

清酒釀制 (2)

瞭解清酒，還必須知道清酒的主要等級和分類。由於清酒的生產方法和種類繁多，因此清酒的命名規則也非常複雜。即使兩種清酒屬於同一級別，但如果原材料、風土條件以及釀酒師技術和喜好不同，清酒的風味也會截然不同。

精米比例決定了清酒的等級。幾乎所有的清酒均以白米釀造，白米碾磨後剩下的比例不同，釀制出來的酒的風味也會不同。米的碾磨程度越大，釀制出來的酒就越昂貴。

酒廠的主打產品多為吟釀酒和大吟釀酒。吟釀酒的米粒必須碾磨去原米的 40% 以上，而大吟釀酒則為 50% 以上。大吟釀酒品質卓越，無論哪一款都精工細作，價格不菲。且吟釀和大吟釀通常採用一種特殊酵母製作，發酵溫度也比一般的清酒低。本釀造使用碾磨去原米的 30% 以上的米粒，還會加入少量食用酒精，使其口感清爽，味道鮮明。

純米酒則屬於另一個範疇，意味著釀造過程中不添加糖類、多餘的澱粉和食用酒精。純米酒也可以是吟釀酒和大吟釀酒，分別稱為「純米吟釀酒」和「純米大吟釀酒」。

生酒是指沒有經過低溫殺菌的清酒，以上的所有類別都能以生酒的方式提供。並且，上述所有類別還可以根據「白濁」來劃分。白濁酒被定義為一種將過濾控制在最小限度、呈白濁色，並能充分呈現「米的甘醇」的清酒。古酒是經過熟成的清酒（陳釀），較珍貴。