

~值得用红酒杯品鉴的日本酒~

相泽酒造

地址：栃木县佐野市堀米町 3954-1  
电话：0283-22-0423

# 美酒礼赞

Vol. 10

- 酒精度数：15~16度 ●精米度：50%
- 日本酒度：+2 ●米：山田锦
- 容量：720ml ●价格：1,665日元(含税)



## 爱乃泽 纯米吟酿

撰文/叶石熏(评酒师) 摄影/长尾迪



相泽晶子作为酿酒师首次酿出的这一纯米吟酿获得了栃木县县知事奖。

### 饱含女性酿酒师 心意的酒

这是一个女性焕发光彩的时代。

在这个食草男甚至观叶植物男这样的词汇到处流行，越来越多的男性转入守势的时代里，强势的女性反而开始突破职业的框架，活跃在各种领域。其中最为甚者，莫过于女性酿酒师了。曾几何时，日本酒的世界是女性的禁区，即使进入昭和时代，这一风潮也没有发生改变。虽然现在女性酿酒师已不再是“稀有动物”，但并没有改变这是个男性社会的事实。

相泽酒造的相泽晶子女士就是这群为数不多的女性酿酒师之一，大专毕业

后曾经从事教授秘书、大学附属医院的医疗秘书等工作的她因为父亲骤然离世而继承家业成为了酒坊的老板。之后又因为酿酒师年迈而亲自担当了酿酒师的工作。

“纯米吟酿 爱乃泽”就是饱含了这样一位相泽女士的爱与心意的美酒。她做为酿酒师首次酿出的这一满含深意的美酒还获得了栃木县县知事奖。

听了这些介绍，我对这美酒愈发期待起来。将酒注入杯中之后，仿佛芒果般的香气立刻扑鼻而来。如果以为这是女性专属的柔和之酒，那你就想错了。厚重的米香才是这酒的美味精髓所在。

将酒含入口中，其厚重滋味如冰缓慢融化一般在口中弥漫开来。经过一段

时间的酸甜口感之后，继而来的是轻微的辛辣，酒味余韵悠长，缓缓而逝。是一款优雅而强韧的凛冽美酒。

这样的酒非常适合搭配使用了水果的菜肴，现在这个时候，当季的柿子拌茼蒿沙拉、胡椒调味汁拌苹果可以激发出酒的酸甜口感。将稍加冷却的“纯米吟酿 爱乃泽”淋少许在冷冻的葡萄上制成的连皮一起吃的甜点也非常推荐。虽然可以搭配各种菜肴，但为了无损其优雅感觉，最好不要搭配调味过重的菜肴。

感受着时间的流逝，缓缓交谈的同时用心品茗，这才是对这一美酒应有的礼仪。