



日本酒信息馆

在日本清酒和烧酒信息中心，来自世界各地的人们可以亲眼看到和体验日本清酒、本格烧酒和泡盛酒，亲自感受它们的魅力。



〈地址〉

1丁目6番15号 日本酒造虎之门大厦1楼
日本东京都港区西新桥 (邮编: 105-0003)
电话: (03) 3519-2091 · 传真: (03) 3519-2094
邮箱: jss-info@japansake.or.jp

- 营业时间: 10:00 - 18:00
- 休息日: 星期六、星期日、公众假期、年终及新年假期
- 10人或以上参观团, 请提前与本中心联络。

日本酒造组合中央会根据《日本酒税法和日本酒类业工会法》的规定, 于1953年成立。它旨在确保政府从酒类税收中获得收入, 并确保酒类业务交易的安全性和可靠性。

几乎每一家日本酒类制造商 (共有1,691家会员: 1,405家清酒会员、273家本格烧酒会员、13家味霖会员) 均为自愿会员 (截至2020年6月)。

作为日本唯一的官方酒类 (清酒、本格烧酒和泡盛酒) 行业组织, 我们致力于在日本国内和海外市场推广清酒、本格烧酒和泡盛酒。

日本酒造组合中央会网站
<https://www.honkakushochu-awamori.jp/>



英文网站



韩文网站



中文网站

11月1日是本格烧酒和泡盛酒的纪念日!

- ◎日本的法定饮酒年龄是20岁。◎适量饮酒。
- ◎喝酒不开车, 开车不喝酒。◎请回收空酒瓶。
- ◎妇女在怀孕或哺乳期间不应饮酒, 以免对胎儿或婴儿产生不良影响。



日本酒造組合中央会
JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION
未经同意请勿转载 202010



本格烧酒 和 泡盛酒 的世界

探索两种日本传统 美酒的奥秘

什么是本格烧酒和 泡盛酒？



您可能听说过日本清酒，但您是否知道日本盛产的另外两种名酒——本格烧酒和泡盛酒？这两种酒与威士忌和白兰地一样，

均属于蒸馏酒。但它们又有其本身的特色，这又令它们与世界上的任何其他蒸馏酒有所区别——事实上，相较于威士忌和白兰地而言，它们具有更丰富的享用

方式。本手册将帮助您了解这两种日本传统蒸馏美酒的独特魅力。欢迎来到本格烧酒和泡盛酒的世界！



源自日本的蒸馏美酒



问：这两种酒与威士忌和白兰地有什么不同？

→第 26 页

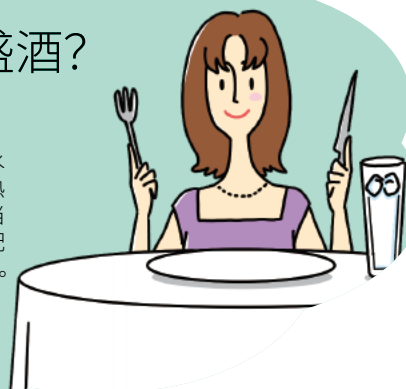
它们之间的最大区别在于为产生酒精而使用的发酵方式。本格烧酒和泡盛酒是使用一种名为“曲菌”的微生物生产的，这是日本独有的一种霉菌。请参阅第26页，了解更多有关酒曲的神奇奥秘。



问：我该如何饮用本格烧酒和泡盛酒？

→第 18 页

除直接饮用，加冰块，兑纯净水或苏打水饮用之外，这种多面手型饮料还可以兑热水，兑软饮或果汁制作成鸡尾酒享用。当然，它们也可以作为佐餐酒，与食物搭配享用。请参阅第18页，了解更多享用方法。



问：它们是在日本的哪一个地区生产的？

→第 8 页

泡盛酒只在冲绳县生产，而本格烧酒的产地则遍布日本各地，但主要还是集中于日本南部的九州。各地使用的酿酒配方各不相同，也因此生产出了具有不同地方特色的酒精饮料。请参阅第8页，了解更多信息。



