

清酒的类型及其特点

学习目标

- 掌握清酒按碾米率和是否使用酒精来分类的知识。
- 理解吟酿、大吟酿和纯米等高级清酒及其香味特点。

日本的酒税法对清酒的原料和制法做了定义。清酒可以用第 2 章所述的米、麴和水为原料或在米、麴和水之外加上被称作为酿造酒精的中性酒精（农业源乙醇）或糖等原料。其中，对按照关于所用原料和碾米率等标准制造的、具有出色风味和外观的清酒可以指定被称作为特定名酒的特定名称。特定名称酒有吟酿、大吟酿、纯米吟酿、纯米大吟酿、纯米和本酿造等。这些名酒的产量约占清酒饮料总产量的 30%，可称为高级清酒(图 3. 1)。

高级清酒的标签上标有特定名称或其它制造方法名称的组合。

标示示例

纯米
纯米生原酒
吟酿古酒

在本章中，对特定名称和其它制造方法的酒的定义和香味特点进行说明。但请注意，这里说明的香味特点仅是一般情况下的特点，具体因品种而异。

3.1 特定名称的酒及其特点

特定名称的酒必须使用预先经过检查符合标准的米，对各名称规定有不同的碾米率和中性酒精量的标准。而且麴也必须使用总白米重量的 15%以上(表 7. 1)。

3.1.1 吟酿

吟酿是按照被称为吟酿造的方法酿造的，使用去除了米的 40%以上外层的中心部分，在低温下经过长期发酵（8.5 节）。可以使用白米重量的 10%以下的中性酒精。

该清酒具有被称为吟酿香的果香，酸味少，酒味轻淡。虽说酒味轻淡，但并非仅是味淡，而是要求口感滑润和余味好。

有吟酿香味浓厚的吟酿或吟酿香味较少，而将重点放在酒味上的吟酿等，具体因酿酒厂的酒质设计而异。

3.1.2 大吟酿

大吟酿是碾米率更低，使用 50% 以下的更中心部分的吟酿酒。吟酿香味更浓，具有醇厚的酒味。

3.1.3 纯米

因是仅用米、麴和水制造的，所以最能感觉到米和麴的风味。对碾米率没有规定。

许多纯米的特点是酸味和美味浓厚，但甜味少。

3.1.4 纯米吟酿

因为纯米吟酿是按吟酿造方法制造的，所以与纯米相比，酸味和美味受到抑制，能感觉到吟酿香味。

3.1.5 纯米大吟酿

是最高级的清酒。优质纯米大吟酿具有吟酿香味，浓厚的酒味中酸味和美味完美调协。

3.1.6 本酿造

是吟酿香味少，因成熟其它香味也少，重视酒味的类型。这种类型的酒酸味和美味等适中，通过强调酒本身的香味和味道来使料理更鲜美。

