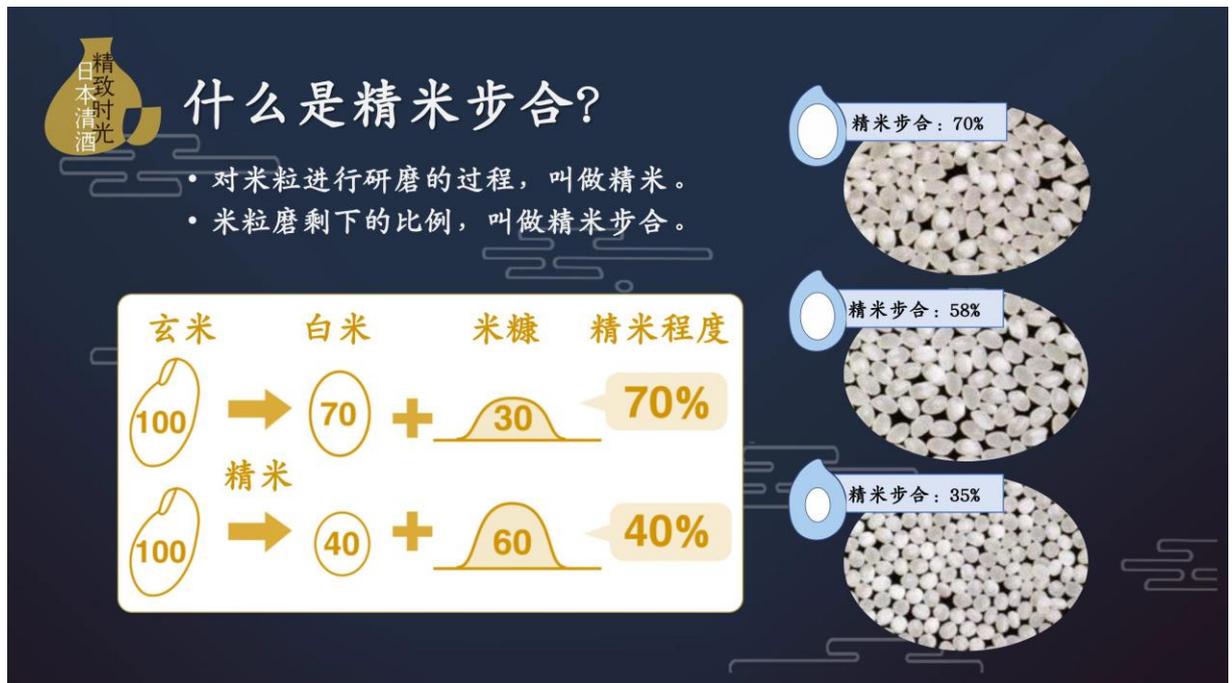


清酒分类与菜品搭配

如何解读清酒酒标上的标识？

全日本现有近 1400 家酒造（酒造=酒厂），品牌数量更是接近 1 万个。再厉害的专家，也不可能每个牌子，每款清酒都喝过。因此，对这瓶酒有个初步的判断，就必须看明白酒标。日本的酒税法非常严格，有些信息是必须在酒标上体现出来的，有些是厂家自己的宣传，有些则是清酒一些专业的用语。所以接下来，我们就讲讲清酒酒标上的那些词汇所代表的意义。



精米步合

要理解酒标上的信息，我们首先需要了解“精米步合”这一概念。

一般来说，酿造清酒用的米外层主要是蛋白质、脂质与矿物质，而能转化为糖并被酵母发酵的淀粉主要集中在大米中心。外层的各种营养物质虽然能带来多彩多样的风味，但如果想要追求纯净的风味，只用米中心的淀粉来进行酿造，就

需要将酿酒用的米进行打磨。这个对米粒进行研磨的过程，叫做精米。而米粒磨剩下的比例，就是精米步合。打个比方，某款酒的精米步合是 45%，这就说明酿造这款酒的米被磨去了 55%，只用剩下的 45%来酿酒。