问：本格烧酒和泡盛酒真的有助于溶解血栓吗？

→第 22 页

与其他酒类相比，本格烧酒和泡盛酒的热量相对较低，不含糖和嘌呤。专业研究显示，它们还有助于溶解血栓。了解更多信息，请参阅第22页。



问：如何制作本格烧酒和泡盛酒？

→第 12 页

生产流程基本可以分为三道工序：首先利用酵母和酒曲进行发酵，然后利用壶式蒸馏桶进行蒸馏，最后进行储藏和熟成。如需进一步了解各道工序，请参阅第12页。



问：本格烧酒和泡盛酒真的获得了国际认证吗？

→第 14 页

与苏格兰威士忌或香槟一样，产自日本某些地区的本格烧酒和泡盛酒获得了世界贸易组织的地理标志(GI)国际保护认证。了解更多认证信息，请参阅第14页。



本格烧酒和泡盛酒： 诞生于日本的瑰丽风景

纯净水质与富足资源

日本的自然资源丰富，有着宜人的气候和纯净的水质。

琉球王国的传统文化

早在几个世纪之前，还是琉球王国的时期，泡盛酒的生产就受到严格管控，因为它用来献给最尊贵的外宾享用的。

第1节： 世界级的日本传统 蒸馏美酒

日本的景观和文化造就了世界级
美酒——本格烧酒和泡盛酒。

令人惊叹的多元地理特征

日本因其数量众多的火山而闻名于世，事实上，整个日本有70%的面积为山区。

与中国大陆的文化交流

日本作为一个岛国，从中国大陆获益良多。随着时光的流逝，来自中国大陆的蒸馏酒也慢慢演化出日本独有的气息。

本格烧酒和泡盛酒，这两大日本传统蒸馏酒已经走过了500年的历史。

泡盛酒产自日本最南端的冲绳县，而本格烧酒的产地则遍布日本各地，但主要还是集中于日本南部的九州。

日本地形相对狭长，由北至南气候变化明显，各地区文化差异显著。本格烧酒和泡盛酒通常均采用当地特有的原料制作，蕴含了其产地的丰富历史气息和自然特色。



激发出当地 特色味道的原料

红薯

芋

米

大米

麦

大麦

日本品种丰富的农作物铸就了
各地区别具一格的风味。

制作本格烧酒所用的原料因地区而异。

各地区依当地土壤情况种植谷物和其他作物，而这些谷物和作物又成为了当地生产的本格烧酒的原料。因此，根据产地的不同，各种类型的本格烧酒会具有不同的味道和香气，使其成为口味丰富的饮品。

泡盛酒使用香米作为原料酿造。

本格烧酒和泡盛酒的主要产地

本格烧酒主要产自九州南部，但日本其他地区也有以清酒酒粕或大米酿造的本格烧酒。今天，日本已有600多家本格烧酒酿造厂。但泡盛酒只在冲绳生产。



— 东京伊豆群岛：大麦和红薯
— 长野：荞麦
— 长崎壹岐岛：大麦
— 大分：大麦
— 宫崎：红薯和荞麦
— 熊本：大米
— 鹿儿岛：红薯
— 鹿儿岛奄美群岛：黑糖
— 冲绳：大米

