

清酒酿制与伏见泉水

酿制清酒离不开丰沛的水源。清酒的含水量为 80%，因此水的纯净度对清酒的品质至关重要。与富含果汁的葡萄不同，蒸熟的大米是固体，必须添加大量的水才能做出合适的酒醅。大米清洗、浸泡、蒸煮等所有酿制工序中的用水总量，是大米自身重量的 30 多倍。

自古以来，伏见就备受水的恩泽。地表的多重黏土层和砂砾层能过滤掉大部分会让清酒颜色变深且损害其风味的铁质，而泉水富含的钾，则可帮助酵母繁殖，促进曲霉菌生长。

伏见的酿酒厂大多采用这种软水酿制清酒，口感柔和，故以“女酒”著称。而其他地方的酿酒厂，如兵库县的滩（地名）等地，更多使用粗涩的硬水，被称为“男酒”。