

~值得用红酒杯品鉴的日本酒~

# 美酒礼赞

Vol.9

平孝酒造

地址：宫城县石卷市清水町1丁目5-3

电话：0225-22-0161

●酒精度数：17~18度 ●精米度：40% ●氨基酸度：1.4  
●日本酒度：+6 ●酸度：1.4 ●用米：播州山田锦  
●容量：720ml ●价格：3,262日元(含税)



## 日高见 大吟酿

撰文/叶石薰(评酒师) 摄影/长尾迪



### 渊停岳峙、卓然出众

宫城县石卷市——一座经受了东日本大地震肆虐的城市，平孝酒造在这里屹立在此。走进酒坊，后院里重型机械正在忙碌地工作着，机器的轰鸣声响彻整个酒坊。这座酒窖曾经饱受海啸的蹂躏，但平井社长的脸上不仅没有一丝愁云，反而洋溢着温暖人心的笑容。

“日高见 大吟酿”是特别限量的酒，即使在当地也不太容易买到。大多数的大吟酿都具有浓重的香味，但日高见的香味却十分稳重，非常适合在作为佐餐酒长时间享用。正当犹如洋梨和苹果般的水果香味在口中弥漫之时，不徐不疾

地一阵酸辣之味悄然而生。恰好的大米口感与柔和的后劲让本酒入口温和，没有任何刺激感，完完全全地发挥了酿酒用米之王山田锦的优良品质，堪称酒中佳品。

在当地有这么一种说法，“吃鱼一定要配‘日高见’”，这一酒坊所产的酒跟鱼简直堪称绝配。无论是与脂肪十足的鲷鱼、青花鱼的生鱼片还是西京腌制银鳕鱼搭配，都是不错的选择。现在这个季节的话，可以试试烤牡蛎。在刚刚出炉的热乎乎鲜嫩诱人的牡蛎上滴上几滴柠檬汁。当浓郁的美味在口中四散之时，轻轻地抿上一口冰镇的“日高见 大吟酿”……。光是想上一想，就足以勾

起腹中的酒虫了。再加上它温和的口感，“不知不觉就喝光了”这种情况实在正常不过。

无论是初涉酒道还是深谙个中三昧，“日高见”都可以瞬间将其俘虏。酒窖的灾后重建工程现终于已经完成，今年已重新开始酿酒。

“比我们还困难的大有人在，所以我们绝对不能向命运低头”，平井社长说道。

地震后的口号不是“加油”，而是“绝不认输”。而这份“绝不认输”的信念会如何在酒中体现呢？我很期待初榨酒带给我惊艳。