黑糖

黑糖

荞麦

荞麦

酿造醇厚味道与香气的 传统技术



【酒曲】

酒曲将原料中的淀粉分解成糖（葡萄糖）。

麹



【发酵】

酒曲生成的糖分与酵母相互作用，进行发酵。

発酵

日本独有的气候和文化造就了本格烧酒和泡盛酒。

在烧酒的生产工艺中，最显著的特征是酒曲的发酵和壶式蒸馏的使用。

曲菌是日本本土的一种霉菌。使用这种微生物进行发酵，能够激发出原料独有的味道和香气。

本格烧酒和泡盛酒通常只使用壶式蒸馏桶蒸馏一次，确保成品酒保留原料的味道和香气。因此，这些酒都会带有体现原产地特色的独特风味。

蒸馏之后，将酒液进行储藏和熟成，使其产生更醇厚复杂的味道。

本格烧酒和泡盛酒的味道和香气源自留存

数百年的传统制作工艺。



蒸馏

【蒸馏】

蒸馏的类型和程度影响着成品酒的风味。



【熟成】

将蒸馏过后但未稀释的酒液进行储藏，等待时光酿造出圆润的味道和香气。

熟成



进一步了解制作工艺



原料精制



酒醪



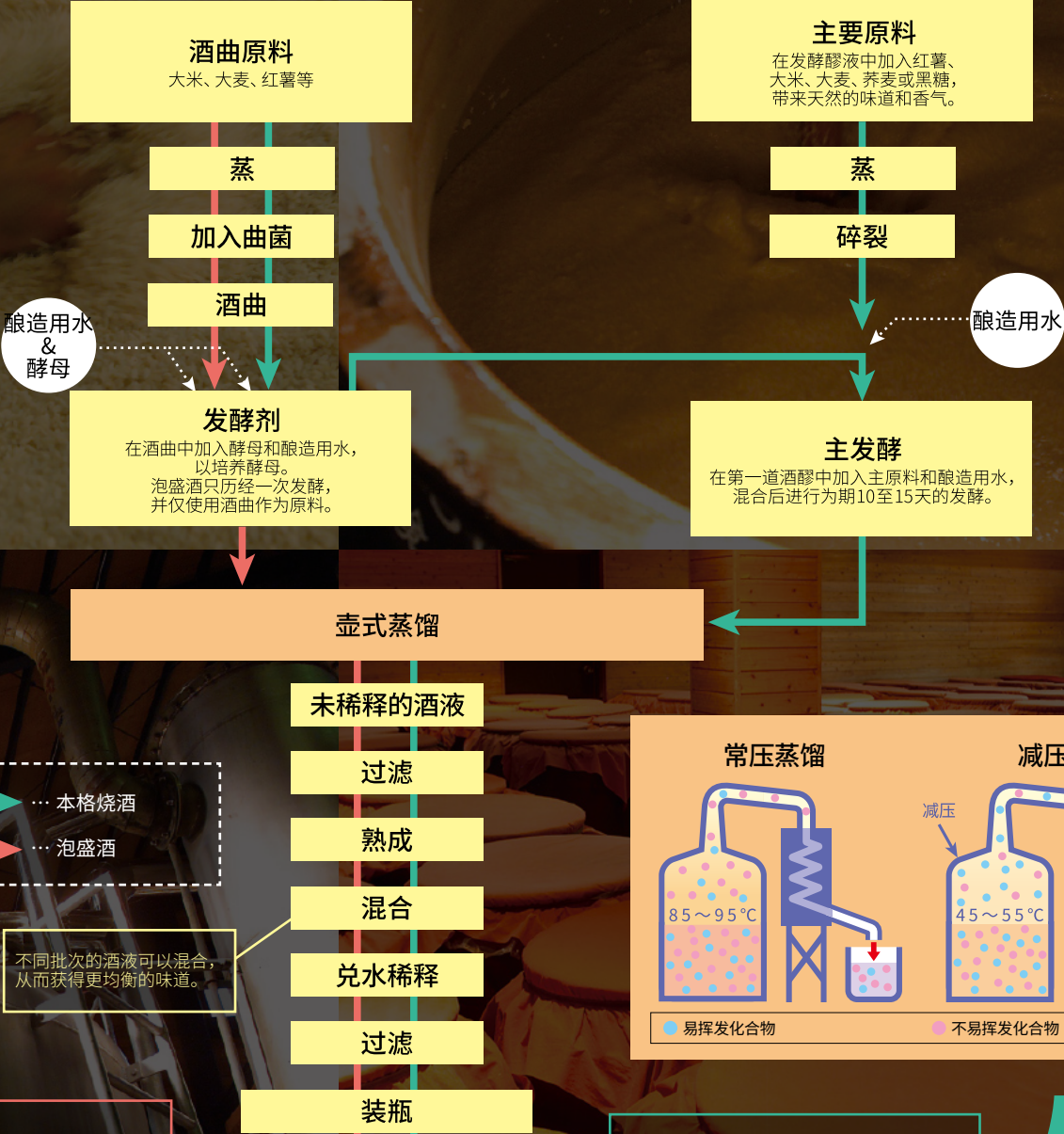
未稀释的酒液



熟成



装瓶

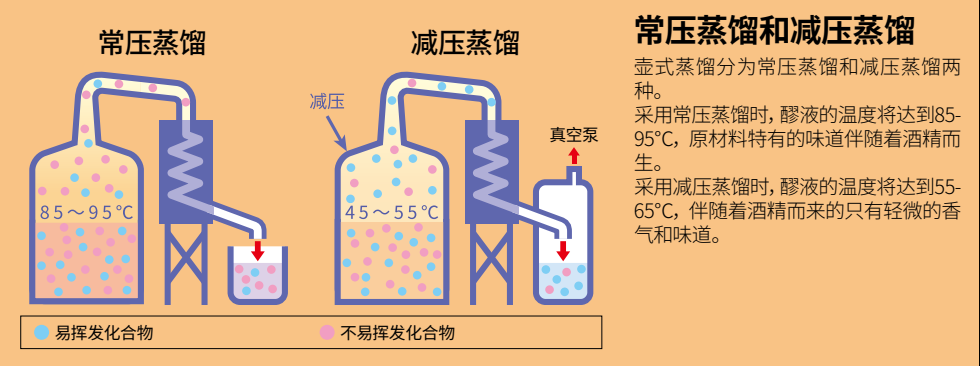


本格烧酒和泡盛酒均采用壶式蒸馏桶进行蒸馏，但二者之间的发酵方式有所不同。

本格烧酒的发酵分为两个阶段：
采用酒曲发酵制成第一道酒醪后，在醪液中加入大米、大麦或红薯等其他原料，进行酒曲和酵母的发酵。

而泡盛酒则以大米酒曲作为主要原料，一次性发酵为酒醪后进行蒸馏。

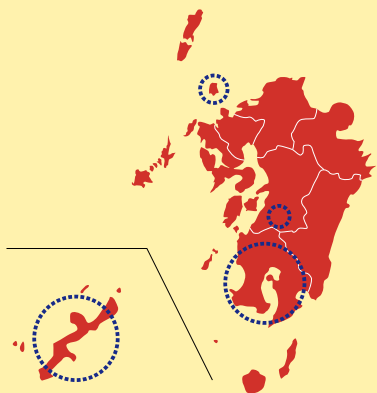
壶式蒸馏带来的醇厚味道



地理标志

酒精饮料地理标志

带有酒精饮料地理标志的产品只能在指定地区生产，并符合既定质量标准。
在日本，原产地可提交申请，获得酒精饮料地理标志，并由国家税务局批准。



球磨烧酎

球磨烧酒

大米烧酒产自熊本球磨地区，特别是人吉市。这种烧酒以大米的香醇和清新味道而闻名。通过常压蒸馏萃取而成的大米烧酒具有大米独特的香气，而采用减压蒸馏方式制作的大米烧酒则具有果香。



