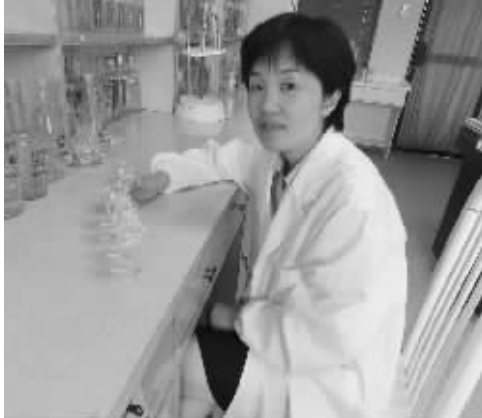
目前任安徽古井集团党委副书记、安徽古井贡酒股份有限公司常务副总经理。



查轶屏

男，1967 年出生，1984 年分配到古井酒厂。自加入古井以来，他先后从事白酒生产、品评及酒体设计等工作，现任安徽古井贡酒股份有限公司酒体设计中心副主任。先后被授予“安徽省轻工系统技术状元”，“全国酿酒行业技术能手”，“全国劳动模范”等称号，并被聘为国家一级品酒师、国家级白酒评委、安徽浓香型白酒标准化委员会委员、全国白酒标准化委员会浓香型白酒分技术委员会委员。

自从事白酒品评、酒体设计工作以来，他研制开发的古井特曲当年荣获部优产品称号，他先后参与研制开发了古井贡酒五年陈酿、十年陈酿，淡雅美酒 946、幽雅古井贡系列、淡雅古井酒系列等畅销产品，他主持研制开发的古井贡酒·年份原浆一经上市便受到了广大消费者和白酒专家的以至认可和好评，并被选为 2009 年、2010 年全国政协会议专用高档白酒，现已成为古井新的利润增长点 and 主推高档产品，为古井效益的稳步增长、品牌的提升，为古井贡酒股份有限公司“回归主业、振兴古井、加快发展”的目标作出了重要贡献。



于翠翠

女，1975 年出生，大学本科，中共党员，系安徽古井贡酒股份有限公司酒体设计师、中高级质量工程师、高级品酒师、第七届和第八届白酒国家评委；2010 年荣获安徽省技术能手；2012 年，荣获安徽省巾帼标兵称号和安徽省五一劳动奖章。

1995 年毕业后分配到安徽古井贡酒股份有限公司，参加工作以来，一直扎根白酒质量工作，以普通化的化验员到一个优秀的酒体设计师、白酒国家评委。

2006 年，凭着她聪明好学和经验的积累，一跃成为最年轻的白酒国家评委；2010 年荣获安徽省轻工行业技术能手；2011 年，在第八届白酒国家评委考核中再次取得全国第六名的优异成绩。近几年，她勾兑的古井贡酒·年份原浆受到各界消费者的认可，仅 2011 年，一个 45 度古井贡酒·年份原浆 8 年单品就为公司创下数亿元的销售收入。



王玉良

男，1982 年出生，中共党员，安徽古井贡酒股份有限公司技术质量中心酒体设计师，一级品酒师（国家级），第八届白酒国家资格评委。

2006 年 6 月，他大学毕业后到安徽古井贡酒股份有限公司工作，2010 年安徽省第二届白酒股份有限公司职业技能竞赛第一名，荣获 2011 年“安徽省五一劳动奖章”；2011 年 10 月，经中国食品工业协会批准，被聘任为第八届白酒国家资格评委。

千年古井贡酒寻踪之人文篇

古井贡酒：贡献美酒 乐享生活



■ 追月/文

在中国北方的版图上，有一家响当当的白酒企业——安徽古井贡酒股份有限公司。作为中国老八大名酒之一古井贡酒的生产者，这家企业在中国白酒行业占据着重要一席。

安徽古井贡酒股份有限公司目前拥有“古井贡”和“古井”两枚中国驰名商标。2013 年经权威部门评估，古井贡的品牌价值高达 261.65 亿元，位列安徽白酒第一名和中国白酒第六名。

2012 年，古井贡酒生态产业园建成投产，自此公司在原产地域内拥有三个酿造基地，原酒产能、成品灌装、储存能力位居行业前列。目前，古井人正在为公司实现百亿目标、打造壮丽的古井不懈努力。

每个成功的企业都有自己独特的企业文化，在古井贡酒成功的背后，到底有怎样的文化支撑？古井集团董事长、党委书记余林表示，古井企业文化化的核心在于“贡献”文化，即将尊粮为酒神，以“中华第一贡”为旗帜，以“贡”字为核心，以“忠诚、贡献、共享”为特征，最终形成“敬酒美酒，乐享生活”的企业使命，做中国最好的白酒企业。

“贡献”文化与“三子”精神

“贡献”文化起源于 1800 多年前的曹操献酒。东汉建安元年（公元 196 年），曹操将家乡产的“九酝春酒”进献给汉献帝刘协，并上表说明九酝春酒的制法。

曹操在《上九酝酒奏》中不仅总结了“九酝春酒”的酿造工艺，而且提出相关改进办法。这是对当时中国酒业祥瑞地、古亳州造酒技术的总结，也是中国历史上有文字记载的最早的酿酒方法，被中国白酒界尊称为“中华第一贡”。

古井贡献文化，正是以“贡”字为核心，对外塑造以“历史悠久、品质尊贵、贡献共享”为主要内容的“品牌实力”，对内塑造以“五坚合一”为内容的忠诚、贡献、共享的企业核心价值观，从而将千年贡献文化加以延续，不断弘扬光大。

