

~值得用红酒杯品鉴的日本酒~

# 美酒礼赞

Vol. 11

丰岛屋

地址：长野县冈谷市本町 3-9-1  
电话：0266-23-1123  
<http://jizake.miwatari.jp/>

●酒精度数：15度 ●精米度：39% ●日本酒度：+2  
●酸度：1.4 ●米：长野县产美山锦  
●容量：720ml ●价格：3,360日元（含税）



## 神渡 纯米大吟酿

撰文/叶石熏(评酒师) 摄影/长尾迪



### 有王者之风的佳酿

不知道大家有没有听说过“御神渡”这个词？到了这个时期，应该会有人在极其偶然的情况下在新闻中听说过吧。所谓“御神渡”，是指在结了冰的諏访湖的湖面上出现的仿佛有人走过后留下的锯齿状裂纹。这是数九寒天中的自然现象，当地人则认为是諏访大明神（上社）向女神（下社）身边走去时渡过湖面而留下的神迹。清酒“神渡”之名正是由来与此。酒坊主人的目标是打造“能够赢得笑容的特产酒”。他集结了年轻人的力量，细致地执行每一道工序。其

主力品牌“神渡”、“丰香”很受年轻人的欢迎，人气急速飙升，在各种品酒活动中，总是最先告罄的那个。

“神渡 纯米大吟酿”是同一系列中的旗舰产品。洋溢着高级感的外观让人在还没开瓶之前就充满了期待。注入酒杯的瞬间，华丽的香气瞬间四散开来。这是最大限度地引出米的潜能的酒所独有的芳香。顺滑圆润的口感体现出了酿造工艺和水质的优秀。味道以高雅的甘甜和米香为主，轻妙的酸味环绕其间，五味之调和也非常出色。回味久远，余韵悠长。饮用之后舌头中央经久不散的酸味让人莫名地感到惬意。

最佳饮用温度低于常温，但如果不想酒性变得过于绵软，还是不要太冷为宜。佐酒佳肴以调味清淡的简单菜式为佳。推荐在白肉鱼中添加江户时代人们常用的煎酒（传统调料，在日本酒中放入木鱼和梅干熬煮而成）而不是酱油以食用。

作为佐餐酒，可以让从用餐开始到完毕都保持良好的胃口，实在无愧于“酒王”的名号。说着说着还真想用舌头来感受一下“酒王”的威严呢。