

常见问题解答

问 1 日本法律是如何定义清酒的？

定义为酒精度数不到 22 度的下列酒类：

- a. 以米、米麴和水为原料发酵并经过滤的；
- b. 以米、米麴、水和清酒酒糟等政令规定的物品为原料发酵并经过滤的 [仅限原料中该政令规定物品的重量合计不超过米（包括麴米）重量的 50/100]。政令规定的物品系指酒精、烧酒（日本传统烈性酒）、糖、有机酸、氨基酸和清酒等；
- c. 在清酒中加入清酒酒糟并经过滤。

问 2 酒米也用于食用吗？

日本人喜欢吃粘性高的米，而用粘性高的米酿酒会降低作业性，所以不适合于酿酒。因此，酒米虽能吃，但粘性低，不适合于食用。

问 3 用 1 千克白米能酿造多少清酒？

若是纯米酒，用 1kg 白米能酿造约 2.1L 原酒（酒精 18%）。若产品的酒精为 15%，则可酿造约 2.5L 清酒。

白米的碾米率为 60% 时，用 1kg 糙米能酿造 1.5L 产品。

问 4 1 公顷稻田产的米能酿造多少清酒？

若使用适宜酿酒的山田锦，则 1 公顷稻田可产约 4000kg 糙米。在与问 3 相同的条件下，可酿造 6000L 清酒。

若是食用米，则 1 公顷稻田可产约 6000kg 糙米。

问 5 吟酿酒是用米酿造的，为什么会有果香味？

并未添加水果香料等。

分析吟酿酒后可知其含有许多与水果相同的香味成分酯。这种香味是酵母在发酵中产生的。条件是使酵母在 8.5 节中说明的环境下发酵。

问6 种植稻米时的天气对酿酒有没有影响？

当然，天气会影响稻田的收割量。稻子抽穗结谷时若遇上低温、日照不足，则米中的蛋白质会增加，酒中的氨基酸也会增加，制造的清酒比往年的味道浓。相反，高温之年米粒成难以溶解的淀粉结构，不易溶解，酒糟也多，制造的清酒具有味淡的倾向(8.1.3节)。

问7 麴菌是在什么地方制作的？

让麴菌在糙米中生长，并让孢子附着后被称为种麴。日本有几个生产种麴的厂家，酿酒厂从这些公司购买种麴。

问8 种麴的种类对清酒的味道和香味有无影响？

香味是由酵母生成的，所以种麴的影响较少。对于味道来说，若麴产生大量酶，则米易于溶解，清酒的味道会变浓。与种麴种类相比，麴的制作方法对酶的和酶平衡会产生较大的影响。

问9 麴菌是一种霉菌，是否安全？

在麴菌的近缘种中，有一种黄曲霉会产生被称作黄曲霉毒素的毒枝菌素，所以人们就怀疑麴菌是否也会产生毒素。但已证实日本使用的麴菌不会产生毒枝菌素。在最近利用遗传基因的研究中，证实了麴菌缺少产生毒枝菌素的遗传基因。

问10 为什么清酒的度数比葡萄酒和啤酒的度数高？

酒精度数几乎都是由开始发酵时的糖浓度决定的。若开始时糖浓度高，则酵母的活动受到抑制，葡萄酒和啤酒的糖浓度从一开始就较高。而制造清酒时，由麴的酶引起的淀粉的糖化和酵母的酒精发酵是同时进行的，所以发酵是在糖浓度不高、对酵母活动抑制较少的状态下进行的，其结果是酒精度数较高。

问 11 为什么酒精度数为 15 度的清酒较多？

清酒中的原酒含有 17%~20% 的酒精，是酿造酒中酒精度数较高的酒。因与菜肴一起喝时酒精度数偏高，所以上市时加水调整到 15% 左右。因为吟酿酒等的味道较为细腻，所以在市面上可以看到较多的 17% 左右的酒精度数略高的吟酿酒等。另外，以前日本的酒税法中规定清酒的酒税以 15% 为基准，每相差 1%，税额就不同，这也多少有些影响。

问 12 为什么没有酒精度数较低的清酒？

有酒精在 14%~5% 左右清酒。还有甜味和酸味较强的和起泡酒。

问 13 清酒中使用哪些添加物？

没有使用防腐剂、着色剂、香味剂和香料等添加物。允许制造时使用的添加物有促进发酵的盐类、用于酒母的乳酸和酶剂。去除沉淀物和过滤时允许使用活性炭、柿单宁、二氧化硅和过滤助剂，它们不会残留在清酒中。

