

的习惯。

如有公务在身，不便喝酒的，自然不喝。但如果逢着家人相聚，或者老友相访，不免有“问答乃未已，驱儿罗酒浆”之时。

王建勇本是金融业界人士，后从事优质葡萄酒进口业务，将由易昕等投资的江苏圣果葡萄酒业做成全国行业知名葡萄酒进口企业。作为米歌酒庄联合创始人、米歌酒庄副总经理，王建勇近来开始负责米歌进入上海市场的工作。在他看来，诸如米歌橡木桶陈酿、米歌纯米清酒等等，饮用时身体负担比较轻。“刚在上海开拓，一些客户就表示对橡木桶陈酿比较满意——有橡木味，而又比葡萄酒的度数略低，加上与上海本帮菜等比较搭，因此这款酒相当受欢迎。”王建勇在沪上推广米歌酒时总说：“啤酒是酒类当中销量遥遥领先的酒种，也是生产现代化程度最高的酒种，米歌将啤酒设备和生产工艺与黄酒进行整合，让黄酒品质符合现代消费者对传统产品卫生、干净、

安全的要求。”这一点确实获得了沪上已经对米歌有所了解的酒友的认可。

米歌也适时推出桂花酒等特色风味酒。“严格意义上说，橡木桶酒也算我们的特色风味酒，是用黄酒为基酒而成。而桂花酒是用米酒做的基酒。”胡金成告诉记者，“我们目前已经上市的米歌冰矿薄荷米酒，凭借其‘就是爽’的独特风味，受到年轻人的追捧；还有其他一些果味的酒，在不久的将来会陆续上市。”

“我觉得喝酒没有什么特别的规矩，既然我们要打造上海国际酒庄，那就首先得追求把酒酿好！也就是说，要想着为亲人酿美酒！唯有如此，才能出好酒！”易昕说，“东西好了，总有市场！”

回看从啤酒之大富豪，到葡萄酒之圣果，再到黄酒、清酒、米酒之米歌，易昕感觉此生酿得的“易坛好酒”其实还是一个

游客可以在米歌酒庄完成封存珍藏仪式。摄影 / 王哲