壱岐烧酎

壱岐烧酒

产自长崎壱岐岛的大麦烧酒。大麦烧酒具有大麦的清新香气与大米酒曲的醇厚香甜，余味干脆爽口。



SATSUMA
SHOCHU

萨摩烧酒

产自鹿儿岛的甘薯烧酒采用鹿儿岛的红薯和天然水制成。它独有的复杂浓郁的香气与丰富口感中混入一丝香甜，甚至在熟成之前就形成了一种天然的柔滑口感。



琉球泡盛

琉球泡盛酒

这是盛产于冲绳的一种本格烧酒，仅使用黑曲菌制作酒曲。主原料为米曲，含有恰如其分的油脂并带出浓郁的香味。年份在3年或以上的琉球泡盛酒，可以被称为“古酒”，香气更加醇厚。

如果食品或其他产品带有地理标志 (GI)，这说明它们是在指定地区生产的，并且符合既定质量标准。

产品地理标志受保护。只有满足指定要求的产品才能使用相关名称，如苏格兰威士忌或香槟酒等。

本格烧酒和泡盛酒均有自己的地理标志：球磨烧酒、壱岐烧酒、萨摩烧酒和琉球泡盛酒。预计未来还会进一步开发其他本格烧酒地理标志。

这些标志是日本高品质、值得信赖产品的象征

标签信息



产品类别

品牌名称

“本格烧酒”或“泡盛酒”

厂家名称和地址

原料

容量

酒精含量

(所示标签仅供参考)

壶式蒸馏和连续蒸馏

使用壶式蒸馏时，酒液可以保留原料的醇厚香气。

而连续蒸馏则如其名，需要连续反复蒸馏。

这种蒸馏方式可以高效制作出高浓度的酒精，但会丧失原料的味道和香气。



壶式蒸馏



连续蒸馏



日常生活中享用的酒精饮料

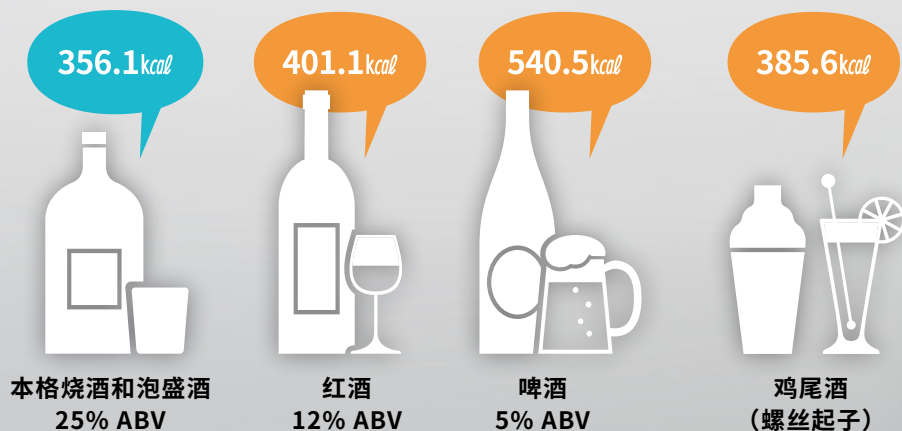
本格烧酒和泡盛酒风味浓郁，除了可以直接饮用外，也可以兑热水或加冰块饮用，亦可调制鸡尾酒，并且还有更多饮用方式可供选择。它们还可以与各种食物搭配，让食物更精致美味。
本格烧酒和泡盛酒热量较低，不含糖和嘌呤。



第2节： 享用本格烧酒和 泡盛酒

不同饮料的卡路里比较 (每50克酒精)

与啤酒和葡萄酒等酿造酒相比，本格烧酒和泡盛酒的酒精含量更高。虽然人们普遍以为它们的热量更高，但事实却截然相反。另外，本格烧酒和泡盛酒不含糖，对减肥人士而言是不错的选择。



* 上述数值根据日本《2010年食物成分标准表》计算得出。卡路里含量可能因品牌或成分而异。
* 由于酒精含量因酒的种类而异，所以当摄取50克酒精时，总饮用量也会有所不同。就本格烧酒而言，摄取50克酒精的总饮用量约为244克。



