

清酒酿制（2）

了解清酒，还必须知道清酒的主要等级和分类。由于清酒的生产方法和种类繁多，因此清酒的命名规则也非常复杂。即使两种清酒属于同一级别，但如果原材料、风土条件以及酿酒师技术和喜好不同，清酒的风味也会截然不同。

精米比例决定了清酒的等级。几乎所有的清酒均以白米酿造，白米碾磨后剩下的比例不同，酿制出来的酒的风味也会不同。米碾磨得越精细，酿制出来的酒就越昂贵。

酒厂的主打产品多为吟酿酒和大吟酿酒。吟酿酒的米粒必须碾磨去原米的 4 成以上，而大吟酿酒则为 5 成以上。大吟酿酒品质卓越，无论哪一款都精工细作，价格不菲。且吟酿和大吟酿通常采用一种特殊酵母酿制，发酵温度也比一般的清酒低。本酿造使用碾磨去原米 3 成以上的米粒，还会加入少量食用酒精，使其口感清爽，味道鲜明。

纯米酒则属于另一个范畴，意味着酿造过程中不添加糖类、多余的淀粉和食用酒精。纯米酒也可以是吟酿酒和大吟酿酒，分别称为“纯米吟酿酒”和“纯米大吟酿酒”。

生酒是指没有经过低温杀菌的清酒，以上的所有类别都能以生酒的方式提供。并且，上述所有类别还可以根据“白浊”来划分。白浊酒被定义为一种将过滤控制在最小限度、呈白浊色，并能充分呈现“大米的甘醇”的清酒。古酒是经过熟成的清酒（陈酿），较珍贵。