

~值得用红酒杯品鉴的日本酒~

藤冈酒造

地址：京都府京都市伏见区今町 672-1

电话：075-611-4666

<http://www.sookuu.net/index.html>

美酒礼赞

Vol. 8

●酒精度数：17度 ●精米度：50% ●氨基酸度：1.2
●日本酒度：+2 ●酸度：1.4 ●米：爱山
●容量：500ml ●价格：3000日元(含税)



苍空 纯米大吟酿 爱山

撰文/叶石熏(评酒师) 摄影/长尾迪



如同澄净的 蓝天一般清冽的味道

与它的邂逅是在京都一家叫“两川”的居酒屋中。“两川”是一家京都地区很少见的用红酒杯盛日本酒的酒家。当我说“来杯当地的酒”，于是“苍空”来到了我面前。只一眼，我便钟情于它美妙的瓶装设计。待到美酒入喉，我的心就被它狠狠揪住了。一旦钟情于一种美酒，自然而然就会想去见它酿造的地方，于是我匆匆赶往伏见。

藤冈酒造曾经一度因上一代主人骤然离世而封藏了酒窖。但是其第五代传人藤冈正章对于酿酒的热情却从不曾熄

灭，不惜到其他酿酒之地学习酿酒技术。藤冈酒造的酒窖终于得以重新开启，也因此被称作“复活之窖”。

在众多的窖藏美酒之中我独独选中的是“苍空 纯米大吟酿 爱山”。酒色之中带着一抹嫩绿，令人望之便觉清凉，更有淡淡清香沁人心脾。饮一口，初觉如水一般滑过喉咙，之后才觉其味袭来，口感超群。味道兼具纯米的温柔和酒劲的醇厚，仿佛在诉说着那种烙在日本人骨髓中的性格，最后的回味又好似西柚的酸味。凝聚了日本人引以为荣的名水之地的精华而诞生的酿酒的精粹完全体现在了酒的品质之中。

饮用时不用太冰，10度左右时最

能发挥米的美味。建议搭配生的新鲜豆腐衣，不蘸酱油，而是蘸料酒食用，用酒中加入木鱼花、梅干煮成的料酒，更能勾起豆皮细腻的美味和酒的风味。如果用鱼佐酒，那么就要用银鳕鱼、梭子鱼之类味道爽淡的鱼，简简单单地盐烤就好。还可以搭配油炸荞麦面、素炸零余子之类体现材料原味的料理，一样非常合适。

500毫升装的量在日本酒中可谓少见却又恰好。如果配上可口的菜肴，二人共饮正好能喝到酒尽杯干。酒后的心情就如同万里无云的晴空一般舒爽畅达。