花样繁多的享用方式

本格烧酒和泡盛酒为您带来多种美味选择。
没有绝对“正确”的饮酒方式——尝试一下，找到您最喜欢的方式！

兑热水

将25% ABV的本格烧酒或泡盛酒与热水以约六比四的比率兑饮。
热水的温度激发出酒液香甜可口的味道。

兑冷水

兑冷水饮用是本格烧酒和泡盛酒最受欢迎的享用方式：冷水能够让酒液口感更温和丝滑，同时还能保留独特的味道和香气。

直接饮用

将本格烧酒或泡盛酒直接倒入小酒杯或玻璃杯，随心享用。



加冰块

倒入加冰的玻璃杯中。
随着冰块慢慢融化，酒的味道也逐渐改变。

兑苏打水

在本格烧酒或泡盛酒中加入苏打水，突显酒水的芬芳气息，享受清新口感。

兑果汁和调制鸡尾酒

将本格烧酒或泡盛酒兑鲜果汁饮用，或调制成鸡尾酒，在熟悉的味道中寻找别样气息。



与各种美食搭配

酒可以作为餐前开胃酒、佐餐酒或餐后酒饮用。本格烧酒和泡盛酒口味多样，可以在餐前、餐中或餐后享用，可与各种菜肴完美搭配。

随餐享用的饮料

在日本这个以多元饮食文化著称的国家中，本格烧酒和泡盛酒作为搭配餐食的美酒，颇受大众喜爱。

日本料理



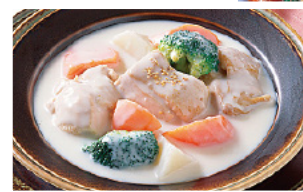
荤菜

味道清爽干净，不会影响食物的美味

除了与天妇罗、寿司等传统日本料理完美搭配外，本格烧酒和泡盛酒还可以搭配其他国家的菜肴享用，包括意大利菜、法国菜和中餐等。它们特别适合搭配丰富可口的菜肴，是一种清新的味蕾清洁剂。



西餐



选择一种本格烧酒或泡盛酒与食物搭配

选择本格烧酒或泡盛酒搭配食物时，细细品尝就能发现它们能激发出菜肴的味道。不仅如此，它们还能起到清洁味蕾的作用，让食物的味道绽放开来。食物与饮料的碰撞，能够创造出两者本身之外的独特体验——为每道菜找到合适的本格烧酒或泡盛酒也是乐趣的一部分。

中餐



本格烧酒和泡盛酒的潜在好处

本格烧酒和泡盛酒真的有助于溶解血栓吗？

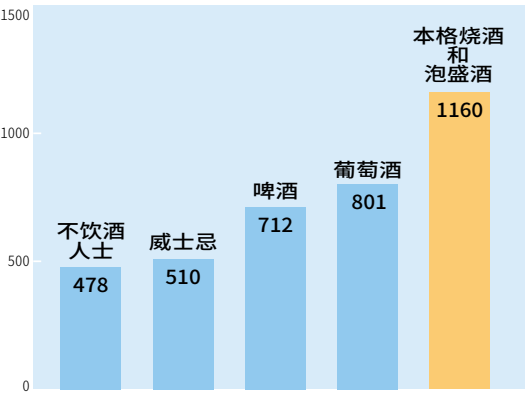
1988年，仓敷艺术科学大学的名誉教授须见洋行发表了一篇论文和相关临床数据，表明本格烧酒和泡盛酒有助于溶解血栓。

“根据这篇论文，与饮用其他酒精饮料相比，饮用本格烧酒和泡盛酒能够更有效地激活酶，因此能够溶解血栓。这项研究开始于1982年，收集受试者的临床数据用时大约5年。”

“当时，大多数关于酒精饮料的研究关注的都是酒精的负面影响，如酗酒或酒精中毒等。这项证明了饮酒益处的研究结果一经发表，就受到了广泛关注。”

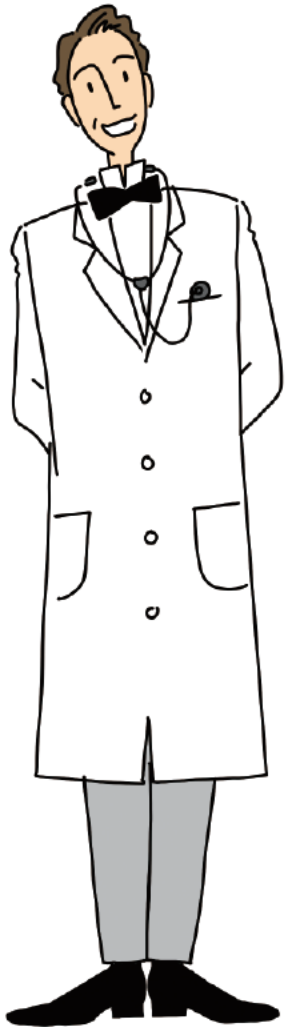
“后来的研究发现，本格烧酒和泡盛酒中的芳香化合物可以刺激酶的激活，从而溶解血栓。这项研究还发现，本格烧酒和泡盛酒中有大约100种芳香化合物，它们都能刺激酶的分泌。”

须见教授的研究被日本媒体广泛报道，对本格烧酒和泡盛酒的进一步普及产生了重大影响。



不同类型酒精的摄入对血栓溶解酶的影响

用合成基质S-2251 (H-D-Val-Leu-Lys-pNA) 测定活化的纤溶酶。受试者饮用纯酒精含量在30-60ml的不同酒精饮料，一小时后测量血液的纤溶活性。到目前为止，饮用本格烧酒和泡盛酒后所测值的活化程度最高。用于确定在血液中的血栓溶解效果的单位是：nmol pNA/dL血浆



本格烧酒和泡盛酒可帮助溶解血栓。血栓可能导致动脉硬化、心脏病和中风。仓敷艺术科学大学名誉教授须见洋行发表的一篇论文和临床数据引起了全日本广泛关注，这可能帮助了本格烧酒和泡盛酒在日本重获人气。

