

清酒銷量急升 捷成強勢入市

劉致新 · 李俊浩

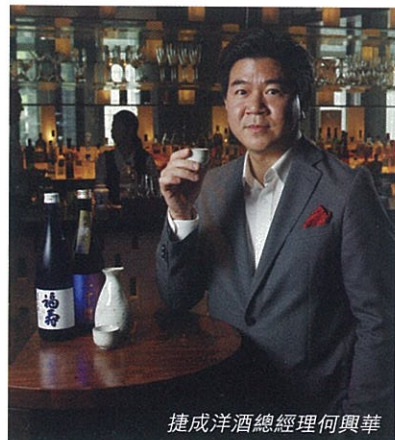


由於日本清酒(日本人稱為「日本酒」，英語是Sake)在國內市場近年日漸收縮—日本人更喜歡飲啤酒和燒酎(音酒，不是卓)——日本清酒商積極向外推廣，成效顯著，清酒隨著日本料理成為世界各地流行飲品。

香港的日本料理近年如雨後春筍，流行的商廈成餐飲廣場，常見十之七八皆為日本餐廳。由居酒屋到懷石料理，無所不備，日本清酒銷量也大幅增長。

捷成洋酒總經理何興華先生說，香港進口清酒過去兩年大幅增長，2013年比2012增加20%，而2014年截至四為止，已比去年同期增長13%，香港又有WSET清酒課程，另外又有專門的清酒侍酒師，大力推廣清酒知識。

日本貿易振興會將在香港貿易局酒、展組織多項活動，帶來五十多家清酒公司的龐大代表團。



捷成洋酒總經理何興華

輸入日本清酒的酒商，也越來越多，香港著名酒行，百年老字號捷成洋行，從事葡萄酒業務已逾四分之一世紀，今年也宣布開設日本清酒業務，初步引入四家酒廠共二十六款清酒。分別是新瀉縣的「真野

鶴」酒造、廣島縣的「白鴻」酒造、岐阜縣的「三千櫻」酒造、兵庫縣的「福壽」酒造，並在上月尾舉行了午宴和試酒會，請來了四間酒造的代表來臨主持，場面非常熱鬧。

真野鶴「四寶和釀」哲學

「真野鶴」酒造位於新瀉縣佐渡島，釀酒歷史超過一百年，自創「四寶和釀」的釀酒哲學，四寶分別是「米」、「水」、「人」、「佐渡」，「佐渡」是指佐渡島的自然生態，更致力保護佐渡島象徵面臨絕種的朱鷺，深信能夠把這四種元素配合就能釀出好酒。酒造種植「越淡麗」和「五百万石」為主，釀造水是軟水，出產的清酒淡麗清新，細膩優雅。酒造成績輝煌，在2001-2014年的期間，「真野鶴」的清酒在每年度的全國新酒鑑評會獲得了其中十年金賞受賞酒的最高榮譽。

• 真野鶴 純米「鶴」

這是一款較清新優雅的清酒，帶有杏仁、米香、梨等氣息，口感順滑，能夠在不同的溫度享用，適合冰鎮、室溫、加熱品嘗，因此可以配搭的食物可很廣泛。 售價：206元

• 真野鶴 磨35 大吟釀 万穗

現任社氏(釀酒師)工藤賢也(Kenya Kudo)為了紀念師父松井万穗，因為以其他名字來命名。2001年起獲得八年全國新酒鑑評會的金賞受賞酒，使用山田錦來釀造，精米度低至35%，帶有白胡椒、礦物、蜜瓜、梨、米香，入口綿甜，酒身豐厚圓潤，收結集中。 售價：1,001元

白鴻超軟水特色

「白鴻」屬廣島縣盛川酒造，白鴻是指白色的大鳥，寓意擁有高尚情操，對未來充滿希望。酒造的釀造水來自地下水，是一種超軟水，由於軟水缺少礦物質，令發酵過程減慢所以使用廣島縣傳統發酵方法「超軟水釀造法」，在低溫的狀態下醇並延長發酵的時間。酒造的產品主要分為白鴻和沙羅双樹，沙羅双樹乃白鴻系列的精選級。

• 白鴻 四段仕込み 純米

四段仕込み(四段打造)是指在發酵過程中把蒸米、麴米、釀造水分四次加入到酒母中，令酵母得以慢慢繁殖成長，段數愈高酵母的成長愈理想，但一般清酒都用三段仕込み已經足夠，筆者最高遇到十段仕込み。此酒帶有香蕉、鮮味(Umami)、米香，帶微甜，酒身綿滑，配魚生海鮮和日本醬油非常出色。 售價：284元

