

~值得用红酒杯品鉴的日本酒~

酒井酒造

地址：山口县岩国市中津町1丁目1-31
电话：0827-21-2177
<http://www.gokyo-sake.co.jp/>

美酒礼赞

Vol. 13

- 酒精度数：16~17度 ●精米度：40%
- 米：西都之雫 75%、山田锦 25%
- 容量：720ml ●价格 3,255 日元（含税）



五桥 大吟酿 西都之雫

●撰文/叶石熏 (评酒师) 摄影/长尾迪



即使天使也会陶醉的高雅之味

酒井酒造在日本三大桥之一的锦带桥所在的山口县岩国市设有酿酒坊。其主力品牌“五桥”之名正是来源于锦带桥这座五连拱桥。可以说这是一款从名称到味道都可以给喜欢酒的朋友们留下深刻印象的名酒。

“五桥 大吟酿 西都之雫”是一款采用了生长于山口县的原产酿酒米西都之雫的酒。打开瓶塞之后，大吟酿那让人联想起成熟的王子香瓜、夏威夷茉莉的华丽香味便缓缓四溢开来。这种无法用言语表达的格调高雅的香味就足以让人沉醉。

倒入酒杯中时酒滴会挂在杯壁上，这在红酒界被称为“天使的眼泪”，由此可以得知该酒稍稍具有一定的粘性。仿佛要将舌头包裹起来的柔滑口感带给人舒适的心情。甜味、苦味、酸味三位一体，向着舌头中央缓缓汇合。最后一种仿佛橙子般清爽的酸味在带出悠长余韵的同时为之画上圆满的句号。

说起大吟酿，人们一般都会想起过去曾经风靡一时的香味浓烈的甜酒，而“五桥 大吟酿 西都之雫”则与它们截然不同。米香也得以适当地保留，作为佐餐酒足堪细品，长时间饮用也不会感到厌倦，是一款能让任何人都能接受的美

酒。菜肴搭配方面以能够引出食材原味的简单菜式为佳。尤其适合搭配甜虾以及扇贝等本身具有甜味的水产品刺身。蘸料建议使用天然盐而非酱油，这样既可以突出食材的甜味又不至于损害这款纤细之酒的风味。菠萝和芒果等水果更是锦上添花，稍稍蘸一点天然盐再吃，可以让人更尽一杯酒。

在天气逐渐开始热起来的这个季节里，酒瓶标签上描绘的锦带桥让我心思神往，真想喝上一杯透心凉的啊。