

<<日本酒解说>>

图书基本信息

书名：<<日本酒解说>>

13位ISBN编号：9787547811368

10位ISBN编号：7547811361

出版时间：2012-3

出版时间：上海科学技术出版社

作者：城山学

页数：168

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<日本酒解说>>

### 内容概要

品尝日本酒，是体验日本文化的主要途径之一，她有着独特的文化内涵和日本传统风格。日本酒的种类不胜枚举，而且往往很多小品牌的酒会有着令人惊奇的卓越品质。

《日本酒解说》精心挑选出200多款日本酒，向读者介绍其品牌、风格、酿制历史等，甚至包括酒厂地址和网址，是您了解日本酒的不二之选。

本书配有CD，以最简明的方法，介绍日本各区域所酿美酒，同时讲解日本清酒的酿制、分类以及酒标解读等内容，并邀请日籍酿酒师朗读有关日本酒各类专有名词的日语，使您轻松掌握有关日本酒交流的语言。

## <<日本酒解说>>

### 作者简介

作者：(日本)城山学 城山学，酿酒师，出生于日本新潟县，2010年成为SSI日本酒学讲师、2009年获取SSI烧酎顾问资格、2008年获取SSI酿酒师资格、开设香港第二家日本酒专卖店铜锣湾店、2007年开设香港第一家日本酒专卖店红勘店、2003年在“吉祥日本料理”任职、负责推介清酒、2002年成立日本酒贸易公司。

<<日本酒解说>>

书籍目录

日本地图清酒级别分类日本酒标签解读清酒酿造过程北海道·东北关东甲信越北陆中部·东海近畿中国四国九州日语常用清酒词汇索引

## &lt;&lt;日本酒解说&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：特定名称酒 01 符合日本国税局公告里“清酒酿造质量的表示基准”为“特定名称酒”，如同大吟酿、纯米吟酿、纯米等，普通酒并不包括在内。

吟醸酒 02 精米比例在60%以下，在醸造 03 方面，以低温长期发酵。

纯米酒 04 精米比例一般为70%以下，甚至没太大限制。

醸造过程中，不添加酒精，原料是米 05 和米麴 06。

本醸造 07 精米比例在70%以下，添加酒精比例为原料米总量的10%以下。

原酒 08 上槽后的原味酒，制作中不加水作调整。

古酒 09 新酒釀出1年后，可称为古酒。

市场上一般只会出售3年或3年以上的古酒，而5年以上的熟成酒，则可叫作秘藏酒10。

生酒 11 一般完成醸造后，要进行两次加热杀菌（火入）。

生酒则完全没有这个工序，醸造后便直接出售。

酒内的酵母仍然活跃着，酒质也不断变化，需要冷藏，“本生”12或“生生”13都属于“生酒”。

生诘酒 14 贮藏前，只做一次加热杀菌。

与生酒相比，酒质较为稳定，同样能保持新鲜的口感。

生贮箴酒 15 以生酒的状态贮藏，并于出货前进行一次加热杀菌，以稳定酒质，确保不变质。

由于贮藏时间较长，故相对生诘酒，生贮藏酒的味道要复杂些。

浊酒 16 / 发泡浊酒 醸造后，在将醪分隔的同时，保留了米渣的白色沉淀物于酒液内，故称为“浊酒”。

由于如同生酒一样没有加热杀菌，当中的酵母继续进行发酵，自然产生二氧化碳，如同香槟酒质。

于11~2月间推出，有些则要待到夏季才推出。

雫酒 07 上槽前，将醪放于吊袋内，悬挂起来。

不另加压，让酒液自然滴下，以保持酒质细致柔滑。

又称为“袋吊雫酒”18。

贵醸酒 19 日本酒税局研发的酒款，以一般方法醸造，在醸造的第三阶段添加纯米酒。

味道偏甜，酒质浓稠，价钱也略高。

## <<日本酒解说>>

### 编辑推荐

《日本酒解说》是作者向读者介绍的酒类品牌、风格、酿制历史等，其品尝日本酒，是体验日本文化的主要途径之一，它有着独特的文化内涵和日本传统风格。

日本酒的种类不胜枚举，而且往往很多小品牌的酒会有着令人惊奇的卓越品质，通过《日本酒解说》让大家认识更多的优秀的日本酒。

<<日本酒解说>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>