

日本酒介绍

2013年,“和食—日本人的传统食文化—”被收录为国际教科文组织的非物质文化遗产。日本饮食中不可缺少的清酒(日本米酒)不仅在日本的文化和生活中根深蒂固,如今也深受全世界人们的喜爱。



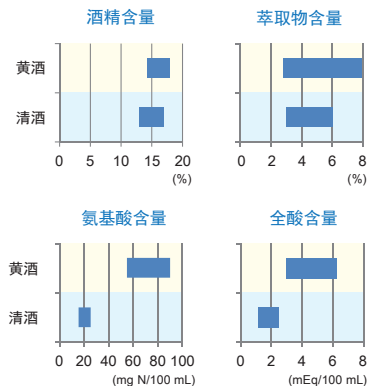
序言

日本的清酒是用蒸米、米曲(做成酒曲的米)和水酿造的醪(浊酒)进行发酵后过滤而制成的。在日本,关于清酒起源于何时,虽众说纷纭,但根据记录,约1,000年前就已经在酿造与现在的清酒相类似的产品了。如今,在日本约有1,500家清酒酿造厂,不同的地区和不同的酿造厂所酿造的清酒有着各自不同的特征。



清酒的味道特征

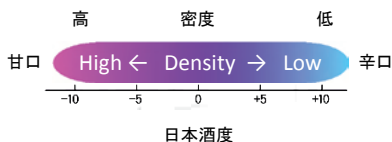
一般而言,清酒的酒精含量约在15%左右,比啤酒和葡萄酒都稍高,与中国的黄酒同等程度。作为甜度指标的萃取物含量也与黄酒同等程度,但酸和氨基酸比黄酒少,因此,相比黄



酒,清酒的口感更加淡爽圆润。清酒不仅与日本饮食极其对味,与亚洲其他国家的饮食和西餐也非常匹配。就着干鱼喝也不会产生腥味,这也是清酒的一大特征。

甘口和辛口的辨别方法

一般的产品标示甘口(甜口)和辛口(辣口),另外也有些产品标示“日本酒度”。日本酒度是比重的一种,如果酒精度数相同,则要看萃取物(主要是糖含量)的指标。一般而言,日本酒度越低(一),越是甘口,反之,越高(十)就越是辛口。由于日本酒的甜度和辣度受酸含量及酒精度数等各种因素影响,因此请仅将此作为辨别甘口和辛口的参考标准。



温酒? 凉酒?

能够以各种温度饮用是清酒的一大特征。

温酒: 可以用手拿住的 42~45℃ 左右的温度是适宜温度。熟成度好的含酸清酒烫过后,口感更加醇和。若是柔和风味的清酒,推荐饮用温度为 35~40℃ 左右的“微温”程度。

凉酒: 像吟酿酒一样的浓香型清酒和新鲜的生酒,冰镇到 10℃ 左右后饮用,风味更佳。

加冰: 夏季的最佳喝法。

清酒的类型

根据酿造方法的不同，清酒分为很多种类型。其中，影响较大的因素是精米比率（相对于糙米重量的白米重量比例）。由于米的外表部分含有较高的类脂质和蛋白质，这些物质过多会导致清酒的香味变得粗糙。

吟酿酒：使用精米比率 60% 以下的白米，采用被称为吟酿造的特殊工艺酿造而成。淡爽圆润的口感和类似苹果及香蕉的水果香味是其特征。

纯米酒：仅以米、米曲和水为原料酿造而成的清酒，以口味丰富为特征。

本酿造酒：使用米、米曲、水和少量酿造用酒精酿造而成的清酒。其香味均匀，是一种全能佐餐酒。

（上述清酒被称为特定名称酒，制定有更为详尽的分类和制造方法标准。）

生酒：通常，在从酿造到出货的期间，清酒要经过 2 次高温杀菌。而生酒是一种不经过高温杀菌便出货的清酒，以香味清新为特征。

浊酒：在发酵结束后只经过粗滤而成的有浊度的清酒。口感柔和滑润。

发泡清酒：一种含有碳酸的清酒，近几年人气颇高，也有酒精含量较低的产品。冰镇后饮用，口味更佳。

长期熟成酒：经过 3 年～10 年以上熟成的清酒，呈琥珀色，类似黑砂糖及老酒的熟成香味和滑润的口感是其特征。



各种酒器

除了瓷盅、陶杯外，筵席上还使用涂漆酒盅和木升（一种木制酒具）。喝凉酒时，也可以使用清酒玻璃杯和葡萄酒杯。



清酒的保存

高温和光线会导致清酒的香味受到破坏。要将其放在阴凉处保存。清酒即使变陈旧后也不会变质或有害，但推荐饮用期为：未开封的情况下，一般在封瓶后 1 年以内饮用；开封后，放在阴凉处保存并在一个月以内喝完为宜。清酒变陈旧后，若香味有变，可以作为料理酒使用。

吟酿酒的水果香味对高温特别敏感，要将其放在冰箱或阴凉处保存。生酒也需要冷藏保存。

详细信息

请浏览酒类综合研究所及日本酒造组合中央会网站。

