

清酒釀制與伏見泉水

釀制清酒離不開豐沛的水源。清酒的含水量為 80%，因此水的純淨度對清酒的品質至關重要。與富含果汁的葡萄不同，蒸熟的米是固體，必須添加大量的水才能做出合適的酒醅。米清洗、浸泡、蒸煮等所有釀制工序中的用水總量，是米自身重量的 30 多倍。

自古以來，伏見就備受水的恩澤。地表的多重黏土層和砂礫層可過濾大部分會讓清酒顏色變深且損害其風味的鐵質，而泉水富含的鉀卻能幫助酵母繁殖，促進麴菌生長。

伏見的釀酒廠大多採用這種軟水釀制清酒，口感柔和，故以「女酒」著稱。而其他地方的釀酒廠，如兵庫縣的灘（地名）等地，大多使用粗澀的硬水，故被稱為「男酒」。