

清酒的品評方法

學習重點

- 認識清酒的品評容器與步驟。
- 認識外觀、香氣、味道，以及口感的評價重點。
- 認識清酒的變味。

4.1 品酒容器、酒的溫度

日本的酒廠與分析機構，通常會使用一種叫作品酒猪口*的專用容器，不過一般也可使用葡萄酒杯(波爾多酒杯)。若使用葡萄酒杯，請在桌上鋪上一塊白布，以便能夠清楚看出酒的色澤。

酒的溫度以 18~20°C 為佳，既能清楚察覺酒的特色，也較不感到乏累。

*品酒猪口

品酒猪口主要是酒廠或分析機構在品評清酒時所使用的。這是一種白磁製容器，底部繪有鈷藍色的雙重圓形，容量為 180ml。在白色杯中可清楚看出清酒色澤的差異，而藍色的雙圓圖案，則是當清酒帶有混濁時，圓形的邊緣即會顯得模糊，即使是極些微的混濁差異也能據此判別。貯藏中的清酒若帶有混濁，即表示在釀造過程中過濾不確實或是受到乳酸菌污染，因此酒廠與分析機構對此都特別留意觀察。



圖 4.1 品酒杯—品酒猪口

4.2 步驟

依照以下順序進行清酒的品評，基本步驟與品評葡萄酒相同。

觀察色澤、透明度等外觀。

將容器端至鼻前，品評自容器中散發出的鼻前香氣(Orthonasal Aroma)。

將約 5mL 的清酒含在口中，在舌面上漫延開來，並使空氣進入口中與酒混合。

品評從口中傳到鼻腔的香氣，以及鼻後香氣(Retronasal Aroma)。

細細品評舌頭上的味道。

最後品評在吐出清酒後又緩緩落至喉頭的後味。

在香氣的品評方面，在入口之前將容器端至鼻前所感受到的鼻前香氣，以及入口之後所感受到的口中香氣都十分重要。

另外，關於味道必須運用整體舌頭來品評，這是因為雖然舌尖對所有味道都反應靈敏，舌根對酸味、苦味與甘味較為敏感，但是相對之下舌頭的中央部位對味道的感受則較遲鈍。

4.3 外觀

透明度

絕大多數的酒都是清澈的。除了濁酒和無過濾酒等刻意調整使其混濁的酒之外，瓶裝的酒若帶有混濁即表示過濾過程不確實。另外，雖然不似葡萄酒般明顯，不過清酒在裝瓶後若經長期間貯藏，也有可能產生沈澱物。

色澤

無色透明的清酒是藉由活性碳的過濾作用來達成品質穩定(Sec. 2.9)的。至於淡黃色的清酒，則是為了維持原有風味，因此減少使用活性碳。

歷經長期間熟成的清酒亦即古酒，往往呈現金色至深琥珀色。這是由於清酒中的糖份與氨基酸產生反應所形成的顏色。

另外，清酒若長期放置在高溫環境中或是受到光的作用也有可能顯色。此時，有可能因為出現不受歡迎的氣味與苦味，導致商品價值降低。至於品質是否劣化，仍須針對色澤、香氣與味道來進行綜合判斷。

4.4 香氣

品評葡萄酒時，首先要直接聞聞杯中散發出的香氣，接著搖晃酒杯使葡萄酒接觸空氣後好聞一聞香氣。在此步驟中，鬱金香型葡萄酒杯是十分合用的容器。相對的，「品酒豬口」的外觀是直線條型，在品評清酒時不能過於搖晃。這應該也是因為品評清酒的過程中，鼻後香氣(Retoronasal Aroma)比鼻前香氣(Orthonasal Aroma)更重要之故。

關於酒香的分類，目前有一般人士適用的清酒香氣鑑定表 (sake aroma profiles, 圖 4.2)，以及釀酒專家適用的清酒風味輪(sake flavor wheel, 圖 4.3)。清酒香氣鑑定表是參考常見的食品等名稱來表現清酒的香氣，所以首先可以由此入門。另外，由於酒在品質上的缺陷經常表現在香味上，因此對於變味(Off-odor)必須要有充份的了解(Sec. 4.7)。

