

SAKE

有可口之水,方有美酒



● 矿泉水生产量日本第一的名水之乡——山梨县

山梨县处于世界文化遗产富士山、八岳、南阿尔卑斯、奥秩父等著名山峦的怀抱之中,是名水之乡。县内7处入选“名水百选”和“平成名水百选”,矿泉水产量约占全国4成,高居日本第一。落在山上的雨雪在丰饶的自然环境中经过自然打磨,根据地质性特征,水质类型十分丰富。这样的山梨孕育出了各个地区各具个性的名水,从而催生了完美融合传统和最新技术的酒窖。日本

酒约8成比例为水,所以水质会对味道及口感产生巨大影响。山梨拥有诸多名水,所以诞生了不少名酒。多彩的名水是大自然的恩赐,用这些恩赐精心酿制出的名酒能令人充分领略山梨大自然的幽远与奥秘。

TOPICS #1

群山带来的丰富水资源



流经玄武岩层孕育出的富士山之水富含钒元素

山梨清澈优美的水流,是日本屈指可数的名峰所给予的恩赐。可口的水诞生的地质条件其一是火山,另一个则是花岗岩地层,而山梨县兼而有之。有火山的地方涌泉丰富,八岳山麓海拔约1000m处,有流经八岳深层、水流丰富的涌水层。此外,南阿尔卑斯的甲斐驹岳为花岗岩质,山体闪耀白色光芒,与流下的尾白川的碧绿色交相辉映,美轮美奂的景色令人流连忘返。山梨县境内还有西泽溪谷、瑞墙山、升仙峡等诸多美丽的溪谷。山梨丰富的水资源不仅造就了可口的水质和丰富的物产,更缔造出四季流转的优美风景,为人们的内心带去慰藉。

TOPICS #2

为酿酒倾注诚意的“技艺与心”



追求精妙感觉和品质的匠人酿酒之道

日本酒以米和米麴为原料,使其发酵成酒精制成。将原料的玄米制成精米,去除不需要的部分,清洗并吸水之后进行蒸煮工序,使其更容易受霉菌作用,让霉菌在蒸米中繁殖。然后制作用于培养酒精发酵所必需的酵母的酒母,在槽中放入酒母、蒸米、麴、水,发酵后除去水分,分成醪、酒、酒糟。接着经过除渣、过滤、加热等工序,根据需要进行调整后储藏,大概工序就完成了。然而酿酒是非常精细的手艺,实际过程更加复杂,也更加费心耗力。但也正因为如此,酿造者的手艺和对于酿酒的诚心就成为日本酒口味的决定性因素。

TOPICS #3

从葡萄酒中学习到的日本酒新魅力



用发泡型日本酒干杯吧!

为了挖掘山梨日本酒的可能性,追求崭新的美味,在酿造者们的不断挑战中,发泡型日本酒诞生了。这种发泡型日本酒采用法国香槟地区制造香槟的传统手法“瓶内2次发酵”制成。山梨县拥有酿造葡萄酒的悠久历史,在反复研究制作工艺的基础上,在这次研发过程中将山梨独有的研究成果和技术运用于日本酒的酿造,实现了新品类的开发。所谓“瓶内2次发酵”,指的是将瓶中酵母自然产生的碳酸气体封在瓶中的手法,酿出的酒泡沫细密且持久,口感高级且韵味无穷。

TOPICS #4

与料理美味相得益彰的山梨日本酒



尽享山梨的日本酒和县产食材交织出的缤纷美味

有一种形容日本酒的说法叫做“甜酸辣苦涩”,表示其全面包含了甜味、酸味、辣味、苦味和涩味。找到适合搭配的料理,享受料理与美酒相得益彰的效果才是日本酒的精髓。一些专家能用八岳之水酿出辣口,用南阿尔卑斯之水酿出口感柔润、各方面要素平衡的优质味道,而用富士北麓的水则可酿制带有辣味、后味清爽的美酒。山梨县酒窖众多,各具特色。近年来,出现了在继承传统技术的基础上挑战新风格的动向。不妨前去探索丰富多彩的山梨日本酒与美食的完美调和,体验美味之间的碰撞与联袂吧。