

# 清酒的學問

Text : Lawrence WU Photo : Sean Chan

我們常常喝到的清酒，其實和其他酒類一樣，也大有學問。日本人對工作一向非常專注和認真，所以清酒的釀造過程，可媲美其他歐美國家的佳釀。今次，讓我們深入淺出的，介紹一下日本清酒的文化。

身為獵頭公司負責人的 Kelvin，擁有多日本旅遊經驗，深入研究日本飲食文化，由他來介紹日本清酒，就最適合不過：「清酒是以米、米麴和水發酵而成的傳統日本酒類，在日本又稱之為日本酒（ほんしゅ）、酒（さけ）或お酒（おさけ），而紅酒白酒稱為ワイン（Wine）。酒精濃度平均在 15-16% 左右，而清酒也是世界上飲用溫度範圍最大的，於攝氏 5 度到攝氏 60 度之間，可是並不是所有清酒也適合熱飲的，因為熱力會破壞其酸度及味度，而實際上大部份清酒都只適合冷飲。」當然也會有適合熱飲的清酒，在超級市場或酒館所賣的清酒，附有標籤提示用家可作熱飲或凍飲之用，只要留心標籤就可以了。

「有人會因為冬天而喝一瓶熱清酒，而我在任何天氣也只會冷飲清酒，以防止酒味變差。」

## 清酒大不同

清酒也可以細分為幾款不同種類，以「精米度」為分類指標。精米是打磨後的白米：在釀清酒前，白米先要經過打磨，因為白米外層含有蛋白質、脂肪及其他雜質，而雜質會影響酒的香氣和口感，因此先要去除表層雜質，方能使清酒的酒香和口感更純。精米度就是白米打磨的程度，

精米度的數字愈低，即去除雜質的情況愈高，口感更純正：

「清酒可分為 4 大類，即大吟釀、吟釀、純米及本釀造。大吟釀是清酒中的最高等級，精米度 50% 以下，即白米外層被去掉 50% 以上，甚至有些大吟釀精米度只有 35% 或以下；吟釀的精米度為 60% 以下；純米的精米度為 70% 以下，而釀酒過程中完全不加入釀酒用的酒精和糖類，才可被稱之為純米。本釀造和純米的精米度一樣是 70% 以下，但和純米相反，本釀造在釀製過程中，會加入釀酒用的酒精，而一般味道較為清淡。」另外，亦有「純米大吟釀」或「純米吟釀」的品種，意即在釀製過程中，未有加入釀酒用酒精。

## 酵母・香味之源

除了米，酵母也是清酒的重要環節。酵母是清酒產生酒精的重要媒介，而在發酵過程中，亦會產生不同的氨基酸，也是產生清酒香氣的主要原料。在上世紀 1910 年期間的明治年代，日本釀造協會以西方技術製訂了第一種清酒專用的酵母，以固定清酒品質。自此之後，不同種類的清酒酵母均被製訂，並提供予全日本各地的釀酒商。最近亦出現從花朵中提取出來的新酵母，可釀製出花香果味的清酒。



十一月尾舉行的「相撲壽司清酒節」中，以上各支清酒均會於是次活動出現，予參加者品嚐，詳情如下：

日期：2013 年 11 月 23 日（星期六）

時間：中午 12 時至晚上 11 時

地點：銅鑼灣加路連山道 63 號

網址：[www.sumosushisakehk.com](http://www.sumosushisakehk.com)

活動當中提供超過一百款清酒，並提供日本料理和日本國技相撲表演，愛好日本飲食文化的朋友不容錯過。



#### 伝心 [稻]

一支得獎的清酒：於今年 2013 年的獲得「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」メイン部門最高金賞受賞酒名銜的「伝心 [稻]」，每年的出產量只有 1,000 支。仔細品嚐時，便會發覺淡淡的青蘋果香味從清酒中慢慢散發。

#### 嘉泉 純米大吟醸

以秩父奧多摩的地下水釀成的嘉泉 純米大吟醸，精米度同樣和同品牌的「大吟醸」一樣為 40%，但酒精度則稍低，只有 15 至 16%。何為「純米大吟醸」？意即在釀製過程，未有加入釀酒用酒精。

#### 極上の甘口

這支得到 2013 國際品質評選會金獎的「極上の甘口」，為帶甜味的意思。顧名思義，這支清酒的甜度非常高，因為用上了比普通清酒多 1.4 倍的白米所釀製而成，適合與較油膩的食物如燒牛肉一同品嚐。

#### 嘉泉 大吟醸

酒精度 16 至 17%，精米度高達 40%（即原米總體積 60% 被打磨）的嘉泉 大吟醸，最適合冷飲。清酒在嚴寒的天氣中釀製而成，芳醇香逸、果香濃郁，適合配以燒魚或豆腐料理，更能帶出獨特的酒香。