

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



琅琊台酒厂里培养好的大曲。



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

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酒友的认可，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年又上了酱香型白酒，现在市场上的代表产品是53度秋琅琊、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

登榜“青岛优品”。殷邦荣告诉记者，琅琊台酒能得到市场和消费者的认可，最重要的就是坚持用“良心”酿好酒。

首先在酿造工艺上，琅琊酿酒工艺在传承传统“老五甑”精湛技艺的基础上，在长期的生产实践中不断完善提升，逐渐形成了特有的琅琊酿酒工艺，三粮制曲、五粮酿造、多轮发酵、分段摘酒、分级储存，这些工艺一步都不敢马虎。而且酿造过程追求天然，充分依靠泥池老窖群、海洋微生物菌群、多轮发酵的自然作用，酒醅自然发酵，酒液自然老熟。工艺更是讲求“稳、准、细、净”，有规范、严格的工艺操作流程。

除了老的传统，在现代的管理制度下，琅琊台集团更是严格落实“大质量观”，创新实施卓越绩效管理，突出关键过程和标杆对标，全面建立起全链条、全产业链、全员参与的质量管理体系。琅琊台集团多年前已通过质量、环境、HACCP、ISO22000四大管理体系的审核，从原料、生产前、生产中、生产后、出厂前进行全过程的质量检测，实行一物一码，每个产品都有自己独特的身份，实现了质量可追溯，让出厂的每一瓶酒都是合格的。同时，集团每年也配合市场监督管理部门，不定期地对产品进行抽检，检验及检测人员定期外出培训，提高检测能力。2023年3月13日，以“见证食品生产，提振消费信心”为主题，青岛市“您点我检进车间”活动在琅琊台集团启动，市民代表们走进车间，见证了生产的全过程，同时现场选产品，市场监督人员现场封样检测，该活动既彰显了琅琊台集团对企业产品品质以及服务质量的高度自信，更是对集团数年来践行质量精益求精理念的肯定与鞭策。对于品质的坚守，殷邦荣还提到一个细节：“琅琊台的产品中还有苹果醋，我们采用的是自有果园种植的苹果，施肥用的是酿酒的酒糟，完全不用化肥。因为绿色种植，导致产量不高，虽然每年苹果醋都是供不应求，但琅琊台还是始终坚持不外采原料。”

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校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，兼具了北方的温和与南方的湿润，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。