

上酒

学习目标

- 理解正确保存清酒的方法。
- 掌握与菜品搭配的基础知识。
- 掌握酒器
- 掌握上酒温度。

5.1 清酒的保存方法

光线和高温会降低清酒的质量。

清酒多放于茶色或绿色的瓶内，这是因为要免受光线(紫外线)的影响。清酒中富含的氨基酸和维生素被光线分解、着色后会产生令人不快的香味和苦味。酒瓶遮蔽紫外线的效果最好的是茶色瓶，然后是绿色瓶，最差的是透明瓶。装箱或用纸包装的绿色瓶或透明瓶清酒请按原样保存。

高温会促进清酒成分发生化学反应。温度对成分变化的影响各不相同，与在低温下成熟的情形相比，香味和味道会变差。清酒的保存温度与酒窖温度相同，为 15℃左右。几乎所有的清酒均不用软木塞，所以需要注意湿度。保存在酒窖中 1 年后仍可保持与购买时几乎相同的质量。

吟酿酒具有细腻的香味，易受温度的影响，所以应放在温度比酒窖低的冰箱内。而生酒的质量变化较快，所以需要保存在低温(5℃以下)。生酒保存的时间过长，会因酶性氧化而产生榛子等树木果实似的刺激性香味，增加甜味、美味和浓度，破坏酒味的平衡。

开封后清酒会发生氧化反应，应放在冰箱内保存。

5.2 与菜品的搭配

考虑酒与菜品的搭配时，下面的 4 点很重要。

- | | |
|----------|-------------------|
| (1) 平衡 | 味重的菜肴配浓酒 |
| (2) 产生新味 | 通过与菜肴的搭配生成新味 |
| (3) 引出味道 | 从菜肴中引出未显露的原料的滋味 |
| (4) 冲走 | 用酒冲走菜肴的余味和令人不快的味道 |

与葡萄酒相比，清酒的酸较少，涩味等也较少，所以与许多菜肴都很搭配。另外，清酒本身富含氨基酸和肽等，所以引出原料味道的作用较大，尤其是将清酒与鱼类菜肴相配时，能去腥，并使咸味变得温和，满口美味。

作为日本料理的调味料使用的酱油和味噌中有酵母、霉菌和乳酸杆菌等在发挥作用。而且主要味道为美味这一点是共同具有的特点。因此与清酒的风味相似，很相搭配。另一方面，奶酪中也有酵母、乳酸杆菌和霉菌在发挥作用，分解蛋白质后生成的美味成分较多，所以与长期成熟的清酒很相搭配。



图 5.1 日本各地陶瓷厂制作的酒杯

5.3 酒器

5.3.1 玻璃杯

玻璃杯用于在室温以下上清酒。

作为玻璃酒杯，有日本酒造中央会推荐的清酒玻璃杯（容量为 110ml 和 60ml）。另外还有以鼓为原型的玻璃杯（容量为 110ml）和带脚的玻璃杯（容量为 65ml）（图 5.2）。

使用葡萄酒杯时，波尔多玻璃酒杯几乎适合所有的酒。要品尝成熟酒的干果或坚果香味时，可使用大型红酒杯或紫红色玻璃酒杯。



图 5.2 清酒玻璃杯

5.3.2 传统饮酒容器

酒杯

在一般的日本酒席上使用唐津、伊万里、九谷、美浓和瀬户等日本各地陶瓷厂制作的口径为 5cm~8cm 左右的小型陶器或瓷器（图 5.1）。自古以来，漆器酒杯就用于名人贵族的宴会或仪式。在日本传统的婚礼仪式上，有新郎新娘用嘴碰一下口径在 20cm 左右的漆器酒杯的习惯。此酒杯涂有红漆，并画有金蒔绘（图 5.3）。

酒给人留下的印象因酒杯的形状和杯口厚度而大相径庭。即使是相同的酒，用圆筒形、杯口较厚的器皿喝的时候对香味也会感到厚重，而将酒放在较浅的、杯口较薄的器皿里时就会感到香味轻薄。

5.3.3 传统盛酒容器

德利(酒壶)

为了烫热后上酒，使用容量为 150ml~300ml 的瓷器。从朴实无华的染色酒壶至奢华张扬的彩绘酒壶，酒壶的种类繁多，并有葫芦形和蜡烛形等各种形状。在冷的状态下上酒也用玻璃制酒壶。



