

~值得用红酒杯品鉴的日本酒~

# 美酒礼赞

Vol. 2

株式会社 仙禽

地址：栃木县樱市马场 106

电话：028-681-0011

<http://www.senkin.co.jp/>

●酒精度：17～18度 ●精米含量：55% ●日本酒度：-3  
●酸度 2.1 ●米：人心地 ●容量：720ml ●价格：1,450 日元 (含税)



## 仙禽 纯米吟酿 中取无过滤生原酒 仙禽

撰文/叶石 熏 (评酒师) 摄影/长尾 迪



### “回归本源”的新滋味

日本的酿造文化起源于上古的绳纹时代。在遗迹中发现的用果实制作类似酒的东西的情形令人惊奇。反过来说，这也是日本人如此嗜酒的证明。

在 21 世纪的今天，多数日本酒制造商主要使用搪瓷罐、计算机等现代文明的利器来生产酒。而株式会社仙禽则选择了逆时代而动，以“回归本源”为口号开始了木桶酿造。

仙禽是栃木县第 2 古老的酒窖，其代表法人薄井一树因“后进酒窖的王牌”

的美誉而受到注目，酒窖的进步非常之快。

这次，我选择的是“仙禽 纯米吟酿 中取无过滤生原酒”。该酒初入口时给人一种初恋的感觉。独特的酸甜滋味，让人回想起那美好的时光，因而心潮澎湃。酒香仿佛泰国、巴厘岛等南国的白色花朵在风雨过后散发出的甜香。为使这南国鲜花般的芬芳酒香不致飘散，最好不要使用过低的温度进行冷藏。细细品味酒中蕴含的清澈溪流般的怡人芬芳，酒香入喉即沁入五脏六腑，令人情不自禁地留连杯盏而无法自拔。

口感非常柔顺，仿佛恋爱经验丰富、深谙处世之道的成熟女性。成熟的滋味让人永不厌倦。品茗之后，酒韵凝于舌尖，历久弥香。

现在这个季节，萤火鱿拌醋味噌、醋渍甜番茄与新鲜洋葱是最好的佐酒佳肴。非常适合用醋调味而带有让人心情愉快的酸味的水果风菜肴。蕴含着初恋那难以形容的酸甜滋味，让人欲罢不能。