

# CON 风华

SINGAPORE

ASIA MEDIA AWARDS  
2008  
GOLD  
AWARD  
BEST IN MAGAZINE  
OVERALL DESIGN

## 杨采妮 书写心灵鸡汤

2009生活与时尚大趋势  
豪华游艇在你家  
年度最新腕表展风华  
风暴中的精明投资  
到南欧的马耳他复暖冬

2009 S\$8.00  
1737 200007

icon drink

## 和风清酒也时尚

日本清酒搭配各地菜肴，是近年来盛行的饮食新时尚。  
享誉国际的真野鹤清酒，是清酒中的老字号精品。

文 / MOON



真野鹤以“四宝和酿”为坚持。所谓的“四宝”，是指米、水、人、土壤。留美子解释，这是酿酒成败的重要因素，缺一不可。佐渡岛拥有好山好水的天赋条件，加上酒庄本身对人工的要求，才能产生美酒佳酿。

真野鹤每年只生产30万瓶清酒(大型酒庄的产量可以是这个数目的30倍以上)，共有8种口味，全都被评为上等等级。其中，获得国际金牌奖的“真野鹤万穗”(Manotsuru Maho)，每年只生产700瓶。“真野鹤辛口大吟酿”也连续5年获日本全国新酒鉴评会的金奖肯定，而“真野鹤之舞”(大吟酿)还被法航选为头等舱专用酒。

### 品尝清酒

留美子建议，一般与食物搭配的清酒，冷饮或热饮视食物搭配而定。比较上等的清酒，则最好是冷饮，以发挥出酒液的最佳香味。

清酒的品尝与葡萄酒相似，包括观色、闻香、品尝等几个步骤，品尝过程中，同样留意酒液的色泽、香味、口味，观察颜色是否纯净透明、香味是否芳醇、口味是否甘甜、酒体浓淡等等。

日本餐馆里习惯使用传统小酒杯来饮用清酒，但留美子认为，使用葡萄酒的大型玻璃杯也是不错的选择，因为杯身圆大透明，可以更清楚地观察酒色、品尝酒味。

### 美食搭配

清酒的酒精度与葡萄酒差不多，别有一股清新香味，那种淡淡的米香，最能够衬托出鱼生在寿司醋饭中独有的新鲜口感。除了日本料理，清酒其实也很适合搭配其他亚洲美食。尤其是清酒的独特甘甜味，很适合搭配中餐。

留美子到访期间，特别安排在亚洲金阁海鲜酒家进行了一场品尝会。餐馆老板周景鹏指出，中餐搭配葡萄酒虽然蔚为流行，但葡萄的浓郁果味其实不是很理想的搭配。而中国米酒又往往太过浓烈，很容易掩盖食物的味道。日本清酒带来自白米的清淡香味，与中餐同享最为合拍。◆

近年来，清酒(sake)文化在各地流行开来，许多大城市都可找到各式各样的日本清酒专门店与清酒吧，以清酒搭配各式美食已成为饮食潮流。

拥有百多年历史的真野鹤(Manotsuru)清酒，最近由刚本地酒商Inter Rice Asia进入新加坡，第五代传人尾田留美子也亲自来到新加坡主持多场品酒与美食搭配讲解。

### 细说从头

清酒在日本已经有2000多年历史，是日本传统与文化当中不可分割的一部分，被誉为“神的圣饮”。

真野鹤清酒是拥有117年历史的家族品牌，酒庄位于新潟县佐渡岛，这里以小型酒庄见称，当地的杜氏(toji，酿酒师)采用精制白米与精确的技巧，加上有山有水的地理优势，赢得“日本波尔多”的美誉。