

清酒饮法

选择清酒的适饮温度，尤其重要。通常冰镇或常温的清酒风味最佳，也有专为温饮酿制的品种。表示清酒温度的常用术语包括：冷酒（冷）、常温（室温）、温燗（微温）以及热燗（烫）。

清酒的传统饮法与酒温无关，先把酒倒进一种名为“德利”的传统陶制酒壶，再将酒壶里的酒斟入“猪口”（酒盅）或“盃”（酒杯）里饮用。伏见的各家酒厂，都会生产印有自家品牌或标志的酒器，这些酒器也是深受欢迎的伴手礼。在传统节日里，店家会为客人在一个叫“枡”的木制小方盒内斟上清酒，交融了天然木香的清酒，风味别样。也有餐厅在提供香味比较浓郁的清酒时使用葡萄酒杯，因为它比日本传统酒杯的杯口更宽，更容易扩散酒香。

清酒的饮用礼仪并不复杂，只需了解几个基本规则即可。通常情况下，晚辈要为长辈斟酒，同辈则互斟。只要开始时行礼如仪，之后随意即可。