

当千年酿酒技艺遇上现代科技

琅琊台集团匠心打造中国海派白酒典范,树起传统产业转型升级标杆

舌尖上的西海岸

□本报记者 梁玉鹏

位于西海岸新区黄金海岸线上的琅琊台酒厂,地处北纬36度的世界名酒带,得天独厚的海陆交汇与温带海洋性气候,赋予了它独一无二的酿酒环境。青岛琅琊台集团匠心独运,将传承千年的酿酒智慧与现代海洋生物技术巧妙融合,创造出香气馥郁、韵味悠长的中国海派白酒典范,在“品质西海岸”建设中树起传统产业转型升级的标杆。



▲陈荣君仔细检查酿酒用的粮食。



▲包装好的新产品顺利下线。



▲琅琊台集团以酒为媒,举办6届开排旅游文化节。



扫码看精彩
新闻更精彩



▲酿酒工人将发酵好的酒醅装锅。

山海资源独特 开辟中国海派白酒新赛道

走进琅琊台酒厂的酿酒车间,馥郁酒香扑鼻而来。由玉米、高粱、小麦等原料精心加工而成的琅琊台酒醅正在窖池中发酵。车间主任陈荣君正小心地翻动窖池里的酒醅,这个窖池中的老窖泥已经使用了60余年。“琅琊台酒酿造过程追求天然,酒醅自然发酵,酒液自然老熟,窖泥中微生物的代谢产物直接影响酒的风味。”陈荣君说,“我们用的这些老窖泥里含有百万种微生物,其中不少是黄海海泥中的独有菌种。”

作为全国唯一的近海酿酒基地,琅琊台酒厂地处北纬36°温带海洋性

气候生态酿酒圈,这里山海相拥,冬无严寒、夏无酷暑的气候条件,孕育出区别于内陆酒区的微生物群落。

“我们联合黄海水产研究所等科研机构开展‘海洋微生物酿酒工程’,从黄海海泥中筛选出7种特色菌株,这些‘海洋小工匠’能代谢出独特的酯类物质,让酒体带有天然的坚果香气。”陈荣君介绍,这种将现代海洋生物技术融入传统工艺的创新,使琅琊台酒形成了独特的琅琊香,开辟出中国海派白酒的独特赛道。鉴定显示,琅琊台酒中共检测出611种风味成分,其中243种属白酒行业中首次发

现,140种香气活性成分中有29种为行业首次发现。

琅琊台集团把现代海洋生物技术应用到白酒酿造生产中,开发生产出海洋生态白酒“浓香”“琅琊香”“酱香”三种香型的多个系列产品,进一步满足了消费者日益多元化、个性化的消费需求;同时也为传统白酒产业注入了新的理念、技术和经营模式,有力推动了产业升级。琅琊台集团逐渐发展成为中国白酒行业百强企业、全球领先的衣康酸及其衍生物研发和生产基地。2018年,集团荣获中国工业领域最高奖项——中国工业大奖。

传承非遗技艺 数代人努力铸就产品好品质

“2007年,我从齐鲁工业大学毕业后就在琅琊台集团就职,起初是在科海生物有限公司从事有机酸生产相关工作,在那里干了一年后就转到了白酒培菌部门,真正开始与白酒酿造打交道,也就是在那里认识了晁工。他手把手教我鉴别窖泥的‘五色六味’,从窖池养护到蒸馏摘酒,每个环节都有讲究。”陈荣君口中的晁工,指的就是琅琊台集团总工程师、琅琊酿酒工艺非遗传承人晁进福。

作为推动琅琊台酒创新升级的代表性人物,晁进福自从1993年进入琅琊台集团后,先后从事白酒酿造、工艺技术管理和品评勾调等工作。他结合生产实际,改良了一系列工艺操

作方法,取得了多项技术成果和专利。

晁进福告诉记者,琅琊酿酒工艺继承传统“老五甑”技艺,在长期的生产实践中不断完善提升,逐渐形成了现在的酿酒工艺。三粮制曲、五粮酿造、多轮发酵、分段摘酒、分级储存,这些工艺经过多年的反复推敲,讲求“稳、准、细、净”,有规范严格的工艺流程。“要想酿出一杯好酒,每一个步骤都马虎不得,几代人反复改进技艺铸就了琅琊台酒如今的好品质。”晁进福说。

为了传承和发扬非遗技艺,琅琊台集团成立了以晁进福为首席大师的白酒大师工作室,培养了一大批技术骨干;建设非遗传承体验档案,记录酿酒工艺的发展变迁,以及每个环

节的工艺流程和特点,为传承非遗技艺提供重要的参考和指导;打造琅琊酿酒工艺非遗工坊和琅琊酿酒工艺体验基地,每年开展多种非遗工艺体验活动,如琅琊开排文化节、封坛仪式及各类研学活动等,吸引了众多游客前来了解中国白酒文化、体验琅琊酿酒工艺。

2020年,琅琊台集团白酒大师工作室被认定为全省首批五星级“白酒大师工作室”;2021年,琅琊酿酒工艺入选山东省非物质文化遗产名录;2023年,琅琊酿酒工艺非遗工坊被评为市级非遗工坊,琅琊酿酒工艺体验基地入选青岛首批非遗体验基地;2024年,“琅琊台”品牌上榜中华老字号。

丰富品牌内涵 “文化+体验”打造消费新场景

除了独特的海洋生物技术应用与不断创新的精湛酿酒技艺,千年的酿造历史为琅琊台酒的发展赋予了深厚的文化底蕴。

琅琊台酒的酿造历史发轫于春秋战国,繁荣于秦汉,鼎盛于唐宋,距今已有两千多年历史。春秋末期,越王勾践每逢庆典节日,都要大宴臣民于琅琊台上,畅饮“琅琊红”酒。秦始皇统一六国后,令人研制酒香浓郁的酒水并取名为“琅琊台御酒”。自此开

始,民间酿酒师们利用琅琊山泉和优质的粮食,不断改进酿酒技术,使琅琊台酒流传至今。

为进一步丰富琅琊台酒的品牌内涵,琅琊台集团打造“文化+体验”消费场景,举办“开排节”、推出“开排酒”,打造“开排”节庆IP。自2018年以来,琅琊台集团已举办6届开排文化节,展示琅琊台酒古法酿造技艺,让消费者进一步了解琅琊台酒的历史文化魅力;推出超长发酵周期的“开

排酒”,深受消费者欢迎,琅琊台集团擦亮“开排”IP,释放品质底蕴和文化魅力,为品牌发展增添了更多内生动力。

从春秋战国的“琅琊红”到如今的“中国海派白酒典范”,琅琊台酒在传承中创新,在创新中发展。当古老的窖池与现代生物科技相遇,当非遗技艺与数字经济交融,琅琊台集团正以“守正创新”的姿态,为“品质西海岸”建设加力赋能。