

清酒釀制（1）

很多時候，清酒被稱為「Rice wine」（非蒸餾米酒），但實際上，清酒的釀制過程更接近於啤酒。在日本，清酒一般稱為「日本酒」，一如其名，意為「日本的酒」。

清酒釀制的關鍵在於酒米。酒米非食用米，而是一種專門用於釀酒的米。另外，優質純淨的水源和兩種微生物對於釀酒也非常重要。兩種微生物分別是麴菌和清酒酵母，麴菌（真菌的一種）呈粉狀，可以將米澱粉轉化為單糖，風味獨特而略帶甜香，而清酒酵母則可以將單糖轉化為酒精。

傳統清酒的發酵溫度比啤酒及葡萄酒更低。很多杜氏認為，發酵溫度越低、發酵時間越長，越能使酵母醞釀出最佳的香味。發酵通常需要 2 至 4 周，而清酒的整個釀制過程則需要 4 至 9 周。由於低溫可以抑制其它微生物，因而發酵通常在冬季進行。

當清酒從酒糟（發酵過程中留下的固體）中分離出來時就可飲用。但大多數情況下，清酒要經過低溫殺菌和過濾才能上市。一般情況下，清酒的酒精含量與葡萄酒一樣，為 13% 至 17%。但與葡萄酒不同的是，清酒通常都不會進行熟化。清酒品質完全取決於當年的生產條件以及所使用的材料。所以，能否每年都能保持同樣的風味，就非常考驗杜氏的技術。