把曹操尊为酒神并每年祭祀，古井人通过这种方式来表达对于历代酿酒先辈的崇敬与感恩，表达对于“中华第一贡”的体认与信奉。

古井人秉承酒神曹操缔造“中华第一贡”的“贡献”文化，以酿造中国最好的酒、提供最好的产品与服务，让消费者乐享生活，作为企业的使命。

从贡酒到贡献，从共享到共赢，是古井人一贯之的理想。简单工作，快乐生活，是现代人的追求，是具有普世价值的生活理念。把二者合起来，贡献美酒、乐享生活，是体现古今一体、返朴归真的生活观。

酒文化。以**坚韧提升品牌**：品牌是企业的“脸”，要坚韧不懈地进行净化、美化、优化，谨防自己打垮自己。

以**坚定管控质量**：质量是企业的生命。古井以质量为天，坚持质量第一，永立名酒之林。

以**坚毅描绘愿景**：愿景是企业发展的指南。要坚定远大理想与目标，不动摇，不懈怠，不存侥幸之心。

古井管理层希望企业每一个员工都能保持内心善良，对工作充满热爱之情，在制造过程中都要用个人最大的能力和热情去完成任务。只有这样，企业员工才能做到个人的能力、热情和精湛的工艺流程完美结合。

伴随着企业的跨越式发展，越来越多的人加入到古井家庭。为了能够不断为员工创造更加和谐的工作生活环境，提高员工幸福感，公司提出将古井建设成万名员工的精神家园、职场生活的创造乐园、物化劳动的财富庄园，并在发展中逐渐践行这一承诺。

古井集团秉持“员工为天”理念，发展中关注员工所需，满足员工诉求。公司开展一年一度免费体检，对患有重病的职工提供大病救助，并在“五险一金”的基础上，为员工办理补充医疗保险；为解决困难员工生活问题开展困难救助每两两节（中秋、春节）慰问困难职工；开展“金秋助学”帮助困难员工子女完成大学梦，同时公司高管进行一对一的帮扶；过节福利与高温严寒慰问从未间断。

做真人 酿美酒 善其身 济天下

“水是酒之血”，清凌凌的涡河水养育了亳州一方父老，也成就了古井贡酒的完美品质。保护清洁水源及生态环境就是保护企业自己。古井集团在发展过程中，将环境保护、资源综合利用工作纳入公司日常生产当中，成为企业发展的必修课。

经过不懈努力，古井集团的环境保护与资源节约工作取得了多重效益。2012 年 2 月，古井集团“两型企业（资源节约型和环境友好型）”创建方案顺利通过由国家工信部、科技部、财政部联合组织的专家评审，成为安徽省白酒行业唯一一家，全国白酒行业仅有的两家企业之一。

古井集团高度重视食品安全工作，将食品安全危害分析、制定控制措施纳入作业标准中实施控制，对各种原材料、辅料精选，不仅严格控制其质量指标，而且更严格控制其卫生指标（农残、重金属、演出物里等），对过滤介质（硅藻土、活性炭）的质量安全控制，要严于白酒同行；对与酒体接触的内包材（瓶子、瓶盖内蒙），严格选择国内领先企业并现场查看其原料采购、使用和安全管控情况，并检验其所供产品的质量和安全性；对生产中涉及与酒接触的管道、容器、过滤及生产设备，全部选择不锈钢材质，其他材质也全部选用食品级。

安徽古井贡酒股份有限公司总经理梁金辉表示，古井贡酒坚持“做真人，酿美酒，善其身，济天下”的企业经营理念，依靠诚信经营，不做华而不实的事情。

2010 年 8 月，古井集团董事长、党委书记余林提出“三子精神”，即古井要做好地方经济的长子、家乡人民的孝子和中华文化的赤子，这种精神正是古井贡献文化的重要体现和落实。

做地方经济的长子。作为亳州市的支柱产业，古井勇当工业经济的龙头，企业的税收贡献率连续多年占亳州市本级财政收入 40%以上。2012 年，古井集团实现营业收入 5121 亿元，上缴税收 1647 亿元，同年，古井贡酒生态产业园正式投产，可增加 8000 人的就业岗位。

“服务地方经济发展，造福亳州人民，这是企业的应有之义，也是企业履行社会责任的体现。”余林说。

做家乡人民的孝子。2010 年古井捐资助学，援建玉树灾区，捐赠善款 2108 万元，同时开展三江源水资源保护等行动。2011 年、2012 年、2013 年古井连续三年斥巨资冠名支持 CCTV 感动中国年度人物评选“大型公益活动”。同时，古井贡酒连续数年冠名安徽省体育馆，为普通市民和运动爱好者提供体育健身场所，并承担了相当可观的维护经费。

做中华文化的赤子。2012 年，古井集团参与承办了“曹操献酒 1816 周年纪念大典”，“古井贡之夜国际（亳州）中医药博览会主题晚会”等一系列重大活动。企业先后荣获“中国企业文化创新力十强”，“2011 中国企业文化管理年会特别荣誉单位”等多项荣誉称号。

让员工共享企业发展成果

在“贡献”文化的基础上，古井人又提炼出以“五坚合一”为特征的古井核心价值观。“五坚合一”是适应新的历史时期古井跨越式发展战略的需要，是贯彻“贡献美酒，乐享生活”企业使命、落实“做中国最好的白酒企业”愿景的必然要求。

“五坚合一”核心价值观的具体内容是：以**坚毅铸造忠诚**：忠诚是一种信仰，是古井的核心能力所在。古井集团经营的最高宗旨，就是不断登高致远对古井的忠诚。员工对企业忠诚。也是古井贡酒勇于承担社会企业责任，肩负企业使命和努力为社会营造真、善、美的一次次努力践行。