

清酒的品酒方法

学习目标

- 掌握清酒的品酒容器和步骤。
- 掌握外观、香味、味道和口感的评估要点。
- 掌握异味。

4.1 品酒容器、酒的温度

日本的酿酒厂和分析机构使用称作为品酒盅*的专用容器,也可使用葡萄酒杯(波尔多型)。使用玻璃杯时,请在桌子上铺上白布以便能看清酒的颜色。

酒的温度为 18℃~20℃,是易于掌握特点,不易疲劳的温度。

*品酒盅

品酒盅用于在酿酒厂和分析机构对清酒进行品酒。品酒盅是用白瓷器制作的,底上画有钴蓝色双重圆的容量为 180ml 的容器。因是白色,因此易于看清清酒的颜色,又因画有蓝色的双重圆,所以如果浑浊,则圆的边缘会模糊不清,即使有些许浑浊也能判别。在酿酒厂和分析机构,因为贮藏中的清酒如果浑浊则说明过滤不充分或被乳酸杆菌污染,所以认真观察是否浑浊。



图 4.1 品酒盅

4.2 步骤

按下面的步骤品酒。基本步骤与葡萄酒的品酒步骤相同。

- (1) 观察颜色、透明度等外观。
- (2) 将容器放在鼻子旁,评估从容器中升起的香味(鼻前香)。
- (3) 在口中含 5ml 左右的酒,在舌面上铺开,并将空气吸入口中,与酒混合。
- (4) 评估鼻子从口中感到的香味(鼻后香)。
- (5) 慢慢地评估舌头上的味道。
- (6) 最后吐出酒后,轻轻地咽下喉咙,评估余味。

对于香味,重要的是评估入口前将容器靠近鼻子时感到的鼻前香和入口后感到的口中香两种香味。

用整个舌头评估味道。因为舌尖对所有的味道都会敏感地产生反应,舌后部对酸味、苦味和美味都很敏感,而舌头的中间部分对味道不太敏感。

4.3 外观

透明度

大多数酒是清澈的。除了浊酒和被称为无过滤的、有意调整浑浊程度的酒之外，瓶装酒如果浑浊就说明过滤不适当。另外，虽然不像葡萄酒那么明显，装瓶后若长期贮藏，有时会产生沉淀。

颜色

对无色透明的清酒通过用活性炭过滤来使质量稳定(2.9 节)，而对淡黄色的清酒则为了保持其原来的风味所以不使用活性炭。

长期成熟的清酒和古酒呈金色至深琥珀色。这种颜色是由清酒中的糖分和氨基酸发生反应而产生的。

清酒在高温下长期保存后或因光线照射也会着色。在这种情况下，商品价值会因令人不快的香味和苦味的增加而下降。要确定质量是否下降需对颜色、香味和味道进行综合判断。

4.4 香味

在对葡萄酒品酒时，先从玻璃杯嗅闻香味，接着摇一摇，使葡萄酒和空气相接触后再次嗅闻香味。葡萄酒品酒所用的郁金香形葡萄酒杯是一种出色的容器。而清酒的品酒盅为线状，清酒品酒不需要摇晃。可能是因为对于清酒，鼻前香比鼻后香更为重要。

有关酒香的分类，有面向一般人的《酒香简介》(图 4.2)和面向与制造相关的专家的《清酒风味轮》(图 4.3)。对于大多数用途，使用基于人们熟知的食品等的名称的《酒香简介》就足够了。对于酒的质量上的问题，因为大多会在香味上反映出来，所以需要很好地理解异味(4.7 节)。

水果—苹果、梨、香蕉、甜瓜、荔枝、草莓、柠檬

吟酿酒具有丰富的使人联想起苹果和梨等树结水果以及香蕉、甜瓜和荔枝等热带水果的果香。这种香味被称作为吟酿香。这些香味来源于随着发酵酵母产生的酯。与葡萄酒中的间接香味相似。酿造具有吟酿香的清酒时需要使用碾米率低的米，利用“吟酿造”技术，并精心架构能在低温下发酵的环境(8.5 节)。