清酒的“特定名称”

清酒的“特定名称”总共有 8 种：纯米大吟酿，纯米吟酿，特别纯米酒，纯米酒，大吟酿，吟酿，特别本酿造，本酿造。只有符合相关的标准，才能在酒标写上这 8 种名称。

特定名称酒包括两个系列，第一是纯米系，包括纯米大吟酿，纯米吟酿，特别纯米酒，纯米酒；第二是本酿造系，包括大吟酿，吟酿，特别本酿造，本酿造。

首先，纯米系跟本酿造系有什么区别呢？纯米系，顾名思义，酿造原料只有大米。而本酿造系则在酿造过程中添加了少量酿造用酒精，以调整风味。这也是为什么本酿造系的风味通常会比纯米系要清爽一些。

在区分了本酿造系与纯米系之后，接下来便是用精米步合做更加详细的区分了。

在纯米系之中，精米步合 50% 及以下的可称为纯米大吟酿，60% 及以下可称为纯米吟酿或特别纯米，而精米度在 60% 以上的，便只能称为纯米酒。

同样的，在本酿造系之中，精米步合 50% 及以下的可称为大吟酿，60% 及以下可称为吟酿或特别本酿造，70% 及以下可称为本酿造，在此之外，就只能被归类为普通酒了。

虽然说精米步合越低的酒，通常价格也越高（毕竟原料的消耗更大），但无论是纯米大吟酿，纯米酒还是本酿造，每款清酒都有着独特的风味，以及属于这款酒的食物、温度、饮用方式与场景。敞开心扉，尝试各种不同的酒与搭配，这样你就能拥抱更加广阔而多彩的清酒世界。

清酒分类及配餐

按照风味，清酒大体可以分为四类：熏酒、爽酒、醇酒、熟酒。



熏酒

纯米大吟酿、大吟酿、纯米吟酿、吟酿一般属于熏酒 (kun-shu)。

熏酒的特征是富有果实感的芳香，十分适合搭配风味轻盈的料理。如果料理本身带有柑橘类的芳香或酸味，那么熏酒与料理的搭配便能更上一层楼。

适合熏酒的代表性日料:

白鱼刺身、盐烤香鱼、野生蔬菜天妇罗、盐烤海鳗...

用香气馥郁的熏酒搭配味道清爽的日料享受精致时刻吧！

爽酒

普通酒、本酿造一般属于爽酒。

爽酒有着简单爽快的香气与风味，由于不会干扰料理本身的风味，因此可以说是百搭的类型。最适合搭配爽酒的，是突出食材本味，风味纤细、简单的料理。

适合爽酒的代表性日料:

生蚝、日式鸡蛋卷、蒸蛋、豆腐锅、味增酱萝卜片...

伴随着简单清爽的爽酒，感受纤细的风味吧！

醇酒

纯米酒以及生酏、山废一般属于醇酒。

醇酒的主要特色是厚重的酒体与浓郁的鲜香，非常适合搭配同样有着厚重风味的料理。同时，带有一定盐分的料理，或是使用了牛油、芝士等的料理也十分适合搭配醇酒。

适合醇酒的代表性日料:

寿喜、烧烧鸟（酱油味）、味增煮鲭鱼、炸猪排、筑前煮...

让醇酒为你的美食增添一份风味吧!

熟酒

一般来说，经过了熟成的清酒会成为熟酒。

熟酒浓厚而独具熟成感，非常适合搭配风味较强、油脂丰富、香辛料味较重的料理。

适合熟酒的代表性日料:

串烤鳗鱼、红烧肉...

搭配味道复杂而细腻の日料，享受熟酒醇厚的味道，度过有成熟感且精致的时光!

