

供應

學習目標

- 了解清酒的適當保存方法。
- 了解與料理搭配的基礎。
- 認識酒器。
- 認識供應溫度。

5.1 保存方法

光與高溫都會減損清酒的品質。

多數清酒都裝在褐色或綠色的瓶子裡，就是為了避免受到光（紫外線）的影響。清酒中富含的氨基酸與維他命若被光分解而顯色，就會產生不好聞的氣味與苦味。要隔離紫外線，效果最好的是褐色瓶，其次是綠色瓶，二者的隔離效果都遠勝透明瓶。

在高溫下會促進清酒的成份產生化學反應，由於溫度對成份變化所造成的影響各不相同，因此和低溫熟成的清酒相比，香氣與味道均較差。清酒的保存溫度應與酒窖一樣維持在 15°C 左右即可。由於絕大多數的清酒都未使用軟木塞，因此不須特別注意濕度。若是貯藏在酒窖中，一年左右仍可維持與剛購買時幾乎相同的品質。

吟釀酒由於香味細緻易受溫度的影響，因此不妨選擇貯藏在溫度低於酒窖的冰箱中。另外，由於生酒的品質特別容易起變化，因此必須貯藏在低溫(5°C 以下)環境中。生酒若經長期放置，有可能因為酵素氧化而產生像榛果等堅果那樣的刺激性氣味，並且甜味、甘味與濃度都會增加，導致味道失去均衡。

已拆封的清酒由於會持續氧化，因此必須鎖緊蓋子放入冰箱中貯藏。

5.2 與料理的搭配

考慮清酒與料理的搭配度時，有以下四項要點。

- (1) 相稱 味道濃的料理搭配味道濃的酒
- (2) 創造新味道 與料理組合後產生新味道
- (3) 襯托味道 襯托隱藏在料理中的素材滋味
- (4) 去味 利用清酒將料理的餘味或異味去除

和葡萄酒相比，清酒的酸度低而且少有澀味等，因此適合搭配各類型料理。此外，由於清酒本身含有豐富的氨基酸與縮氨酸，因此具有襯托食材美味的明顯作用，尤其是清酒與魚類料理的組合，既能去腥味也能更溫和鹽味，使口中充滿甘味。

日本料理常用的調味料，像是醬油、味噌中都運用酵母、麴菌，和乳酸菌等。並且，這些調味料的共通點就是味道的核心都是甘味。因此，風味似近清酒，堪稱是最佳搭配。另外，起司也是運用酵母、乳酸菌，和黴菌所作成，含有許多蛋白質分解後所形成的甘味成份，因此特別適合搭配長期間熟成的清酒來品嚐。



圖 5.1 日本各地窯戶所製作的酒杯

5.3 酒器

5.3.1 玻璃杯

若在室溫下供應清酒，可使用玻璃杯。

關於盛裝清酒的玻璃杯，日本酒造組合中央會建議使用的是清酒杯(Sake glass，容量 110ml 與 60ml)。另外，還有以日本鼓為參考原型的酒杯(容量 110ml)，以及附有杯腳的酒杯(容量 65ml)(圖 5.2)。

若要使用葡萄酒杯，波爾多酒杯幾乎任何酒都適用。若想要品嚐熟成酒的乾果和堅果香氣，不妨選擇大號的 ballon 高腳酒杯或是勃根地(Burgundy)酒杯。



圖 5.2 清酒杯

5.3.2 品嚐清酒專用的傳統容器

酒杯

在日本一般的酒席上，通常使用唐津、伊萬里、九谷、美津、瀨戶等日本各地窯戶製造、口徑約 5~8cm 的小型陶磁器(圖 5.1)。至於漆器酒杯古時則出現在身居高位者的宴會或是儀式中。舉行日本傳統的結婚儀式時，有一個習慣是由新郎新娘捧著口徑約 20cm 的漆製酒杯來飲酒，這種漆器杯通常漆成朱紅色並繪有泥金圖樣(圖 5.3)。

不同的酒杯形狀與貼嘴部位的厚度，會令酒的印象出現明顯改變。同一款酒，若倒入圓筒型且貼嘴部位較厚的酒杯中，在香味之餘還會有一種濃烈感，相對的，若是倒入杯腹較淺、貼嘴部位較薄的酒杯中，則會感覺較為清淡。

5.3.3 倒酒專用的傳統容器

德利(銚子)

供應溫酒時要使用容量約 150~300ml 的磁器，有些染有簡單的藍紋花釉，有些則繪上華麗的彩色圖案。造型也豐富多變，有葫蘆型也有蠟燭型等等。若是要在冰涼的狀態下端出清酒，也可以使用玻璃製的德利。