香料—丁香、肉桂、胡芦巴

有的长期成熟的酒和古酒具有能使人联想起丁香、肉桂和胡芦巴的香味。

坚果

有的长期成熟的酒和古酒具有杏仁和核桃香味。有的生酒具有榛子香味。

青草 / 绿色—雪松、青草、玫瑰

贮藏在杉木樽内的樽酒具有杉树的木香。还有一些酒具有能使人联想起青草和玫瑰的香味。

谷物

有的清酒具有与米这一原料相似的谷粒香味。在几种纯米酒中可以感到。

霉菌

麴的香味与蘑菇的香味相似，有几种生酒和未陈化的酒能感到这种香味。

焦糖—蜂蜜、红糖、干果、酱油

清酒因富含氨基酸和糖分，所以成熟期间会因美拉德反应而着色，产生焦甜香味。有些成熟多年的古酒具有蜂蜜香味或与酱油、红糖和干果相似的香味。

酸味—醋、酸奶、黄油、奶酪

有的酒具有黄油和奶酪香味，有的酒具有醋香等，具体因发酵状态而异。

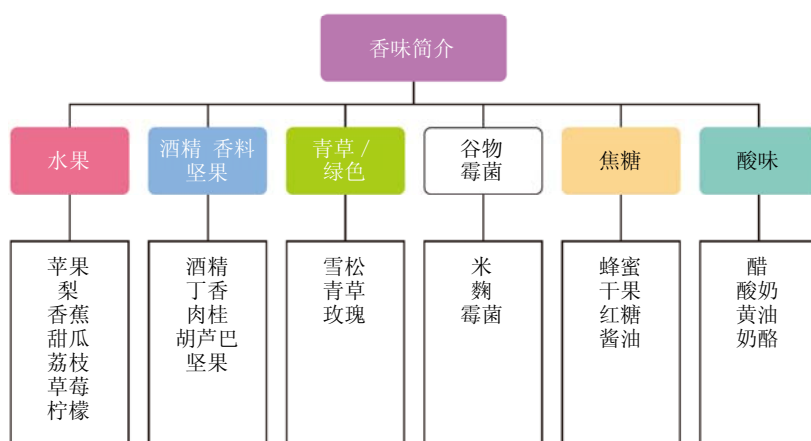


图 4.2 酒香简介

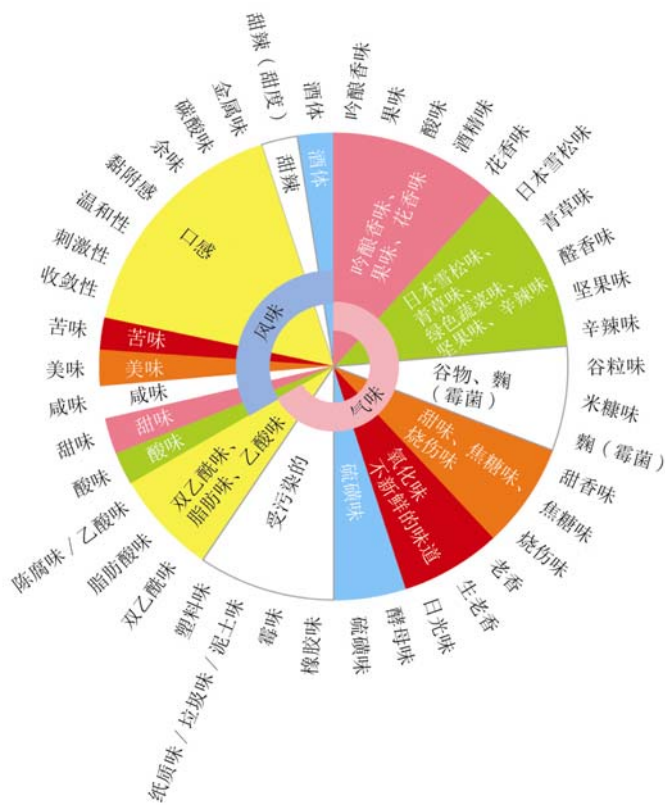


图 4.3 专业用清酒风味轮

4.5 风味和质地(口感)

酒入口后首先感到的是甜味和酸味。稍后会感到苦味和美味。舌后部能敏感地感觉到这些味道。作为质地(口感), 会感到收敛性和温和性。咽下或吐出后口中不再有酒时的感觉为收结(余味)。

甜辣(甜口或辣口)、甜度

清酒是甜还是辣取决于糖和酸的平衡。若酸多, 则即使糖分相同也会感不到什么甜味(7.4节)。

浓淡(浓醇或淡丽)、酒体

酒体也与糖分和酸有关。糖分和酸较多的酒可以说是浓酒。另与氨基酸和肽等美味成分也有关系, 如果这些成分较多就成厚身。厚身意为浓。

日语中表现酒体的词语有“浓醇”和“淡丽”。淡丽意为轻淡且清澈、精致。而浓醇意为厚(富)且繁复、优雅。

美味

美味意为可口、好喝。与美味有关的主要氨基酸是谷胺酸。与葡萄酒和啤酒相比，清酒含有较多的谷胺酸(表 1. 1)。但是，即使将谷胺酸加入清酒也不会感到美味有所增加，所以可以认为清酒的美味来自各种氨基酸和肽等的调协。

