

~值得用红酒杯品鉴的日本酒~

青木酒造

地址：新潟县南鱼沼市盐泽 1214

电话：025-782-0023

http://www.kakurei.co.jp

# 美酒礼赞 Vol.5

- 酒精度数：17~18度 ●精米度：50% ●日本酒度：+2.0
- 氨基酸度：0.8 ●酸度：1.5 ●米：五百万石（麴米・掛米）
- 容量：720ml ●价格：1,575 日元（含税）



## 纯米吟酿 鹤龄 五百万石

撰文/叶石熏（评酒师） 摄影/长尾迪



### 让越后酒的形象 焕然一新的酒

美酒甫一入口，脑海中立即浮现出神功皇后的形象。供奉在八幡宫中的神功皇后曾经在身怀六甲的情况下仍然渡海进攻新罗，真真是一位勇敢的女子。华美、庄严而又强大，也许正是因为如此，人们才会将她与传说中圣母的神圣形象结合起来的。

如果说在大多数人的印象中，纯米大吟酿代表着拥有华丽酒香的美酒，那么万岁乐白山就是其中的佼佼者。如同浆果一般甜中带酸的酒香柔柔地飘散，彰显个性的同时又不会过于强硬，这绝

妙的平衡令人叹服。

然而这美酒真正的趣味，却在于它丰富多彩的变化。明明已经如水一般滑过喉咙，然而好似熟酒一般的浓醇忽然而来缠绕舌尖，转瞬间又悄然退去，只余一点辛辣伴着微酸留在口中散发着余韵，等到回过神来，才发觉酒樽已空。越是品茗，越是为其魅力所打动。这独特的口味，难道是极品山田锦与万岁乐特有的酵母 NK7 携手创造的吗。总而言之，这实在是令人难忘的美酒。

万岁乐白山的最佳饮用温度在 15 到 18 摄氏度之间，这一温度既无损于美酒的爽滑感，又可随着时间流逝来充分享受其变化。如果要在稍高的温度下

饮用，推荐使用波尔多酒杯，可使酒香愈加浓郁。

美酒恰到好处的酸甜最适宜搭配略带酸味的料理。鲑鱼茼蒿拌黄瓜，番卒酱（Ponzu Sauce）风味，或者竹荚鱼南蛮渍都是相当合宜。比较少见地有用切成薄片的奈良渍夹奶酪的组合，虽然出人意料，但不成想奈良渍的酸甜味道和奶酪的美味竟然与这美酒如此契合，真是不试不知道，这也进一步拓宽了美食与美酒的搭配范围。

它是最理想不过的佐餐酒，但闲来把酒独酌，品味其丰富的变化也不失为一种小小的奢侈。这才是圣母给予我们的珍贵的爱。