享用本格烧酒和泡盛酒

为了更好地体验本格烧酒和泡盛酒的益处，须见名誉教授提出了下列建议：

“除了激活酶，饮酒也有放松的作用，这被认为有助于防止血栓。当身体处于休息状态时，酶的工作效率更高，而当身体处于压力状态时，酶的工作效率更低。换句话说，活化酶的作用很容易受到外部压力的影响。”

本格烧酒和泡盛酒的ABV值为25%时，刺激酶分泌最有效。理想的饮酒量是每天120毫升左右——适量饮用，这样您只会轻轻地感受到酒精的影响，就足够了。最有效的饮用方法是兑热水，这样更容易感受到酒液的芳醇，并提高内脏的吸收率。如果您不喜欢，或者不能喝酒，只要把本格烧酒或泡盛酒兑上热水，再闻一闻，也有助于防止形成血栓。”

“在饮酒的时间方面，最好在用餐时饮用，以防止体内酒精含量迅速增加。”

另外，本格烧酒和泡盛酒的热量相对较低，不含糖和嘌呤。正如须见名誉教授所说，饮用本格烧酒和泡盛酒的好处很多——当然，不能贪杯。

须见洋行教授简介

仓敷艺术科学大学名誉教授、医学博士。须见教授毕业于德岛大学医学研究生院，曾在九州大学化学与生物化学系担任研究员，并作为MEXT海外研究员在芝加哥迈克瑞斯 (Michael Reese) 医院工作。他还曾任宫崎医科大学生物化学助理教授。自1997年以来，他一直担任仓敷艺术科学大学生命科学学院的教授和院长。他是纳豆等发酵食品的功能性以及本格烧酒的血栓溶解作用方面的权威。



第3节：
蒸馏酒的历史文化

日本和全球各地的蒸馏酒

酒曲和壶式蒸馏让日本蒸馏酒独树一帜！

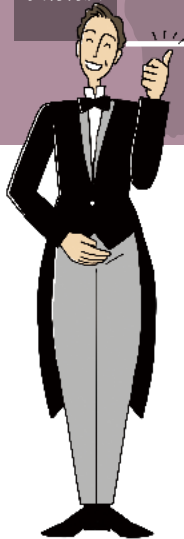


欧洲蒸馏酒

亚洲蒸馏酒

	法国等	英国等	俄罗斯等	韩国	中国	日本	
	白兰地	威士忌	伏特加	韩国烧酒 (经稀释)	白酒	本格烧酒 和 泡盛酒	
原料	水果	麦芽	麦芽、谷物、土豆	酶制剂、谷物、淀粉	饼曲、谷物	大米酒曲、大麦酒曲、 谷物、红薯	原料
蒸馏方法	壶式蒸馏（两次或更多）	壶式蒸馏（两次或更多）	连续蒸馏	连续蒸馏	蒸笼蒸馏	壶式蒸馏（通常进行一次）	蒸馏方法
酒精含量	40%	40%	40%	20%	55%	25%	酒精含量
独有特质	在木桶中陈酿，激发味道和香气		用白桦木炭过滤（精制）	使用高度数蒸馏酒（95%）制成，然后稀释并加兑甜味剂等。	不加水发酵，以浓郁香气和味道闻名。	保留原料的味道和香气	独有特质

大部分常见的原料、蒸馏方法和酒精含量如上表所示。



与世界其他地区的蒸馏酒相比，一系列因素造就了本格烧酒和泡盛酒的独到之处。

最大的区别之一是原料在生产过程中如何转化为糖。

在酿酒时，必须首先将原料转化成糖（葡萄糖），然后再发酵成酒精。欧洲酒是由富含碳水化合物

的原料制成的，如葡萄（白兰地）或大麦（威士忌），因此原料本身可以自行转化为糖。

而亚洲酒则是用酒曲把原料转化成糖后再酿造出来的。

曲菌是一种微生物——事实上它是一种霉菌。酒曲种类繁多，在日本、中国和东南亚使用的酒曲

种类是完全不同的。

所使用的蒸馏方式也各具特色。威士忌和白兰地至少要蒸馏两次，因为发酵醪液的酒精含量相当低，只有7%。

而本格烧酒和泡盛酒发酵醪液的酒精含量则更高（大约15%）。因此，即使只经过一次蒸馏，所制成

的酒液在稀释前的ABV值也达到40%左右。只蒸馏一次意味着原料的味道和香气也会得到更好的保留。



利用酒曲的特性进行发酵的独特方法



黑麹
黑曲菌

口感醇厚，余味爽脆

酿造本格烧酒时使用的黑曲菌最初是用来酿造泡盛酒的。这种酒曲繁殖迅速，同时会产生大量酸性物质（柠檬酸），使发酵醪液变酸，从而防止产生有害微生物。采用黑曲菌酿造的本格烧酒口感尤为醇厚，余味爽脆。