• 白鴻 大吟釀 沙羅双樹 雫酒

清酒在壓榨過程中使用「袋取」的都可稱為「雫酒」，「袋取」是把酒渣分離過程，把酒渣放在布袋上令酒一滴一滴自然流落，「雫」正是水滴的意思。此酒採用兵庫縣「特A地區」(相當於最佳地區)山田錦，精米度40%，果味比較突出，微微帶米香、香辛、竹葉氣息，辛口，酒體有結構，細膩，餘韻有力集中。 售價：1,843元

三千櫻風格獨特

「三千櫻」酒造位於岐阜縣，釀酒師(杜氏)山田耕司喜歡嘗試不同的米種，除了五百万石外，也使用比較稀少的「愛山」和「渡船」米，山田先生曾經去台灣教日文，還聚了台灣人做妻子，後來承繼家族釀酒業務回到日本，所以他國語非常好，聽說有很多台灣人去到他的酒廠實習。山田耕司除了喜歡用不同米種，也有很多自成一格的釀酒技巧，釀出的酒風格獨特，令人難忘。

• 三千櫻 純米愛山 活性濁酒 瓶內二次發酵

此酒的二次發酵是加入第一次發酵完殘留的酒粕和酵母，產量不多，香港只入口了數十瓶，酒色呈乳白色，口味清爽，氣泡細膩，微微帶甜，帶乳酸和酒釀丸子的香氣，重厚綿滑口感，稻米香味突出，是一款非常出色的汽泡清酒。日本的汽泡酒一向偏甜，而且酒體都比較簡單。這款三千櫻的汽泡酒甜度適中，平衡度很好，而且複雜性強，是日本出色的清酒汽泡酒。 售價：494元(1800ml)：964元

• 三千櫻 純米R

這是比較大眾化的餐酒，帶有鮮味、鹹香、米香，入口比較乾身(辛口)，清新爽口，中等酒身，微微酸度令清酒更加平衡。 售價：155元

• 三千櫻 純米愛山 袋吊

使用愛山米來釀造，釀出的清酒米香較重，口感比較豐



滿。「袋吊」是把酒渣放入布袋內，然後將酒袋綁好吊起，不施加任何壓力，讓酒液慢慢的滴出來，一滴一滴的收集進斗瓶裡，此酒55分鐘才收集到1.8公升的酒液。帶有蘑菇、甘草、米香、胡椒，香氣複雜，酒體豐厚，圓潤，味道集中有力，收結長久，此酒很有葡萄酒風味。 售價：549元

福壽灘酒男兒氣概

「福壽」酒造來自兵庫縣神戶灘區，超過260年歷史，出產山田錦為主，「福壽」的純米吟釀更被選為諾貝爾獎晚宴的指定清酒。在灘區出產的清酒亦稱為「灘酒」，區內的「灘之宮水」是日本著名的硬水。「灘酒」的風格微酸辛辣，味度集中，似有男子漢氣概，由此亦有「男酒」稱譽。

• 福壽 純米吟釀

山田錦釀造，精米度60%，帶有烤栗子、梨、桃、微微香辛氣息，中等酒身，味道集中，餘韻中長。 售價：282元

• 福壽 純米大吟釀

複雜性較強的清酒，帶有花香、蜜瓜、梨、米香，入口果味為主，帶微甜，酸度平衡，收結長久。 售價：650元

如果親身去日本旅遊便會發現很多未接觸過的清酒品牌，這些品牌產量少而且只在區內發售，稱為「地酒」。很多「地酒」的質素都很優質，而且歡迎參觀酒廠，有些酒造更加免費試酒，酒廠一般在郊外地方，品酒之外還可大自然，是日本旅遊的另一選擇。



• 以上產品由捷成洋酒獨家代理，並可於捷成洋酒網上商店購買 www.jebesenfinewines.com



捷成洋行 — 香港創立於1895年，已有近一百二十年歷史，他們的洋酒部Jebesen Fine Wines成立較晚，1991年才開始。但二十多年來，聲譽日隆，代理的名莊甚多，而且定價公道，很受愛酒人歡迎，即使沒有門市，有很多人透過消費熱線直接訂購。

捷成洋酒熱線：2926 2269 / 2926 2312 / 3180 3424