问 14 清酒的酸度和葡萄酒的酸度有什么不同？

请参看 7.4 节和表 1.1。

问 15 我想知道清酒、啤酒和葡萄酒的成分。

请参看表 1.1。

问 16 在从樽提供樽酒的开张仪式和宴会上(3.3.5 节)，上酒时还提供盐，为什么盐适合于清酒？

盐具有因氨基酸而增强甜味的作用。例如在鸡汤等含有较多氨基酸的汤中加入少量盐能格外增加鲜味。因此，富含氨基酸的清酒与盐很搭配。

问 17 为什么奶酪很适合与清酒相搭配？

奶酪中富含由微生物将牛奶的蛋白质分解成氨基酸的美味成分。因为这些微生物与清酒中的微生物并不属于完全相同的种类，它们是乳酸杆菌、酵母和霉菌，与因发酵和成熟而产生的香味成分也相似(5.2节)。另外，大多数奶酪在制造过程中都大量使用盐，而盐如问 16 中所述，与奶酪很搭配。

问 18 为什么清酒很适合与海鲜相搭配？

清酒与海鲜相组合时几乎感觉不到鱼腥味。鱼腥味的主要原因是鱼类中较多的多不饱和脂肪酸 DHA 和 EPA 等分解生成的醛类。有报告指出在清酒中添加 DHA 后，与含有亚硫酸的葡萄酒相比，较少生成醛类。

问 19 清酒的成熟潜力如何？

加热过的清酒的酒精含量比葡萄酒多，不会变质。上市后即使在室温下贮藏 6 个月，或者在冰箱或酒窖贮藏 1 年左右，也能保持与上市时几乎相同的质量。这以后会因瓶内渐渐地发生美拉德反应和氨基酸的分解反应而着色，同时焦糖味和坚果味会增强，苦味也增加。但即使在这种情况下，也并非不可饮用。如果避开光线低温贮藏，可能会成为呈琥珀色的古酒。

对于吟酿酒等具有果香和轻淡味道特点的清酒，推荐在 1 年内喝完。

问 20 烫热后化学成分会发生多大程度的变化？

酒精度数会减少 0.1 度~0.3 度。醛类量比烫热前减少 10%~22%，乙酸乙酯等沸点较低的酯类和硫醇这一硫磺化合物等也会减少。

问 21 清酒中含多少卡路里？

清酒的卡路里为 7.1kcal/g，而一般的糖和蛋白质的卡路里为 4kcal/g，由此计算的话，100 克清酒中的酒精平均为 12.3 克、糖为 4 克、蛋白质为 0.5 克，所以卡路里约为 105kcal。

问 22 清酒能用于料理吗？

正如法国料理和意大利料理中葡萄酒作为调味料不可或缺，清酒是日本料理中不可或缺的调味料。不仅可用于炖煮料理和汤里，还能用于烤肉和烤鱼以及煮饭。

问 23 有哪些清酒评选会？

(1) 全国新酒鉴评会、全国新酒奖

全国新酒鉴评会是日本最大规模的评选会，约有 900 家公司参加评选。第一届举办于 1911 年。现在由酒类综合研究所和日本酒造组合中央会共同主办。参加评选的清酒中每次仅限一种吟酿酒，参加评选的约 25% 的清酒为金奖酒。

(2) 全美清酒评选会

自 2001 年起在火奴鲁鲁举办。在 2010 年的评奖中，分大吟酿酒 A、大吟酿酒 B、吟酿酒和纯米酒四个单元评审。

(3) 国际葡萄酒挑战赛

在伦敦举办的国际葡萄酒挑战赛上自 2007 年起增设了清酒单元。在 2010 年的评奖中，分纯米酒、纯米吟酿酒和纯米大吟酿酒、本酿造酒、吟酿酒和大吟酿酒、古酒五个单元评奖。

问 24 在何处可以学习酿酒技术？

请参看 9.3 节。

问 25 日文标签部分写了些什么？

日本法律规定在清酒标签上必须记载如下例所示的 1~7。8~10 适用于符合法律规定的特别制酒质量标准的产品(附 2)。标签上还记载有保存和消费注意事项、成熟期、质量标签、有机米成分的使用情况。