白麹
白曲菌

口感干而细腻

如今，大部分本格烧酒均采用白曲菌酿造。与黑曲菌一样，白曲菌同样能够产生大量酸性物质（柠檬酸），但比黑曲菌更容易使用。与黑曲菌酿造的本格烧酒相比，白曲菌酿造的本格烧酒口感更干、更细腻。



黄麹
黄曲菌

清爽而干净

黄曲菌用于制作日本传统食品，如清酒、味噌和酱油等。这种酒曲并不会产生很多酸性物质（柠檬酸），这就意味着在温暖的环境下更容易腐烂。但是，在现代生产环境下通常配有温度控制和卫生管理系统，因此，也便于使用黄曲菌酿本格烧酒。这种烧酒口感清爽而干净。

* 所示图片为种曲，在生产过程中使用的酒曲颜色近似于白色。

酒曲的种类可不止一种！



在日本使用历史最为悠久的曲菌是黄曲菌，它是日本独有的。

曲菌被用来制作各种日本传统食物，包括清酒、味噌和酱油等。

这种霉菌很容易附着在大米上，因此随着日本水稻农业的发展，它被用于生产各种产品。

大约一个世纪前，黄曲菌也被用来制作本格烧酒。

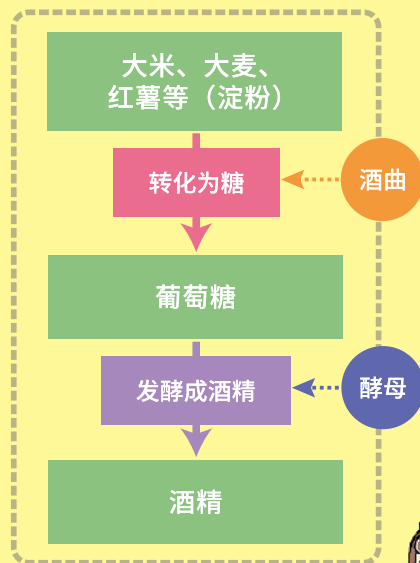
然而，当黄曲菌用于发酵醪液时，它无法产生足够的酸来防止醪液腐败，因此在南九州这类气候温暖的地区，这些发酵醪液往往会变质。

但是，即使在冲绳以南更远的地方，在泡盛酒的生产过程中却没有发生这样的问题。

日本独特的酒曲发酵方法

在醪液中，酒曲将淀粉转化为葡萄糖，酵母再将葡萄糖转化为酒精。

由于两道发酵工艺在同一个容器内同时进行，因此这种工艺被称为“并行复发酵”。



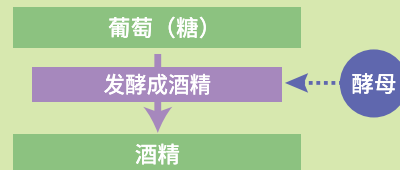
独树一帜的并行复发酵工艺！



葡萄酒和白兰地



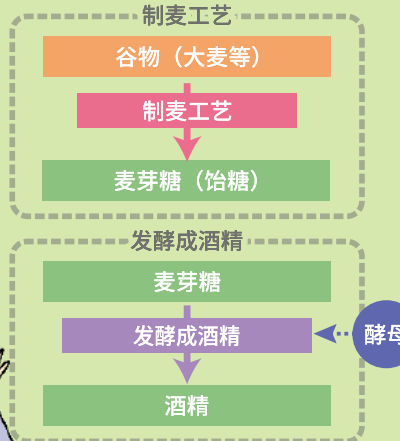
以葡萄作为主原料。葡萄含有足够的糖分，因此无需将淀粉转化为糖。



啤酒和威士忌



麦芽是已经开始发芽的谷物，在发芽的同时会将其淀粉转化为糖（麦芽糖）。在发酵前，这一过程会停止，此时麦芽温度较高。换言之，将淀粉转化为糖的过程与发酵分开进行。



当酿本格烧酒的酿酒厂尝试使用通常用于酿造泡盛酒的黑曲菌时，他们发现发酵醪液不再腐败，而且酒的产量也明显增加。

从那以起，本格烧酒的制作就一直使用黑曲菌。

之后，又发现了一种叫作白曲菌的新酒曲。所以现在我们才能品味和比较这三种酒曲带来的不

同味道。



本格烧酒和泡盛酒的历史

葡语辞典中的烧酒名录

在15和16世纪，耶稣会传教士到访日本传播基督教。这个时代的字典里有一个词条叫做“Xōchū”，它的定义是“用火加热制成的烈酒”。



美索不达米亚

蒸馏技术

经地中海
到达欧洲

犍陀罗

蒸馏酒有着令人惊讶的
悠久历史！

传教士提到的 日本蒸馏酒

大约在16世纪中叶，驻留在鹿儿岛的葡萄牙探险家Jorge Álvares给基督教传教士Francis Xavier写了一封信。在这封信中，他提到鹿儿岛的人们不管社会地位如何，都喜欢喝烧酒。