銚釐

錫或銅製的容器，容量約 150~300ml，也可在溫酒時使用。



圖 5.3 漆器杯



圖 5.4 德利與銚釐

5.4 供應的順序

先從風味清爽的酒開始，在考量到與料理的協調性之下，基本上應先從酸味與甘味較豐富的酒開始供應。開胃酒適合選擇香氣明顯的吟釀酒、濁酒，以及氣泡酒；餐後酒則以甜味豐富的古酒為佳。

5.5 供應的溫度

吟釀酒與生酒，可以稍微冰涼一些，在 8~10°C 左右端出，這是因為溫度若太高，會導致吟釀酒的果香與生酒的鮮度失去。相對的，若在 5°C 以下則難以感受其味道，因此也得避免冰涼過頭。“爛(Kan，意即溫酒)”是日本清酒的傳統喝法，一般在 42~45°C 左右端出。溫度若過高，則酒精刺激性增強，難以感受到清酒在香味上的細膩表現。

在日本有多個關於清酒溫度的表達字眼。

日向爛	在日光下加溫	30°C
人肌爛	加熱至人體溫度	35°C
溫爛	加熱至微熱的溫度	40°C
上爛	加熱至略熱的溫度	45°C
熱爛	加熱至偏熱	50°C

不同加熱溫度的“爛”，有些可能酒精或是沸點本來就低的香氣成份會被揮發。另一方面，人對於酸味的感受雖然不會因為溫度而有明顯改變，但是在接近體溫的溫度下對於甜味的感覺較為強烈。比方說，甜味低而酸味偏強的純米酒，加熱成溫酒之後的味道會顯得更協調。此外，溫熱感也會成爲一種訊息，從味覺向大腦傳遞，進而轉化成一種美味感受。所以，即使是相同的清酒，只要改變溫度就能體驗各種香味的變化。

5.6 溫酒的方法

1. 將清酒倒入德利或銚釐等小型溫酒瓶中，再以熱水加熱(圖 5.5)。在沸騰關火之後，建議將容器放在熱水中再浸泡 2~3 分鐘。另外還有一種溫酒瓶是採雙層設計的“爛德利”，使用方法是將外層放入熱水，藉此加熱中間的德利。經過加熱後的酒會膨脹，因此將酒倒入容器中時請勿倒至全滿。
2. 溫酒時也可使用微波爐。傳統的德利的形狀，在微波爐中加熱時容易有受熱不均的情形，因此另一種作法是先利用耐熱的平底杯或馬克杯在微波爐中加熱清酒後，再倒入德利中。



圖 5.5 溫酒

5.7 清酒調酒

清酒也可作為調酒的基酒。

搖滾武士(Samurai Rock)

清酒 45ml、萊姆汁 15ml

威士忌杯

先放入冰塊後，依序倒入萊姆汁和酒並加以攪拌。

碳酸清酒(Sake tonic)

清酒 60ml、萊姆 1/4 個、通寧水

8~10oz 平底杯

倒入清酒並放入 3~4 塊冰塊。將通寧水注滿杯中，擠入萊姆汁並加入萊姆果實。

清酒霸克(Sake buck)

清酒 60ml、萊姆 1/4 個、薑汁汽水

8~10oz 平底杯

倒入清酒並放入 3~4 塊冰塊。將薑汁汽水注滿杯中，擠入萊姆汁並加入萊姆果實。

綠色日本(Green Japan)

清酒 45ml、綠薄荷利口酒 9ml、檸檬汁 6ml、鳳梨汁

高腳杯

倒入清酒、綠薄荷利口酒、檸檬汁，放入冰塊後加以搖晃，再倒入裝有冰塊的杯中並注滿鳳梨汁，再點綴以檸檬。

清新笑容(Fresh smile)

清酒(生酒、生貯藏酒)45ml、葡萄柚汁&蘇打水 45ml

沙活杯

將酒倒入杯中，加入葡萄柚汁與蘇打水並加以攪拌。

紅美人魚(Scarlet mermaid)

清酒(大吟釀)45ml、蔓越梅汁&薑汁汽水 45ml、檸檬切片

笛形香檳杯

將清酒倒入杯中，加入蔓越梅汁與薑汁汽水，攪拌後點綴檸檬片。

雪人(Snow man)

清酒(純米)45ml，無糖優酪乳 70ml

香檳杯

將冰涼過的純米酒倒入杯中，加入無糖優酪乳，攪拌後點綴檸檬片。

5.8 供應須多加留意的清酒

和清澄的氣泡酒相比，屬於酵母持續發酵型的濁酒更容易溢出杯外，所以要特別留意。請依循注意事項之說明，在開瓶之前先將濁酒靜置於冰箱中冰涼數小時以上。並且，請絕對不可以搖晃，小心留意慢慢打開瓶蓋。

5.9 建議水與清酒一同提供

連同清酒一同端出的水叫作“舒緩水”。“舒緩”就是 ease off 的意思，喝點水可以減緩酒醉的速度。還可以使口腔清新，讓下一杯酒或料理的味道更加突顯。