



俯瞰米歌酒庄。摄影/王哲

良的书法作品！季克良以酿制茅台而闻名天下。众所皆知，茅台也好，其他品牌的酱香、浓香、清香等各种香型的白酒也罢，但凡是酒厂，总有许多酿酒原料比如高粱等等为人一望便知。其实黄酒也是如此——记者曾前往绍兴、苏州等地多家黄酒酿制企业采访，无一不是在厂区可见各种酿酒原料，以及坛坛罐罐。可在米歌酒庄，肉眼可见的，这些都没有！

原因何在呢？

胡金成告诉记者，在董事长易昕的带领下，米歌人前后花了三年时间，考察了国际上 300 多家著名的啤酒、葡萄酒、威士忌、日本清酒、国内黄酒生产企业，借鉴优秀的经验和理念，创造性地定制了“精酿黄酒”标准工艺。“比如当代啤酒，有全封闭的工业化流水线，这一点，我们有‘大富豪’时代的经验。同时，我们发现当代日本清酒的酿造理念也能为黄酒所用，那就借鉴过来嘛！”