

广岛本地酒

广岛被誉为日本三大酒乡之一，是著名的清酒产地。广岛清酒味道丰满、品种繁多，因此受到很高的赞誉。2014 年美国前总统巴拉克·奥巴马访问日本时，与日本前首相安倍晋三对饮的便是广岛产的本地酒。

然而，广岛清酒迄今为止的发展道路并不平坦。尽管广岛拥有肥沃的土壤、温暖的气候、纯净的水源和空气这些酿造清酒所需的几乎所有的自然条件，但传统酿酒法一般使用的是硬水，而广岛的水则是软水。直到 1898 年，广岛酿酒师三浦仙三郎（1847-1908）研发出了用软水酿造清酒的工艺，这才开启了广岛本地酒绚烂的历史。甚至有爱酒人士认为它比其他地方采用硬水酿造的清酒有过之而无不及。三浦仙三郎研发的具有划时代意义的工艺，逐渐在广岛的酿酒师中传播普及，又经不断改良，使得广岛本地酒的声誉越来越高，终获“吟酿酒”之美誉。为了纪念三浦仙三郎的功绩，在广岛县东部的榊山八幡神社里立有他的铜像。

广岛本地酒虽然都是采用了三浦仙三郎研发的工艺酿造，但各个品牌都有自己特有的风格，有的辛辣，有的甘甜，还有的能品尝到一股浓香。初尝广岛本地酒当首推享有盛名、广受喜爱的“加茂鹤大吟醸”，日本前首相安倍晋三招待美国前总统奥巴马时，请他品尝的就是这款清酒。