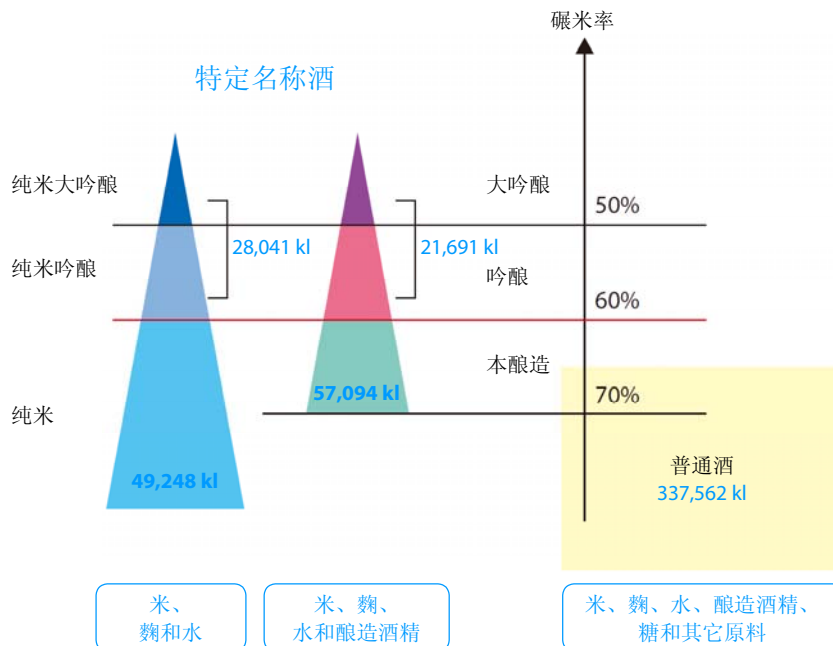


图 3.1 清酒的等级

3.2 普通酒及其特点

是日本制造最多的一般性酒。普通酒的平均碾米率约为 70%，中性酒精的用量约为白米重量的 20%。

香味的个性为比特定名称酒淡，因略微成熟而具焦糖香味。酒味最能反映日本各地的偏爱(8.10 节)。

3.3 用其它制造方法制造的酒及其特点

3.3.1 浊酒

浊酒是因酵母和小蒸饭碎粒而浑浊的、粘度较高的酒，能明显感到米的味道。

压榨醪时使用布，经压榨后的酒较清澈，仅含少量渣滓。如果使用网眼较大的布或网，则酵母和小蒸饭碎粒会留在清酒内。

3.3.2 生酒和生贮藏酒

生酒和生贮藏酒是具有清酒刚制成时的新鲜风味的酒。

通常的清酒通过加热进行杀菌和停止酶的活动，使质量稳定。装瓶时再次进行加热杀菌。而生酒是完全不加热的酒。生贮藏酒是在酿酒厂加以冷藏，仅在装瓶时加热杀菌的酒。

3.3.3 古酒

这种清酒外观呈黄色至琥珀色。吟酿香味较少，却能强烈感到与雪利酒和马德拉酒相似的焦糖（蜂蜜、干果、蜜糖、酱油）香味以及使人联想到树木果实和香料的香味。酒味略苦，余味停留的时间较长。对于一般的清酒来说，苦味并不受欢迎，但对于长期成熟的酒来说，苦味就是特点之一了。

一般的清酒在制造后有一个半年到 1 年左右的成熟期，经贮藏后上市。而长期贮藏酒的成熟期为 3 年以上，其间因清酒中所含的糖分和氨基酸产生美拉德反应，颜色和香味均发生变化。

3.3.4 原酒

因制造后不加水，因此酒精度数高，为 17%~20%左右。一般来说酒味较浓。

3.3.5 樽酒

樽酒是曾装在用日本杉木制作的樽内的酒，具有日本杉木的香味。

日本在 20 世纪初叶之前，用樽作为清酒的流通容器，在零售店中将酒从樽装入陶瓷瓶后销售。现在虽然大多为瓶装，但也有主要经营樽酒的酒馆和荞麦面店。另外，在开张仪式或庆贺会上，用木锤打开樽盖（相当于镜子），这称作为“开镜”，打开后请大家畅饮。

3.3.6 起泡酒

有一种利用余糖发酵和碳酸化制造的起泡酒。起泡酒有各种类型，从酒精度数为 6%~8% 的口感较甜的至酒精度数较高、口感辛辣的。外观也多种多样，从清澈的酒至浊酒。

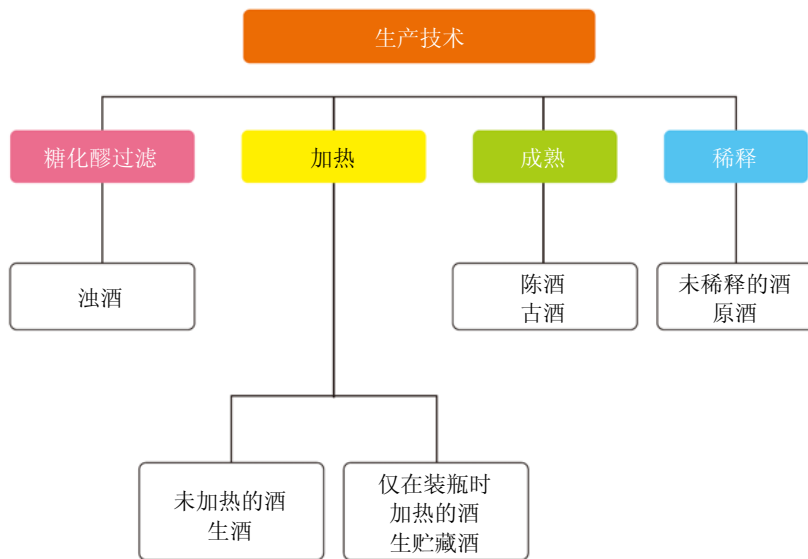


图 3.2 根据基本制造选项的清酒分类