

~值得用红酒杯品鉴的日本酒~

美酒礼赞

Vol. 14

宫坂酿造

长野县諏访市元町 1-16
0266-52-6161

- 酒精度数：16度 ●精米度：45% ●日本酒度：+1
- 酸度：1.5左右 ●氨基酸度：1.0左右
- 米：兵库县加东市山国地区产 山田锦 100%
- 容量：720ml（无箱） ●价格：2,415日元（含税）



山花 纯米大吟酿

●撰文/叶石熏 (评酒师) 摄影/长尾迪



享受轻松惬意 纯米大吟酿

因“七号酵母诞生之藏”之名而蜚声海内外的宫坂酿造于1662年在自然资源丰富的信州諏访设立了酒窖，今年4月迎来了成立350周年纪念。除了主力品牌“真澄”之外，宫坂酿造还推出了限量供应的“宫坂”，种种举措让宫坂酿造的名头日渐响亮了起来。光听名字，人们很容易产生这是一家自动化酿酒厂的印象，但这完全是一种误解。机械化只是酿酒过程中的一部分而已，酿酒的重要部分是由熟练的酿酒师们进行的。宫坂酿造并没有在过往历史上坐吃

山空，在不断积累传统的同时紧跟时代脚步的宫坂酿造对年轻的酿酒师们产生了巨大的影响。

此次介绍的“纯米大吟酿 山花”是宫坂酿造的长寿商品，是颇受女性欢迎的自信之作。正如“仿佛早春的八岳上绽放的可爱花朵”的宣传那样，让人联想起白色花朵的香气缓缓弥漫开来。还夹带有些许青苹果、乳酸类地芳香，却又不过分艳丽，感觉十分高雅。酒水具有轻微的粘性，这赋予了它在饮用时的滑顺感。同时还饱含蓬松柔软的米香。每喝一杯，心情便愈加舒畅一分。

口感以甜酸为主，余韵悠长，历久弥散。仿佛在河里漂洗友禅染时颜色随

水流渐渐消散的感觉。实在是一种优雅的美酒。

但是这也不是用来附庸风雅的酒。作为对原材料有着极致要求的纯米大吟酿，它可谓是物超所值。是适合亲密的伙伴之间从傍晚开始悠闲地品茗的酒。适合菜肴越简单越好，现在这个季节，推荐搭配醋渍的圣女果和新洋葱、烤蚕豆、醋味噌拌章鱼。与油炒的通心粉也很搭，我真的很想一试。思考该酒的搭配菜肴也是一种乐趣，可以让人重新认识到日本酒的佐餐酒属性。