精致时光 日本清酒

清酒适合搭配的菜肴

熏酒	爽酒	醇酒	熟酒
<ul style="list-style-type: none">• 白鱼刺身• 盐烤香鱼• 野生蔬菜天妇罗• 盐烤海鳗• ...	<ul style="list-style-type: none">• 生蚝• 日式鸡蛋卷• 蒸蛋• 豆腐锅• 味噌萝卜片• ...	<ul style="list-style-type: none">• 寿喜烧• 烧鸟（酱油味）• 味噌煮鲭鱼• 炸猪排• 筑前煮• ...	<ul style="list-style-type: none">• 串烤鳗鱼• 红烧肉• ...

清酒适合于日本料理搭配的理由

清酒可消除鱼类的臭味，并且增强食物的鲜味

作为岛国的日本，自古以来便深受海洋的恩惠，以五花八门的海鲜鱼类料理作为饮食文化的中心。和烹调鱼类的技术一直进步同样，清酒和海鲜类的配合度亦不断有所提升。海鲜配餐时，大家都有使用白葡萄酒或轻口红葡萄酒配搭的意识，但实际，大家都忽略了相配度拔群的清酒。

海鲜和清酒的极高配合度，不单只是饮食文化，也能够用现代科学进行解释。

首先，葡萄酒中富含的铁与亚硫酸会与海鲜中的脂肪产生化学反应，形成腥味成分庚二烯醛。而清酒中几乎不含有铁与亚硫酸，其香气能够在搭配海鲜时完美盖过海鲜的腥味。

其次，清酒中含有大量的氨基酸，这些氨基酸是清酒鲜香风味的来源。在与海鲜与其他富含鲜味的日本料理搭配时，酒的鲜味与食物的鲜味两者相乘，便能得到更加强烈的鲜香。

不只海鲜，清酒与其他料理也十分适合搭配

- ①口中的酒，不会因为料理的盐分的多少而令到力度出现变化
- ②甜味料理也不会破坏酒的平衡度（不会使酸味变得过强）
- ③基本不会因海鲜类及肉类的血液的原因，而把腥臭味带了出来，特别是和其他酒类难以搭配的（因为会产生异味，异臭）鱼卵类亦可配餐
- ④和酱油，味噌等发酵食品，腌制品都不会相冲，绝妙地调和
- ⑤不会和水果的味道相冲
- ⑥和使用醋，酸味强烈的料理也十分共相容性

如此,和不同料理都十分具兼容度,日本酒的万能性,包容性,和其他酒类比起来更高。

而且,在令到料理更可口同时,不会把料理本身的味道破坏,也不会被料理破坏到自己本身的平衡。



教你如何品尝清酒

温度

清酒的一大特征之一，就是其饮用温度之广——从 5°C-50°C，都属于清酒的正常饮用温度。但这并不是说每款清酒都能在 45°C 的温度区间里来去自如，尽情发挥。每款酒都有着属于自己的最佳饮用温度带。下面我们就简单讲讲四种风味分类的清酒各自的适应温度。

薰：过于冷藏会使富果实感的香气难以察觉，温度太高又会破坏轻快而爽口的味道。因此，10~15°C 为薰酒的理想温度。

爽：有清爽香味的爽酒，在冷冻后会更为美味。在四种类型中可以在最冷的温度带享用，5~10°C 为理想。但是，普通酒及本酿造酒也合适用作 45~50°C 左右的热酒，可以推荐给喜欢淡丽风味或是热酒的人士。

醇：为了带出独有的旨味及浓郁度，不可以过分冷冻。18~20°C，接近常温的温度带为醇酒的理想温度。另外，醇酒也适合热饮。不如说，热酒中的鲜香才是醇酒风味的精髓！

熟：熟酒当中，持轻快的香味者适合较低的温度带，持厚重香味的则适合较高的温度带，约 15~25°C 是最理想的。适合在与人体体温相近的 35°C 前后饮用的熟酒也是存在的。



