

清酒酿制（1）

很多时候，清酒被称为“Rice wine”（非蒸馏米酒），但实际上，清酒的酿制过程更接近于啤酒。在日本，清酒一般称为“日本酒”，一如其名，意为“日本的酒”。

清酒酿制的关键在于酒米。酒米非食用米，而是一种专门用于酿酒的大米。另外，优质纯净的水源和两种微生物对于酿酒也非常重要。两种微生物分别是曲霉菌和清酒酵母，曲霉菌（真菌的一种）呈粉状，可以将米淀粉转化为单糖，风味独特而略带甜香，而清酒酵母则可以将单糖转化为酒精。

传统清酒的发酵温度比啤酒及葡萄酒更低。很多酿酒师认为，发酵温度越低、发酵时间越长，越能使酵母酝酿出最佳的香味。发酵通常需要 2 至 4 周，而清酒的整个酿制过程则需要 4 至 9 周。由于低温可以抑制其它微生物，因而发酵通常在冬季进行。

当清酒从酒糟（发酵过程中留下的固体）中分离出来时就可饮用。但大多数情况下，清酒要经过低温杀菌和过滤才能上市。通常清酒的酒精含量与葡萄酒一样，为 13% 至 17%。但与葡萄酒不同的是，清酒一般都不经过熟化。清酒品质完全取决于当年的生产条件以及所使用的材料。因此，能否每年都能保持同样的风味，就非常考验酿酒师的技术。