苦味

一般苦味较多的酒不太受欢迎，但长期成熟的古酒的特点之一是令人感到繁复性。

细腻、温和

适度成熟后，酒从粗糙、刺激性变得温和、柔和。

收结或余味

高质量的酒，不管是甜还是辣，是浓还是淡，在口中很快消失的感觉为余味短。清酒与葡萄酒不同，并不是余味越长越好。

4.6 综合质量

对于酒来说，重要的是平衡(调协)。具有平衡香味的酒被视为好酒。吟酿制造方法以轻淡酒体为目标，但不得淡而无味。另外，香味与味道的平衡也很重要，虽有果香但味道单调的酒或味道过多的酒也不被人们视为好酒。抽象地说，高雅且打动人心(产生共鸣)的酒是好酒。

4.7 缺陷

杂味、不纯或不希望的味道

对于清酒来说，重要的是平衡(调协)的味道，尤其是无法判断出到底是苦味、涩味还是美味的、不调协的、令人不快的味道被称为杂味。产生杂味的原因是使用了质量差的原料和制造上的问题以及流通过程中的管理问题。在流通过程中受到光线照射或被放在高温环境下的清酒，色香会发生变化，杂味也会增加。

日光味

光线是清酒最大的敌人。清酒中富含的氨基酸和维生素会被光线分解，产生令人不快的灵猫香。

老香、氧化味或陈腐味

在高温或氧化条件下贮藏的清酒有时会产生焦糖气味和烂卷心菜或煤气似的令人不快的气味。引起这种气味的物质是硫酸化合物。可以认为这是由含有硫黄的氨基酸代谢派生出的物质产生的。

霉味(霉塞味)

虽然对清酒不使用软木塞，但偶尔也会感到木塞味。与葡萄酒相同，引起这种气味的物质是 2,4,6-三氯苯甲醚(TCA)。在传统上，清酒制造过程中使用许多木制品，而且许多酿酒厂的厂房也是木制的。对木材使用氯类杀菌剂时，木材中所含的木质素就会产生 2,4,6-三氯苯酚(TCP)，霉菌又会将其转换，产生 TCA，并污染制造中或贮藏中的清酒。

4.8 清酒风味轮

制造方面的专家使用的清酒官能评估术语(图 4.3)可用风味轮来表达，各术语均有参考标准。

4.9 品尝表

评估清酒的官能特性时使用的评估表(图 4.4)和全国新酒奖(参看常见问题解答的问 23)所用的评估表(图 4.5)如下所示。全国新酒奖按照《清酒风味轮》中的项目进行详细评估，目的在于向酿酒厂提供评估结果，促进改良。

姓名		日期				
样品编号						
外观	颜色 / 色调	无色	淡黄色	金色	琥珀色	深琥珀色
	透明度	透明				浑浊
嗅觉	强度	无法觉察				强烈
	特性	无法觉察				强烈
	果香香蕉					
	果香苹果					
	青草 / 绿色蔬菜					
	谷物					
	焦糖					
味觉	甜度	不甜		中等		甜
	酒体	轻薄		中等		厚重
	收结 / 余味	悠长		中等		良好
	特性	无法觉察				强烈
	酸性					
	美味					
	苦味					
结论	质量	差	中等	好	很好	极好

图 4.4 清酒品尝表

样品编号 _____						
判断 _____						
香味	质量	极好 □	中等 □	不好 □		
	强度	香 □	中等 □	不香 □		
吟酿香味	果香(香蕉) 乙酸异戊酯 □	果香(苹果) 己酸乙酯 □	乙酸乙酯 □	高碳醇 □		
青草味	乙醛 □	异戊醛 □	4-乙烯基愈创木酚 □			
辛辣味	霉菌味 □	甜味、焦糖味 □	烧灼味 □			
甜味	老香 □	生老香 □	酵母味 □	硫化味 □		
烧灼味	橡胶味 □	霉味 □	纸质味、泥土味 □			
氧化味	双乙酰味 □	脂肪酸味 □	陈腐味 □			
不新鲜的味道	注解 _____					
硫磺味						
受污染的						
脂肪味						
陈腐味						
注解						
风味和质地	质量	极好 □	中等 □	不好 □		
	酒体	厚重 □	中等 □	轻薄 □		
	刺激性	圆润、温和 □	中等 □	粗糙、辛辣 □		
	温和性	干净 □	中等 □	悠长 □		
	余味	甜味 □	酸味 □	美味 □	苦味 □	收敛性 □
特性	非常强烈 □	不平衡 □	非常强烈 □	不平衡 □	非常强烈 □	
注解	_____					
综合质量	极好 □	好 □	中等 □	差 □	极差 □	

图 4.5 全国新酒奖用清酒品尝表