水果：蘋果、梨、香蕉、哈密瓜、荔枝、草莓、柑桔

吟釀酒中有豐富的果實香氣，令人聯想到蘋果和梨子等樹上水果，以及香蕉、哈密瓜和荔枝等熱帶水果。這種香氣被稱作吟釀香(日文音為 Ginjo-ka)。“ka”指的就是香氣(aroma)，來自發酵作用中酵母所產生的酯類 (Ester)，以葡萄酒來說就是次級香氣(Secondary aroma)。要釀造散發吟釀香的清酒，必須使用精米步合較低的米，運用「吟釀造」的技術，在完善的設備環境中，細心留意使其在低溫中發酵(Sec. 8.5)。

香料：丁香、肉桂、香豆

長期間熟成的酒亦即古酒，有的可感受到一股香氣，令人聯想起丁香、肉桂和香豆等。

堅果

長時間熟成的古酒中，有些可感受到杏仁果或核桃的香氣。另外，有些生酒會有一種榛果的香氣。

青草/青草味：香柏、青草、玫瑰

貯藏在杉木酒樽裡的酒叫作樽酒，會散發一股來自杉木的木質香氣—「木香“kiga”」，有些酒則會令人聯想起綠草或玫瑰等。

穀物

有些清酒具有一種與原料米類似的穀物味(Grainy)香氣。這在一些純米酒中都可感受到。

真菌

麴的香氣近似蘑菇，在某些生酒或剛釀成的酒中可感受到。

焦糖：蜂蜜、紅糖、果乾、醬油

由於清酒中含有大量氨基酸與糖份，在熟成過程中會因為美拉德(Maillard)反應而顯色，產生焦甜香氣。有些酒散發蜂蜜香氣，而經數年熟成的古酒則有一種類似醬油、紅糖，或是果乾的香氣。

