

# 为每瓶酒定制“数字身份证”

## 青岛琅琊台集团用“良心”酿好酒 每瓶酒配二维码一查可知真伪

无酒不成席。酒文化在中国的传统文化中有着重要的地位,在全国范围内,几乎每个地方都有自己的传统白酒品牌。那在青岛乃至整个山东,谁可以成为本土白酒品牌的代表?估计很多人第一时间会想到琅琊台。这个以秦始皇所筑琅琊台来命名的白酒品牌,同样有着上千年的历史传承。

如今,在几代人的共同努力下,琅琊台已经成为胶东地区白酒的代表品牌。从“低而不淡”的低度琅琊台,到“高而不烈”的71度小琅高,都说酒品如人品,从品牌到品质,琅琊台作为一款青岛产的白酒品牌,一直践行着山东人实在、热情、豪爽的特点。

强信心·稳经济·促发展

青島

青島市质量工作领导小组办公室  
青島市质量发展促进会  
青島早报 联合主办

青島优品

琅琊台酒厂里培养好的大曲。

### 探寻历史 传承千年酒文化

在中国,白酒的名称大多和酿造的地方相连,比如兰陵、茅台、汾酒。作为鲁酒的代表,琅琊台酒的命名也正是来自于附近古迹琅琊台。

青岛琅琊台集团副总裁、琅琊台酒销售有限公司总经理殷邦荣告诉记者,琅琊台周边的确有着上千年的酿酒历史,很多历史文献和出土的文物,都佐证了这一说法,据此来形容琅琊台酒有千年的历史传承也是有相应的历史依据。“不过,喝的白酒属于蒸馏酒,这是在宋代出现的生产技艺。”殷邦荣告诉记者,大约在100多年前,琅琊台周边出现了很多制作烧酒的作坊,生产的多是以地瓜干为原料的瓜干酒。而琅琊台酒厂成立于1958年,由王戈庄、泊里等地的私人作坊合并组建,到目前为止已有65年的历史。

“最早酒厂也是生产瓜干酒,在解决了温饱问题且粮食有了富余之后,才扩产以高粱、小麦等粮食酿造的白酒。”殷邦荣告诉记者,1985年,在青岛地区率先扩产500吨粮食酒项目。“第一批琅琊台酒生产出来就在当时的青岛国贸上架,一下子就获得了青岛友人的认可,打开了青岛市场,也成为名副其实的青岛第一酿酒厂。”

琅琊台是国内最早有意识进行商标注册的企业之一,琅琊台集团最早注册的商标是于1980年7月5日注册的“珠山”牌商标,使用商品是酒,在第一部商标法出台后,琅琊台集团先后注册了珠泉、帽峰、始皇、始皇琅琊台、琅琊台等商标。目前使用的琅琊台商标是1985年注册的,截至目前,琅琊台集团共有注册商标518件(其中为了拓展国际市场,注册琅琊台、小琅高等马德里国际商标19件)。这其中琅琊台、科海、小琅高3个还被评为中国驰名商标。而琅琊台商标更是在2014年成为山东老字号。经过一代代琅琊台人的共同努力,琅琊台的品牌通过青岛这个大平台走向全国。

### 与时俱进 全方位满足需求

茅台的酱香、汾酒的清香……从追求口感到追求口味,白酒的市场也在发生着重大的变化。这也在要求白酒企业必须重视新口味的研发。当然,这背后考验的是白酒企业强大的研发能力。

“青岛琅琊台酒目前有浓香、琅琊香、酱香三种香型,涵盖高中低端多系列产品。”殷邦荣介绍,最早浓香是琅琊台集团传统的香型,沿用老五甑酿酒工艺,传承古法,得益于当地海洋性气候,四季分明,冬无严寒夏无酷暑,成就了浓香型琅琊台酒高而不烈、低而不淡的特色。正是在浓香型的基础上进一步研发,最早推出全国纯粮白酒的最低度数和最高度数:20世纪80年代,通过技术攻关,率先推出29度、30度低度琅琊台酒,受到了广大消费者的追捧,20世纪90年代又推出70度原酒这一超高度白酒,成功打开了高度白酒市场,2007年创新研发的差异化产品71度小琅高,至今畅销不衰,这是琅琊台浓香型白酒的代表性产品。

为了不断满足消费者多元化的需求,琅琊台集团在酿造技术方面不断创新、实践,储备了酱香、清香、芝麻香型等生产工艺技术,不断进行技术革新,在2019年成功推出独有的香型——琅琊香型,这是一种复合香型,融合了浓香、酱香、清香、芝麻香四种香型工艺的精华,酿造出的酒具有“多曲发酵、一口四香”的特点,代表产品是53度和58度“爱我中华”。而针对近几年白酒市场上出现的酱酒热风潮,琅琊台在2021年又上马了酱香型白酒,现在市场上的代表产品是53度千秋琅琊、53度酱酒等。

### 品质坚守 每瓶酒配二维码

自成立以来,琅琊台酒一直是青岛人最为推崇的本地白酒。不久前,在2023“青岛游礼”十大旅游特色商品评选中更是脱颖而出,成为青岛特产的代表。而就在2023年9月,琅琊台



每一瓶琅琊台酒出厂前均经过严格检查。本版图片均为企业供图

### / 新闻延伸 /

## 敢于创新保证企业生命力

白酒属于传统行业,但琅琊台酒却往往能走出新的发展之路。“既坚守传统又敢于创新,这是刻在琅琊台人骨子里的基因,从开创全国超低度和超高度白酒开始,琅琊台酒一直在不断创新。”殷邦荣介绍,从青岛地区最早酿造纯粮白酒开始,琅琊台就一直在坚持创新这条路。20世纪90年代,当时流行低度白酒,琅琊台立刻开始科技攻关。“想把低度酒做好,其实更难。因为在酿造过程中酒精度下降,酒的风味也会随之变淡。”殷邦荣介绍,为了达到低而不淡的效果,首先就是从原材料和酿造工艺着手,提升白酒风味物质的含量。由此诞生的低度琅琊台,成为当时青岛人最喜欢的白酒品类。

在2000年之后,随着人们对身体健康越来越关注,白酒的健康属性也被提上了日程,琅琊台集团应用海洋微生物参与发酵,联合中科院黄海水产研究所、北京工商大学、山东大学微生物重点实验室等多个国家高等院所开展深度技术攻关,既注重白酒风味感知,同时着力于对白酒健康属性深入探究。2022年8月24日,在中国轻工业联合会的支持下,中国海洋生态白酒顺利通过科技成果鉴定,共定性并检测出琅琊台酒中有611种风味成分,其中243种此前未被报道过,发现了140种香气活性成分,其中有29种首次被鉴定为白酒中的香气活性成分,该项科技成果填补了行业空白,铸就了琅琊台海洋生态白酒独具特色、不可复制的品质。琅琊酿酒工艺所拥有的得天独厚、不可复制的海洋生态环境,酿造出的无可复制的70度至73度之间的珍贵基酒,兼具了北方的温与南方的湿润,既具有北派白酒的甘冽,也具有南派白酒的绵柔,可以说刚柔相济。同时,产品拥有独特的海洋生态健康因子架构,海洋酯类等生物活性成分含量显著高于业内其他产品。

本版撰稿 观海新闻/青岛早报记者 刘鹏



陶坛贮存库。