图 5.3 漆器酒杯

酒瓮

是锡制或铜制的容量为 150ml~300ml 的容器。也可用于烫酒。

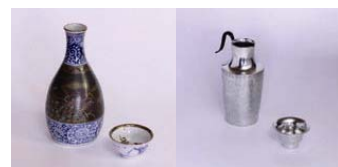


图 5.4 酒壶和酒瓮

5.4 上酒顺序

基本上是先上轻淡的，然后考虑到与菜肴的平衡，上酸味或美味浓的。作为开胃酒，可上香味浓的吟酿酒、浊酒和起泡酒。作为饭后酒，可上较甜的古酒。

5.5 上酒温度

吟酿酒和生酒在较冷的 8℃~10℃左右上酒。温度过高会使吟酿酒失去果香，生酒失去鲜度。而在 5℃以下又难以品尝到酒味，所以也不要过冷。清酒的传统饮用方法是喝燗(烫热的)酒，一般烫热到 42℃~45℃后上酒。若温度太高，酒精的刺激性会增强，失去酒的细腻的香味。

在日本，有关酒的温度有下列各种表达方法：

向阳处燗	在阳光下烫热	30℃
体温燗	烫至体温	35℃
微温燗	烫至微温	40℃
常燗	烫至相当热	45℃
热燗	烫至很热	50℃

通过烫热使酒精和沸点较低的香味成分得以挥发。人对酸味的感觉并不因温度而异，但在体温附近能强烈感到甜味。例如，对于甜味较少酸味略强的纯米酒，烫热后味道得到调协。另外，人们认为温暖的感觉作为信息从口中传至大脑，成为一种美味。即使是相同的清酒，也能通过改变温度来体验不同的香味。

5.6 烫酒方法

1. 放入酒壶或酒甬等小容器内，放在热水中烫热(图 5.5)。推荐在沸腾后关掉火，将容器浸在热水中 2、3 分钟。也有被称为“燗德利”的方法，这是一种双重结构的酒壶，外侧放入热水，烫热当中的酒壶。烫热后酒会膨胀，所以不要将酒加满至壶口。
2. 也可使用微波炉。因为传统的酒壶形状使得用微波炉加热时易于造成温度不均匀，所以可用耐热性大玻璃杯或 MUG 烫热后倒入酒壶。



图 5.5 烫酒

5.7 清酒鸡尾酒

也可用清酒制作鸡尾酒。

武士岩

45ml 的清酒、15ml 的莱姆汁

古典玻璃杯

按冰块、莱姆汁和清酒的顺序注入后搅动

清酒奎宁水

60ml 的清酒、1/4 个莱姆、奎宁水

8oz~10oz 的平底玻璃杯

放入清酒，并加入 3、4 个冰块。将奎宁水加满杯子，挤入莱姆汁后莱姆也放入。

清酒霸克

60ml 的清酒、1/4 个莱姆、姜汁汽水

8oz~10oz 的平底玻璃杯

放入清酒，并加入 3、4 个冰块。将姜汁汽水加满杯子，挤入莱姆汁后莱姆也放入。

绿色日本

45ml 的清酒、9ml 的绿薄荷利口酒、6ml 的柠檬汁、菠萝汁

高脚酒杯

放入清酒、绿薄荷利口酒、柠檬汁和冰块后摇晃，注入放有冰块的玻璃杯，将菠萝汁加满杯子后，放上柠檬片点缀。

新鲜微笑

45ml 的清酒（生酒、生贮藏酒）、45ml 的西柚汁和苏打水

酸式玻璃杯

将清酒放入玻璃杯，加入西柚汁和苏打水后搅动

鲜红美人鱼

45ml 的清酒（大吟酿）、45ml 的小红莓汁和姜汁汽水、柠檬薄片

香槟酒杯

将清酒放入玻璃杯，加入小红莓汁和姜汁汽水后搅动后，放上柠檬片点缀

雪人

45ml 的清酒（纯米）、70ml 的无糖酸奶

酸式玻璃杯

将冰镇纯米酒放入玻璃杯，加入无糖酸奶后搅动后，放上柠檬片点缀

5.8 上酒时需注意的清酒

与清澈的起泡酒相比，酵母持续发酵类型的浊酒煮开后容易溢出，需注意。请按照所记载的注意事项，开封前先放在冰箱等内静置几个小时。开瓶时切勿摇晃。应慢慢地小心地开封。

5.9 推荐与清酒一起提供水

与清酒一起提供的水被称为“缓和水”。通过喝水，会减慢喝醉的速度。而且能清新口腔，使后面一杯酒和菜肴的味道更为鲜明。