

日本酒簡介



「和食—日本傳統飲食文化—」，於 2013 年被收錄為聯合國教科文組織的非物質文化遺產。而日本飲食中不可缺少的清酒（日本米酒）不僅根深蒂固於日本文化和生活中，如今也深受全世界人們的喜愛。

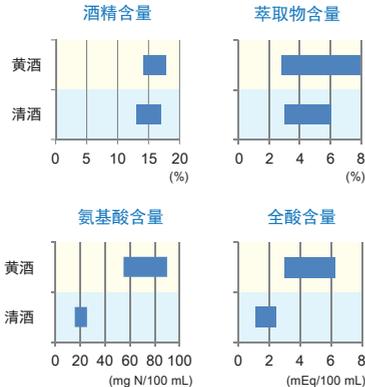
序言

日本清酒是將蒸米、米麴（做酒麴的米）和水釀造的醪（濁酒）經發酵後過濾而成。在日本，關於清酒的起源雖眾說紛紜，但根據記錄，約 1,000 年前就已釀造類似於現今清酒的產品。目前日本約有 1,500 家清酒釀造廠，不同地區和釀造廠所製造的清酒各有其不同的特徵。



清酒的味道特徵

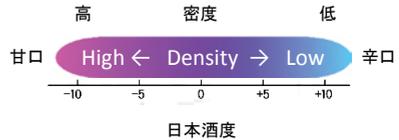
一般而言，清酒的酒精含量約在 15% 左右，比起啤酒與葡萄酒都稍微高些，與中國的黃酒同等程度。作為甜度指標的萃取物含量也與黃酒同等程度，但酸和氨基酸比黃酒少，故與黃



酒相比，清酒的口感更加淡爽圓潤。清酒不僅與日本飲食極其對味，與亞洲其他國家的飲食和西餐也非常契合。搭配魚乾喝也不會產生腥味，這也是清酒的一大特徵。

甘口和辛口的辨別方法

有的產品標示甘口（甜口）和辛口（辣口），也有些產品標示「日本酒度」。日本酒度是比重的一種，若酒精度數相同，則要看萃取物（主要是糖含量）的指標。一般而言，日本酒度越低（-）越甘口，反之，越高（+）則越辛口。由於日本酒的甜度和辣度受酸含量及酒精度數等各種因素的影響，故請僅將其作為辨別甘口和辛口的參考標準。



溫酒？涼酒？

能夠以各種溫度飲用是清酒的一大特徵。

溫酒：42-45°C 左右的溫度是可以用手拿住的適宜溫度。熟成度好的含酸清酒經加熱後，口感更加醇和。若是柔和風味的清酒，推薦飲用溫度為 35-40°C 左右的「微溫」程度。

涼酒：如吟釀酒般的濃香型清酒和新鮮的生酒，冰鎮至 10°C 左右飲用，風味更佳。

加冰：夏季的最佳喝法。

清酒的類型

根據釀造方法的不同，清酒分為許多類型。其中，影響較大的因素是精米比例（相對於糙米的白米重量比例）。由於米的外層含有較高的類脂質和蛋白質，這些物質過多會導致清酒的香味變得粗糙。

吟釀酒：使用精米比例 60% 以下的白米，採用被稱為吟釀造的特殊工藝釀造而成。淡爽圓潤的口感和類似蘋果及香蕉的果香味是其特徵。

純米酒：僅以米、米麴和水為原料釀造而成的清酒，口味豐富為其特徵。

本釀造酒：使用米、米麴、水和少量釀造用酒精製造而成的清酒。其香味均勻，是一種百搭佐餐酒。

（上述清酒被稱為特定名稱酒，且訂有更為詳盡的分類和製造標準。）

生酒：通常從釀造到出貨的期間，清酒需經兩次高溫殺菌。而生酒是一種不經高溫殺菌即出貨的清酒，香味清新為其特徵。

濁酒：在發酵結束後經粗濾而成的有濁度清酒。口感柔和和滑潤。

發泡清酒：一種含有碳酸氣的清酒，近幾年人氣頗高，也有酒精含量較低的產品。冰鎮後飲用，口味更佳。

長期熟成酒：經過 3 年~10 年以上熟成的清酒，呈琥珀色，類似黑砂糖及老酒的熟成香味和滑潤口感為其特徵。



各種酒器

除了瓷盅、陶杯外，筵席上還使用塗漆酒盅和木升（一種木制酒具）。喝涼酒時，也可以使用清酒玻璃杯和葡萄酒杯。



清酒的保存

高溫和光線會導致清酒的香味受到破壞。需將其放在陰涼處保存。清酒即使變陳酒後也不會變質或有害，但推薦飲用期為：未開封的情況下，一般在封瓶後 1 年內飲用；開封後，放在陰涼處保存並在一個月內喝完為宜。清酒變陳酒後，若香味有變，可以作為料酒使用。

吟釀酒的果香味對高溫特別敏感，需將其保存於冰箱或陰涼處。生酒也需冷藏保存。

詳細資訊

請瀏覽酒類綜合研究所及日本酒造組合中央會網站。

