

清酒的類型與其特色

學習目標

- 認識不同精米步合與有無使用酒精下的各種清酒類型。
- 認識吟釀、大吟釀、純米等頂級清酒與其香味特色。

關於清酒的原料與製法的定義，在日本的酒稅法中有所規定。第 2 章中提到的以米、麴和水為原料的清酒，還有除了米、麴和水之外在原料中又添加釀造酒精這種中性酒精(農業用乙醇)或糖等成份的清酒，都是被認可的。在這些清酒當中，釀造過程符合使用原料和精米步合等基準，並且擁有優異口味與外觀的清酒，得獲認可成為特定名稱酒。吟釀、大吟釀、純米吟釀、純米大吟釀、純米，以及本釀造等就獲列入特定名稱酒的類別中，其生產量約佔整體的 30%。這些酒應可稱之為頂級清酒(圖 3.1)。

頂級清酒的標籤上會標示特定名稱，或是搭配其他製造方法下的名稱來組合標示。

標示示例

純米

純米生原酒

吟釀古酒

本章中將針對特定名稱與其他製造方法的酒，說明其定義與香味特色。但是，文中所說明的香味特色泛指一般常見情況，事實上仍有可能因不同品牌而互有差異。

3.1 特定名稱酒與其特色

所謂特定名稱酒，務必要使用事先通過規格檢查的米才行，各名稱的酒各有其精米步合與中性酒精使用量的基準。此外，關於麴的使用量也規定必須達到總白米重量的 15% 以上才行(表 7.1)。