酸：醋、優格、奶油、起司

由於發酵狀態的差異，有些酒可聞到類似奶油、起司，或是像醋一般的香氣。

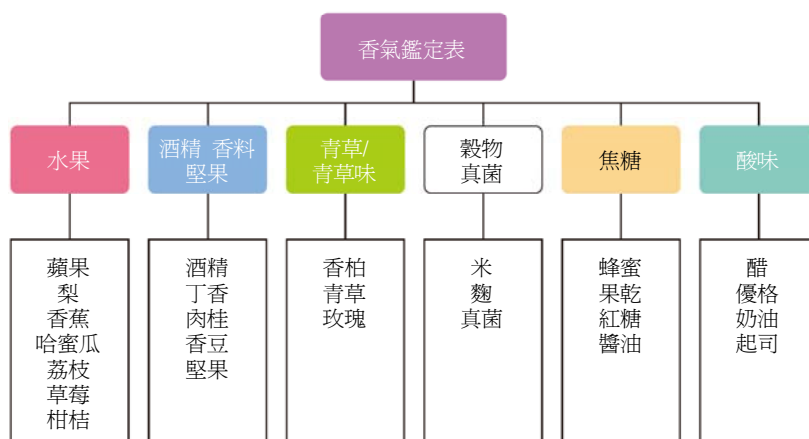


圖 4.2 清酒香氣鑑定表

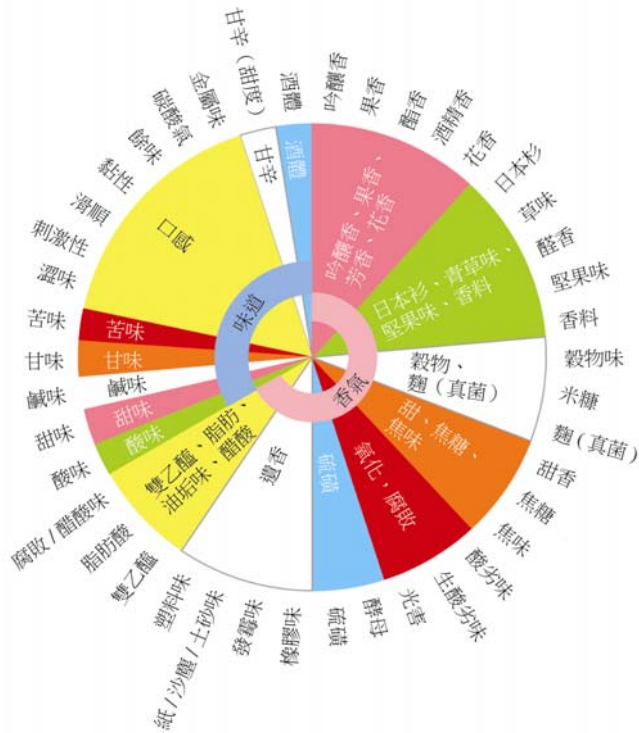


圖 4.3 專業用清酒風味輪

4.5 味道與質地(口感)

酒在入口之後，首先感受到的是甜味(sweetness)與酸味(sourness)。稍後會感受到苦味(bitterness)或甘味(umami) 這在舌根處的感覺尤其明顯。另外，在質地(口感)上，會感受到澀味(astringency)或滑順感(smoothness)。當將酒吞入或吐出後，在口中無酒液時所出現的感覺，就叫作餘味(aftertaste)。

甘辛(甘口或辛口)

清酒究竟屬於甘口或辛口，取決於糖份和酸性物的均衡。酸性物愈多，即使糖份相同，甜味的感受度也會降低(Sec. 7.4)。

濃淡(濃純或淡麗)，酒體(Body)

酒的酒體也與糖份和酸性物有關。糖份與酸性物較多的酒可稱之為濃酒。另外，氨基酸與縮氨酸等甘味成份也會發揮作用，含量愈多的就是酒體豐盈(full body)。日文中常用“Koku”或“Goku(mi)”來形容酒體豐盈。

日文中用來形容酒體的字眼有“淡麗”和“濃純”等。淡麗表示清澈(Light)、純淨(Clean)，以及細緻(Sophisticated)；至於濃純則表示醇厚(Full/Rich)、豐富(Complex)，以及優雅(Graceful)。

甘味

甘味代表可口(savoriness)與美味(deliciousness)的意思。氨基酸中可顯示出甘味的代表是穀氨酸。和葡萄酒與啤酒相比，清酒中含有較多的氨基酸，也含有較多的穀氨酸(表 1.1)。只不過，即使在清酒中添加了穀氨酸也無法感受到甘味的提升，因此，清酒的甘味應該是來自於各種氨基酸與縮氨酸的調和所形成。

苦味

多數的酒中都不適合有苦味，但是長期間熟成的古酒則可藉由苦味傳達出層次感，為其特色之一。

滑順

經適度熟成後，可從粗糙札口(Rough)或具刺激性(Pungent)變成滑順又芳醇(mellow)的酒。

清爽感，餘韻或餘味

優質的清酒，無論甘口或辛口，無論濃或淡，都有一種在口中瞬間即失的酒勁。清酒不同於葡萄酒，並非餘韻愈長愈好。

4.6 總體品質

清酒最要緊的就是講求均衡(諧調)，香味具協調性的清酒被認為是優良品質的酒。吟釀的釀造方法是以追求酒體淡雅(Light body)為目標，但並非是清清如水。另外，香氣與味道的均衡也極為重要，光有果香卻味道單調的清酒，或是味道過度多樣的清酒，都稱不上好酒。比較抽象的說法是，既優雅(elegance)又能夠引起共鳴(resonance)，才算得上是一款優質清酒。

4.7 酒病(Faults)

雜味，粗糙或令人不悅的味道

在清酒中，均衡(諧調)的味道極受重視，缺乏協調性、無法分辨到底是苦味、澀味，或甘味的令人不悅的味道，就叫做雜味。形成雜味的原因，有可能是因為使用了品質低劣的原料或是釀造技術拙劣，也有可能是流通過程中的管理作業不夠嚴謹。清酒在流通過程中若被放置在光亮或高溫的環境中，不但色澤與香味會產生變化，同時雜味也會增加。