酒器

在品尝清酒时，酒器也是一个非常重要的因素。不同的酒器，能够突出酒在不同方面的特性。接下来，我们会简单陈述四种不同分类的清酒分别适合的酒器。

熏酒：熏酒使用的酒器应该尽可能突出酒的香气，因此葡萄酒杯等曲度高或者杯口宽阔的喇叭形杯子都非常合适。

爽酒：爽酒一般适合冷冻后饮用，所以适合难以令酒的温度上升，或是能快速令酒升温的小容量酒器。另外，能够轻快饮用，突出顺畅口感的香槟杯也是很好的选择。

醇酒：醇酒有着四种类型中最传统的风味，非常浓郁醇厚，因此适合能够突出浓郁风味的，宽大粗犷的杯子。在形象上，醇酒也更加适合陶瓷制的传统酒器。至于葡萄酒杯，则属波尔多杯型最为合适。

熟酒：熟酒最具特色的就是其琥珀色的酒体，因此适合能够凸显其色调的透明杯

或白色陶瓷杯，亦或是涂了金色漆的酒器。从风味上来说，熟酒的干果、香辛料调性以及复杂熟成香最适合用白兰地杯品鉴。由于熟酒的香气与风味足够强烈，因此初次品尝的人士也可使用 Shot 杯一类的小杯饮用。

保存管理

日本酒十分容易出现品质变化。“喜欢日本酒气味”是“觉得日本酒很臭”人，大多都因为他们只饮用过劣化过的日本酒。无论你能买到多好的清酒，不做好保存管理的话也只是白费工夫。

精致日本清酒

如何储存清酒?

- 开瓶后要**尽快饮用**，不然会氧化，影响口感。
- 只要**低温储藏**就没有饮用期限的问题。
- 适当时间的放置可以使酒体更柔和。

遮蔽紫外线

避开阳光、日光灯、杀菌灯

以低温保存

理想的温度是5℃~10℃

直立保存

清酒储藏与湿度无关，但要站立放

• 遮蔽紫外线

紫外线是清酒的大敌。特别是暴晒于太阳光之下，不出几小时，清酒便会变色，产生一种叫作日光臭，带烧焦臭味的气味。作为光源最理想的是使用 LED 或是白

热灯。需要注意在萤光灯中,也是有会释放出紫外线的种类的。

另外,依酒瓶的颜色,紫外线吸收率也会有所不同。愈为浅色的瓶子便愈为容易吸入紫外线,在紫外线对策层面上,其实纸包包装是最具有效果的。而会令人感到意外的是,比起透明的瓶子,磨沙表面的瓶子反而更易吸收紫外线。

• 以低温保存

清酒放置于常温(20~25°C)或以上的场所,会受到热的影响,产生出一种叫作“老香”的不悦臭味。为此,应把酒保存于10°C以下的冰箱中保管(更有藏元会把含有糖化酵素的生酒放置于5°C以下或甚0°C以下冰箱作超低温保存)。

就算是“以常温方式贩卖的酒”;“不是生酒或吟醸酒,而只是本醸造酒或是普通酒”;“希望以燗酒方式饮用而非冷饮”,等等各种情况也好,保存时也务必以冷藏方式保存。

而像是1升瓶等因瓶子大小而无法放入冷藏库的情况,也应尽量把酒放放于气温低的地方作保存,并尽早饮用。

• 其他注意事项

含有碳酸气体的活性清酒(发泡性清酒,SPARKLING日本酒),在受到冲击时可能会喷出漏出,需小心注意。浊酒、滓酒等留有固体成分的日本酒也应注意尽量不要令其受到摇晃。和芝士等气味强烈的食品也需要分别保存。而日本酒不如葡萄酒般使用木塞,不必在保存时把瓶子放横,亦不需要把保存环境设定至高湿度;反而,湿度可能会导致酒标或瓶盖破损生锈。