

~值得用红酒杯品鉴的日本酒~

美酒礼赞

Vol. 1

胜山酒造

地址：宫城县仙台市泉区福冈字二又 25 番地 1 号

电话：022-222-4451

www.katsu-yama.com/katsuyama/

- 榨取方式：离心榨取 ●酒精度：16 度 ●精米含量：35%
- 米：山田锦（兵库县特 A 地区） ●容量：720ml ●价格：10,500 日元



纯米大吟酿 极纯原酒

胜山 晓

撰文/叶石 熏 (评酒师) 摄影/长尾 迪



在口中绽放光华的美酒

“日本酿酒业的旋风男”伊泽治平，人们如此称呼亲手缔造了今天我们所品尝到的这一美酒的男子。在前所未有的萧条环境中，在酒窖接连倒闭的背景下，胜山酒造逆势而上。不，应该说是胜山酒造把逆势看作了机会。

“纯米大吟酿 极纯原酒 胜山 晓”的诞生经历了漫长岁月的积淀。直到2008年胜山酒造通过将原先的35个品种精炼为4种，并彻底提高了各种酒的品质后才正式推向市场。在这一

年胜山酒造引进了离心分离机，经过多番试制，终于在翌年成功酿出了高纯度的纯米酒。

怀着恋爱般的心情将美酒注入酒杯，一股仿佛成熟蜜瓜独有的香味旋即飘至鼻尖。带有淡淡金黄色的酒水明亮清澈，黏稠度适中。含一口酒在口中，舌头仿佛被天鹅绒所包裹，从头至尾的柔顺口感令人赞叹不已。

同时，酒味也堪称超凡脱俗。在感受到入口之初的甘甜之后，辛辣味随之而来，最后谢幕的是优雅的酸味。丰富的滋味如精彩的影片般一瞬间

在口中演绎，让我苦思冥想也找不到合适的赞美之词。

常温下饮用就足以堪称美味，稍事冷藏后清澈的口感更加凸显。菜肴搭配以白肉鱼类或鸡肉为宜。与高级橄榄油的匹配性良好，特别推荐醋渍鱼以及油拌的通心粉。也非常适合与水果起司甜点一起品尝。

在值得纪念的时刻单独饮用亦佳。慢慢地，慢慢地感受酿造者的巧思，与最珍惜的人一起分享。