

## 探索清酒之美

10年前，在我于东京攻读清酒侍酒大师证书时，这段经历带给我许多不同的感悟与理解，而我认为这正与学习葡萄酒非常相像。

我一直铭记着清酒酒标上表示品质与风格的关键日语词汇：“特别”意指特别；“古酒”意为经过陈年的清酒；“本醸造”是一种在酒中加入少量酿造酒精的清酒风格；与其相对类别是“純米”，这类型的清酒不会加入酿造酒精。“本醸造”要求精米步合达到70%（指打磨后精米占原本玄米的比重）。

在众多清酒术语中，“大吟酿”与“吟酿”对精米打磨程度与品质做出了规定，是最重要的2个词汇。“大吟酿”要求精米步合达到50%，使玄米最优质的“心白”（即内核）得以用于酿酒。“吟酿”则要求精米步合至少达到60%。而顶级大吟酿的这一比例更是达到30%。打磨的步骤非常重要，因为清酒最为精致细腻的风味都来自其含有淀粉的内核。酒米外层主要为脂肪、蛋白质与矿物质，会造成清酒口感尖锐或带有怪味。因此要酿造最昂贵的清酒，酒造都会提升精米打磨程度，只使用酒米最内层的核心。

懂得识别酒标只是第一步。而以小字体印于酒标上的“日本酒度”才是清酒最重要的信息之一。这一指标揭示了清酒的甜度，范围介于“-5（甜）”到“+12（极干）”，“+3”至“+5”是常见的甜度范畴。大多数供出口的清酒会标示日本酒度，这是标准的测量单位。喜爱偏甜风味的饮者可以选择日本酒度在0到-5之间的清酒，若想要干型（不甜）风格，可以选择日本酒度在+3到+7之间的酒款。

我认为清酒酒标的最有趣之处在于其标示了氨基酸度（清酒中氨基酸的含量）。这一指标揭示了清酒中氨基酸的水平，主要就是指第五种味觉——鲜味（umami），它是由一位日本教授于百年前发现的。食品行业最早意识到这一点，并且数十年来一直在使用这一术语，而如今它也终于成为酒业词汇之一。鲜味是指从食物或酒中尝到的一种氨基酸，称为谷氨酸盐。在清酒中，鲜味水平越高就会使酒体越饱满，滋味越显浓郁。在食物中，鲜味可以使口感更圆润，咸鲜的肉类可以与其他诸如甜、酸、苦、咸与辣味平衡交融。菌菇、紫菜、番茄以及炖汤这类食物中一般都带有鲜味。人工合成的鲜味剂——味精（MSG）在快餐中尤其多见，只要加入一点儿就能使食物咸鲜而口味馥郁。在亚洲料理中，鲜味也无处不在，所有由大豆发酵制成的调味品，例如酱油、味噌等都充满了鲜味，以我之见，并没有很多菜式不以酱油或以大豆为原料制成的佐料来调味。

无怪乎日本最传统的酒精饮料——清酒也充满了鲜味，并且作为一种成分被测量记录。评估清酒的标准与葡萄酒不同。清酒所有的风味，包括重要的鲜味都微妙而不张扬。酒中任何一种元素若是浓烈而强劲都被认为是酒款的不足或缺乏平衡感。清酒的品质更在于口感的均衡与曼妙，余味是否绵延持久，雅致的风味是否和谐。☒

编辑 / 张紫薇



李志延

www.AsianPalate.com 网站创始人，香港理工大学酒店及旅游业管理学院教授，葡萄酒评论家、作家及顾问。