

~值得用红酒杯品鉴的日本酒~

旭酒造

地址：山口县岩国市周东町獺越 2167-4
电话：0827-86-0120
<http://www.asahishuzo.ne.jp/index.php>

美酒礼赞 Vol. 7

●酒精度数：16度 ●精米度：23% ●氨基酸度：未公开
●日本酒度：未公开 ●酸度：未公开 ●米：山田锦
●容量：720ml ●价格：5150日元（含税）



獺祭

纯米大吟酿 研磨二割三分

撰文/叶石薰（评酒师）摄影/长尾迪



专为细细“品味” 而酿造的酒

冲击性！虽然与优雅的口感不甚相符，但这却是我在饮用该酒时的第一印象。前去采访的时候，发现旭酒造仿佛一座依山势而建的山间小酒坊。以杜氏为首的酿酒师们也都年轻，酒坊中充满了良好的氛围。在参观了酒坊之后，从试饮室中端出来的不是饰有同心圆图案的酒碟，而是打磨精致的红酒杯。是的，用红酒杯赏鉴日本酒的技术，就是这家酒坊教会我的。

历经 144 小时之久的时间而变成

圆珠状的山田锦所酿出的美味洋溢着无可比拟的透明感。打开瓶塞的瞬间散发出的仿佛热带水果的芳香让人产生迫切的期待。舌尖与酒接触的瞬间，酸甜的滋味仿佛冰块融化一般充满整个口腔，之后辣味慢慢显现。甜、酸、辣三味一同演出的协奏曲之美，足以让很多人都找不到言语来形容。有人说精细舂制的米酿出的酒淡而无味，事实上完全没有这回事。入喉之后直冲鼻腔的甜味和酒香都是山田锦米所独有的。

说这酒“带出了前所未见的米的全新魅力”也不为过。就像女性通过化妆改变面貌一样，该酒证明了酒也会在酿

造过程中多番变化。

与作为主角的酒搭配的菜肴以河豚为最佳。该酒可以在不破坏纤细而淡泊的河豚之味的前提下，引出白身鱼的美味。与水果般的酒香相匹配的，还有橘子果酱煮鸡翅尖、苹果与萨摩芋头色拉、醋渍章鱼与奇异果等使用了水果的菜肴。

最后说一句，“獺祭”不适合一饮而尽的豪爽，而是需要细细品味以了解花时间和工夫酿造出该酒的酿酒师的心思。在慢生活难能可贵的当今，这样的酒更让人心生向往。