

西出酒造

若论日本酒制造业中富有先驱精神的年轻代表，当属首席酿酒师（日语称“杜氏”）西出裕恒。他始终恪守日本酒的优良传统，并且努力为日本酒注入新鲜活力，使其适应时代需求。酒庄中最具代表性的品牌要数“春心”，这款清酒只选用石川县产的大米酿造，以凸显其酒香醇厚的独有特色。

西出酒业创立于 1913 年，西出先生是该酿酒世家的第五代掌门人。其父所处的时代正值日本酒需求下降、酒庄陷入困境的艰难时期。1996 年，酒庄经营权被转让给“金纹酒造”公司，西出家则作为大型造酒公司的分包商继续从事着酿酒事业。为扭转不利局面，西出先生下定决心，以酿造出更能吸引年轻一族味蕾的日本酒为目标，拜于“传说中的杜氏”农口尚彦大师门下，潜心学艺 5 年，韬光养晦，以积累宝贵的经验。2014 年，32 岁的他购回了酒庄经营权，并恢复了创业之初的“西出酒造”招牌。

如今，西出全家五口经营着一家规模较小的酿酒作坊。截至 2019 年，共生产了约 1 万 2000 升的优质日本酒。西出先生恪守古法酿造，在从酒糟中析出酒液的工序中，采用古代的一种木制槽。他希望在获得日本酒爱好者青睐的同时，也能令初尝日本酒的人一饮倾心。为此，他倾力酿造独一无二的日本酒，不断尝试不同的米种及处理方法，推陈出新，探索的脚步从未停歇。

西出先生对其品牌下的日本酒各怀愿景，其构想极具建设性，力求打造出理想佳酿。精米比率 70% 的“春心”酒几乎不经人工干涉，仅发挥酿酒作坊中原有的酵母活力而天然酿成；而以西出先生的名字所冠名的“裕恒”酒则与之相反，经过精心设计，堪称天工人代。“裕恒”酒精心调配水分含量，严格甄选酵母，并精准控制米曲菌的酵素平衡度与发酵温度，其“吟酿”与“大吟酿”的精米比率分别为 50% 和 35%。两种制法虽大相径庭，却都饱含西出先生对酿酒的挚爱之情。他所缔造出的高品质日本酒无与伦比，从品尝第一口佳酿的瞬间，您便会对此深信不疑。

西出酒造

邮编 923-0304 石川县小松市下栗津町 24

详情请见此 nishidesake.com

小松市内举办的活动信息请见此 explorekomatsu.com