

天空和大地的恩惠：雪国的酿酒业

数世纪以来，新潟县（潟，音同“戏”）一直都是日本的酿酒中心。直到现在，这里的酒窖数量仍位居全日本之首。雪国佳酿口感干爽、余味柔和，这种倍受欢迎的口味被称为“淡丽辛口”。软水、盛产大米、漫长的严冬，这三者是酿酒的理想条件，而雪国新潟一应俱全。

在清酒中，水的含量大约占据 80%，酿酒用水的水质对成品质量影响极大。得益于大量降雪，新潟的河水、井水和泉水都属于软水，水中的铁、钙、镁等溶解性矿物质含量较少，而这些杂质正是影响清酒风味的因素。虽然矿物质可以增加酵母的营养，但快速发酵的酵母会带来辛辣口感，而软水可以减缓发酵进程，使酒味更柔和圆润。

大米是酿酒的另一大基本原料。新潟县 60% 的农作物是大米，产量居日本第一。该地盛产大米的原因在于气候。稻田需要充足的水，而处于强降雪地带的新潟水资源极为丰富。高海拔地带的积雪融化后被引入稻田，同时也带来了多种养分。此外，当地夏季的日照时间长，平均气温在 24.5℃ 左右，昼夜温差大，这些都是种植水稻的理想条件。待到秋季万事俱备，沉甸甸稻穗垂下头时，便可收获金黄色的谷粒，将其送进酿酒桶中。

传统的酿酒季节是冬季。在冷藏设备出现以前，因新潟县的冬季气温基本恒定，所以具备稳定的酿酒环境，有助于酿酒师有效地控制酵母和麴菌（酒曲；麴，音同“屈”）的活性。此外，当地农民因为天寒无法进行农事，一直有在农闲时到酒窖帮工的传统，所以劳动力也非常充足。现代化的冷藏技术已令酿酒业实现全年生产，但冬天仍是酒窖一年中最忙碌的季节，采用传统方式酿酒的工坊更是如此，那些需要将清酒放在“雪室”中慢慢熟成的小规模酒窖往往忙得不可开交。

十日町的酒窖是雪国悠久酿酒历史的一部分，酿酒师们巧妙地将现代化设备和世代相传的技术相结合，成功地让这门古老的手艺经久不衰。