

~值得用红酒杯品鉴的日本酒~

新泽酿造店

地址：宫城县大崎市三本木北町 63

电话：0229-52-3002

美酒礼赞

Vol. 4

- 酒精度数：15.8度 ●精米含量：60% ●日本酒度：+3
- 氨基酸度：1.3% ●酸度：1.5 ●米：山田锦
- 容量：720ml ●价格：1,365日元(含税)



特别纯米 伯乐星

●撰文/叶石 熏 (评酒师) 摄影/长尾 迪



地震中幸存下来的强运酒

给众多酒窖带来了前所未有的浩劫的东北地方太平洋冲地震（即东日本大地震）已经过去了3个月。到底是“灾难已经过去”还是“灾难还未结束”，如今人们都无法自主地作出判断。在此次的地震中受到了巨大损失的新泽酿造店现在正踏出迈向复兴的第一步。被称为拥有“神的舌头”的酒坊老板新泽严夫是日本酒界的希望之星，他酿造出的酒不仅醉人更醉心。今天为您介绍“特别纯米 伯乐星”其实是在此次劫难中幸存下来的。从酒瓶的背面可以看到“本

品是在东北地方太平洋冲地震中安全救出的酒”的字样，实在是让人一滴都不舍得浪费。

酒的颜色为淡淡的金色，倒入酒杯时，酒顺着杯壁缓缓滑落杯中。类似于红酒术语中“酒腿较长”的品种，具有轻微的粘度，饮用时舌头有被包覆的感觉。与乳酸和青苹果相仿佛的清新酒香扑鼻而来，甫一入口，与酒的外观相称的醇厚米香迅速弥漫整个口腔。

本酒最适合搭配浓厚调味的菜肴，也非常适合当季的口感刺激爽快的青花椒。试试青花鱼与青花椒的味噌煮、咸甜调味的猪腰肉牛蒡卷、蛋黄裹丸子等

料理吧。同时推荐与以青椒肉丝为首的使用蚝油的中国菜搭配品尝。

该酒给人以有如双脚踏在坚实的大地上一般的强劲印象，新泽本人也是经历了多次天灾而重新站起身来的真男人。相信他这次也一定会克服困难，酿出更美味的酒来。这样的介绍足以让未受灾的人们也为之心动，大家都衷心祝愿他能够实现再次飞跃。新泽已经决定重建酒窖。最后，作为对他最大的支援，让我们爱酒人开怀畅饮他全心全意酿造出的美酒吧。