3.1.1 吟釀

吟釀的釀造方法是，去除米的 40% 的外層只使用中心部份，在低溫環境下長時間進行發酵。(Sec. 8.5) 允許使用低於白米重量 10% 的中性酒精。

此類清酒擁有一種被稱作吟釀香的果實香氣，酸味含蓄，飲來風味清爽。雖說是風味清爽，但並非淡而無味，而是要作到口感柔順餘韻悠長。

酒質的設計視各酒廠而異，有的突顯吟釀香層次豐富，有的吟釀香含蓄而偏重口味表現。

3.1.2 大吟釀

大吟釀將精米步合進一步降至 50% 以下，是一種主要使用米的中心部位的吟釀酒，吟釀香更顯豐富，風味也更優雅。

3.1.3 純米

釀造時僅使用米、麴和水，因此最能感受到米和麴的風味。無精米步合上的規定。

多數純米的酸味與香味都很豐富，甜味偏低為其特色。

3.1.4 純米吟釀

吟釀純米由於採吟釀方式，因此和純米相比，酸味與香味較不突顯，但可感受到吟釀香。

3.1.5 純米大吟釀

清酒的最高級品。優質的純米大吟釀，不但具有吟釀香，在雅緻風味中還巧妙融合了酸味與香味。

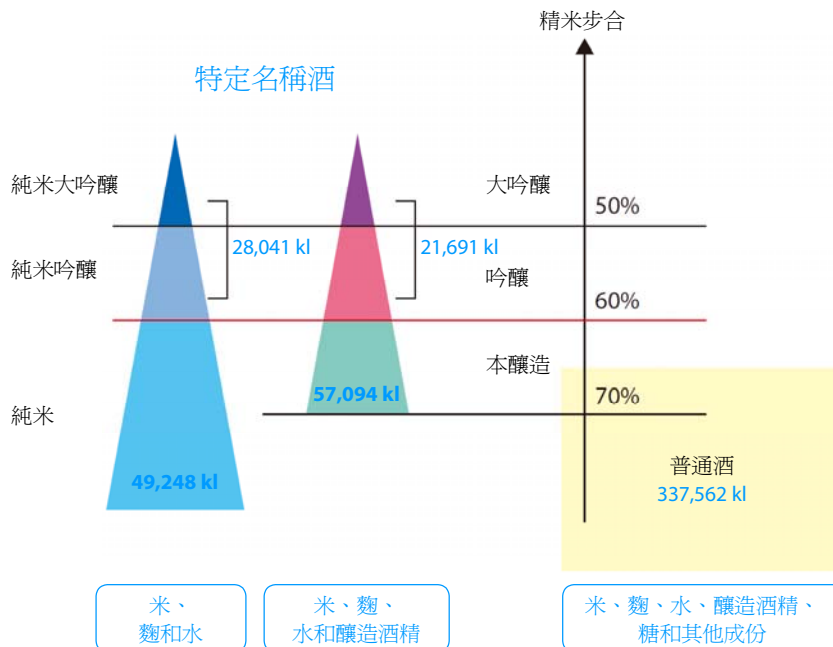


圖 3.1 清酒的等級

3.1.6 本釀造

此一類型的吟釀香與熟成的香氣不突顯，而是偏重口味表現。酸味與香味等恰到好處，不以強調酒本身的香氣和口味為主軸，而是扮演襯托料理美味的角色。

3.2 普通酒與其特色

在日本最常見的一般酒。普通酒的平均精米步合約 70%，中性酒精的使用量約為白米重量的 20%。

和特定名稱酒相比，普通酒的香味較不突顯，可約略感受到熟成後的焦糖香。至於口味，則是最能夠反映出日本各地的喜好(Sec. 8.10)。

3.3 其他釀造方法的酒與其特色

3.3.1 濁酒

濁酒因為酵母與蒸米的細碎片而顯得白濁，屬於黏度較高的酒。米本身的口味感受較為強烈。

壓榨酒醪時會隔著布，因此壓榨後的酒幾近透明僅含有少量酒渣。若使用的是孔縫較粗的布或是網子，則酵母和蒸米的細碎片會殘留在過濾後的清酒中。

3.3.2 生酒、生貯藏酒

所謂生酒和生貯藏酒，是一種擁有清酒剛釀成時的清新風味的酒。

一般的清酒會藉由低溫殺菌的作用，在殺菌的同時也停止酵素的活動，以促使品質趨於穩定，並且在裝瓶時還會再一次加熱殺菌。生酒則是完全未經低溫殺菌的酒；而生貯藏酒則是冷藏貯存在酒窖裡，僅在裝瓶時加熱殺菌的酒。

3.3.3 古酒

這種清酒的外觀呈現黃色至琥珀色，香氣中的吟釀香較不明顯，但可以強烈感受到類似雪利酒(Sherry)與馬德拉酒(Madeira)般的焦糖(蜂蜜、果乾、糖蜜、醬油)香氣，或是令人聯想起水果和香料的香氣。在味道上，略帶苦味且餘韻悠長，這種苦味一般並不適合清酒，但是出現在長時間熟成後的酒中，則成為一大特色。

一般的清酒，在釀造後要放置貯藏經過約半年至一年的熟成期間，然後再上市。長期貯藏酒則要歷經三年以上的熟成期間，在這段期間內，清酒中所含有的糖份與氨基酸會產生美拉德(Maillard)反應，色澤與香味會出現變化。

3.3.4 原酒

由於釀造後不加水，因此酒精濃度高達 17~20%，通常味道濃郁。

3.3.5 樽酒

所謂樽酒是指曾經放入用日本杉作成的酒樽中的酒，散發出一股日本杉的香氣。

一直到 20 世紀初，日本都是以酒樽作為清酒流通的容器，到了零售店才改裝入陶瓶中販售。現今雖然幾乎都採瓶裝方式，不過仍有一些居酒屋或蕎麥麵店以出售樽酒為主。另外，在開幕儀式或慶功宴上，也會進行“開鏡”儀式—拿著木槌敲開酒樽蓋子(象徵鏡子)，再將酒分贈眾人飲用。

3.3.6 氣泡酒

還有一種是因為剩餘糖份的發酵與碳酸化作用而形成的氣泡酒。氣泡酒的種類多樣，有酒精濃度 6~8% 的甜口味，也有酒精濃度高的辛辣口味。有的看來透明，有的屬於濁酒，外觀各不相同。

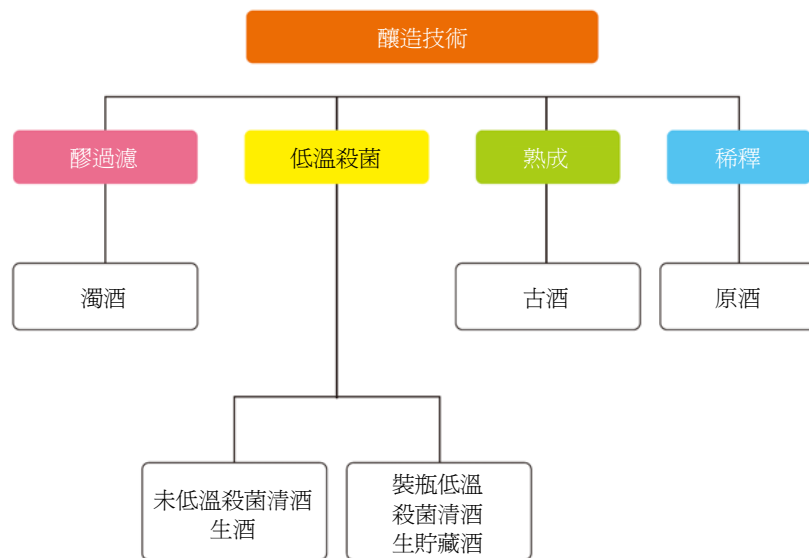


圖 3.2 基本釀造方法下的清酒分類