

清酒飲法

品飲清酒時，選擇清酒的適飲溫度，尤其重要。通常冰鎮或常溫的清酒風味最佳，也有專為溫飲釀制的品種。表示清酒溫度的常用術語包括：冷酒（冷）、常溫（室溫）、溫燗（微溫）以及熱燗（燙）。

清酒的傳統飲法與酒溫無關，先把酒倒進一種名為「德利」的傳統陶制酒壺，再將酒壺裡的酒斟入「豬口」（酒盅）或「盃」（酒杯）裡飲用。伏見的各家酒廠，都會生產印有自家品牌或標誌的酒器，這些酒器也是深受歡迎的伴手禮。在傳統節日裡，店家會為客人在一個叫「枅」的木製小方盒內斟上清酒，交融了天然木香的清酒，風味別樣。也有餐廳在提供香味比較濃郁的清酒時使用葡萄酒杯，因為它比日本傳統酒杯的杯口更寬，更容易擴散酒香。

清酒的飲用禮儀並不複雜，只需瞭解幾個基本規則即可。通常情況下，晚輩要為長輩斟酒，同輩則互斟。只要開始時行禮如儀，之後隨意即可。