

~值得用红酒杯品鉴的日本酒~

宫泉铭酿

地址：福岛县会津若松市东荣町 8-7

电话：0242-27-0031

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

美酒礼赞 Vol. 6

- 酒精度数：16度 ●精米度：60% ●日本酒度：+0.5
- 酸度：1.5 ●米：梦之香（会津若松市湊町产 上马渡梦农场）
- 容量：1.8l ●价格：2,310日元（含税）



纯爱满载 纯米 写乐

撰文/叶石熏（评酒师） 摄影/长尾迪



让人心动 “纯爱满载”的酒

说起“气势逼人的年轻酿酒师”，首先浮现于脑海的就是“宫泉铭酿”的宫森义弘。他时刻紧跟时代步伐，不断发起新的挑战，以酿造让酒徒们高呼“美味”的酒为乐。他不卑不亢的姿态与幕末的维新志士相仿佛。

原以为硬汉酿酒师酿出的酒必定超烈无比，适合男人的口味，但其实并非如此。“纯爱满载 纯米 写乐”拥有柔滑的口感和白桃般酸甜的果酒风味。虽

是果酒，但却并不仅仅只有甜味而已。给人以新鲜感觉的酸与最后毫不吝啬的辛辣形成了绝妙的平衡。来自于原材料米的乳酸系香味不疾不徐，让人无法停杯。

佐酒菜方面，大胆地尝试了切成薄片的苹果。没想到都是酸甜风味的两者却意外的非常相配。这时，如果在苹果上撒上少许盐的话会更美味，酒质优美的酒会让水果也变身美味佳肴。此外，推荐搭配三杯醋拌墨鱼黄瓜、醋烧鸡翅肉等醋料理。“酸”这一共通点使美酒与佳肴都更添美味。适宜的饮用温度为

10~12度。如果温度过低，酒味会变硬，难得的柔滑口感将损失大半。在饮用前不久将酒从冰箱中取出，当酒瓶上出现冷凝水滴的时候，是最佳的饮用时机。

是了是了，酒瓶颈部的标签会让人以为是印错了字。不要想当然的认为应该是“纯米”，它就是“纯爱”。这是宫森君既渺小又伟大的坚持。对酿酒的爱、对福冈这片地方的爱，每一滴酒中都洋溢着浓浓的爱意。真希望能够通过舌头感受到酿酒师的这番心意。