光害

光是清酒的大敵。清酒中富含的氨基酸與維他命會被光分解，而產生不好聞的麝香味。

老香，氧化或腐敗氣味

清酒若貯藏在高溫或氧化的條件下，除了焦糖味之外，也有可能產生腐敗的高麗菜味或是瓦斯般令人不悅的味道。此一現象的原因物質來自於硫化化合物(Sulfuric compounds)，應該是由含有硫黃的氨基酸在代謝作用中所衍生的物質所形成的。

發霉(軟木味，Corky)

清酒並未使用軟木塞，但偶爾可能會出現軟木味。原因物質與葡萄酒相同都是來自 2,4,6- trichloroanisole(三氯苯甲醚，TCA)。傳統上，清酒的釀造大多使用木製品，而許多釀造場所也是木造建築。若在木材上使用含氯的殺菌劑，則木材中含有的木質素(lignin)會產生 2,4,6-trichlorophenol(三氯酚，TCP)，此一成份在黴菌的作用下會轉換產生 TCA，對釀造與貯藏中的清酒造成污染。

4.8 清酒風味鑑定輪表

專供釀酒方面的專家們使用的清酒官能評價用語(圖 4.3)，作成風味輪的樣式，各用語各有其參考標準。

4.9 品酒表

以下列出評價清酒的官能特性時的評價表(圖 4.4)，以及全國新酒鑑評會(National new sake award，參閱 Q&A 的 Q23)中所使用的評價表(圖 4.5)。全國新酒鑑評會的目的是要將鑑評結果提供予各酒廠以敦促其改良，因此是依據清酒風味輪中的用語來深入進行細項評價。

姓名 _____ 日期： _____

樣品編號 _____

外觀	顏色 / 色澤	無色	淡黃	金黃	琥珀色	深琥珀色
	透明度	透明				混濁
嗅覺	強度	無感				強烈
	特色	無感				強烈
	香蕉味					
	蘋果味					
	青草 / 青草味					
	穀物					
	焦糖					
味覺	甜味	不甜		中等		甜
	酒體	清淡		中等		濃純
	餘韻 / 餘味	持久		普通		輕微
	特色	無感				強烈
	酸味					
	甘味					
	苦味					
總評價	品質	極差	待改進	尚可	良	優

圖 4.4 清酒品酒表

4

清酒的品評方法

樣品編號 _____							
評審員 _____							
香氣	品質	優良 ----□----	----□----	普通 ----□----	----□----	不佳 ----□----	
	強度	芳香 ----□----	----□----	普通 ----□----	----□----	不佳 ----□----	
		果香(香蕉) 乙酸異戊酯	果香(蘋果) 己酸乙酯	乙酸乙酯	高級醇		
	吟釀 香味	□	□	□	□		
	青草香 香料	乙醛 □	異戊醛 □	4-乙炔基愈瘡木酚 □			
	真菌 甜味	真菌 □	甜味、焦糊味 □	焦味 □			
	氧化 腐敗 硫磺	酸劣味 □	生酸劣味 □	酵母味 □	硫化味 □		
	污染	橡膠味 □	發霉味 □	紙土砂味 □			
	油脂 油耗味	雙乙醯 □	脂肪酸 □	油耗味 □			
	意見	_____					
	味道與質地	品質	優良 ----□----	----□----	普通 ----□----	----□----	不佳 ----□----
		酒體	濃純 ----□----	----□----	普通 ----□----	----□----	清淡 ----□----
		辛辣 順口	柔滑順暢 ----□----	----□----	普通 ----□----	----□----	粗糙、辛辣 ----□----
		餘味	清淡 ----□----	----□----	普通 ----□----	----□----	持久 ----□----
		特色	甜味 □	酸味 □	甘味 □	苦味 □	澀味 □
非常強烈 不協調		□	□	□	□	□	
意見		_____					
總體品質		優 ----□----	良 ----□----	普通 ----□----	待改進 ----□----	極差 ----□----	

圖 4.5 全國新酒鑑評會的清酒品酒表