泰国

琉球群岛理论

本格烧酒和泡盛酒是日本特有的
蒸馏酒。

朝鲜半岛理论

东南亚理论

日本特色蒸馏酒——
本格烧酒和
泡盛酒的起源



来自海外的蒸馏技术

日本清酒

发酵和酒曲培植技术

泡盛酒

黑曲菌

本格烧酒

黄曲菌

本格烧酒和泡盛酒是在日本特有的技术基础上，结合从海外引进的蒸馏技术而诞生的。受日本的历史、气候和文化的影响，这些美酒有着不同于世界上其他地方的独特气息。

+

产地本地种植的原料

这些酒精饮料与日本的历史、气候和文化紧密相连。各地区使用的不同原料和制作方式，造就了当地美酒的独特风格。

+

不同的熟成方法带来了更醇厚的味道

酒的熟成过程赋予它们更醇厚复杂的味道。年份久远的泡盛酒被称为“古酒”，极为珍贵。



土陶罐

木桶

酿酒槽

古希腊蒸馏器

根据蒸馏器的形状，我们可以判断，加热已发酵原料所产生的蒸汽被冷却并作为提取物收集起来。



蒸馏酒的历史始于蒸馏器的发明。

据说世界上第一瓶蒸馏酒是公元前8世纪在埃塞俄比亚用啤酒酿造的。后来，古希腊哲学家亚里士多德在公元前4世纪的著作中提到了海水和葡萄酒等物质的蒸馏方法。

此后，蒸馏设备和技术开始在

世界各地传播。

它们先是向西沿地中海传播到非洲北部，然后到西班牙。蒸馏技术后来在欧洲被用来制造白兰地、威士忌和其他蒸馏酒。

在东方，通过蒸馏技术生产出了一种被称为亚力酒的中东酒，这些技术随后继续向东方传播到中国大陆和日本。

关于蒸馏技术传播到日本的具体路线，众说纷纭。

有人认为它是经由冲绳等琉球群岛抵达的。

也有人认为它来自东南亚，是日本海盗带来的。

还有人认为它是经由朝鲜半岛抵达日本的。

但无论蒸馏技术到底是如何来到日本的，人们普遍认为日本的

本格烧酒生产始于15世纪末到16世纪末。



第4节： 本格烧酒和 泡盛酒的二三趣事



古酒： 弥足珍贵的熟成泡盛酒

随着泡盛酒的熟成，它会日渐散发出更醇厚的味道。熟成的泡盛酒被称为“古酒”。古酒的界定标准也很严格：只有完全由年份至少三年的泡盛酒组成的酒类才能被称为古酒。

在日本，11月1日是本格烧酒和泡盛酒的纪念日

酿酒厂从8月或9月开始酿制本格烧酒和泡盛酒，新酒大约在每年11月初上市，所以11月1日被定为本格烧酒和泡盛酒的纪念日。当天，日本全国都会举行本格烧酒和泡盛酒活动。



仕次 (Shitsugi)： 独特的泡盛酒熟成工艺

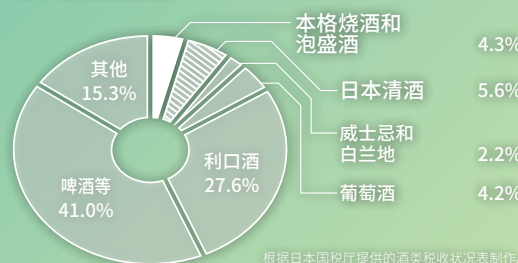
自几个世纪前的琉球王国时代以来，冲绳的泡盛酒制造者们一直在使用一种被称为“仕次(shitsugi)”的熟成工艺。这个独特的工艺要使用许多容器，根据容器内泡盛酒的年份依次装入酒液。



其他本格烧酒和泡盛酒的纪念日

5月9日和10日为黑糖烧酒纪念日。
7月1日为壹岐烧酒纪念日。
8月8日为球磨烧酒纪念日。
纪念日的选择都是有缘由的。
其中一些原因出乎意料。如果您感兴趣，不妨试着找出它们背后的故事！

日本酒类出货量



本格烧酒和泡盛酒与 日本清酒一样广受喜好

在日本，本格烧酒和泡盛酒与清酒一样受欢迎，全国人民都很喜爱。在日本，清酒和本格烧酒、泡盛酒的产销数量大致相等。

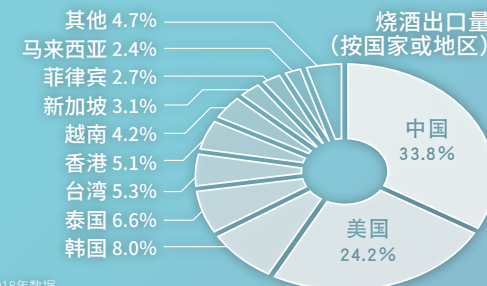
“预兑”本格烧酒或泡盛酒， 体验更温和的口感

品尝本格烧酒或泡盛酒的一种特殊方式是预先兑酒。方法很简单，在酒中加入清水，并静置一至三天再饮用。这样兑成的酒口感丝滑，令人心身愉悦——有时间可以一试！



出口至世界各国或地区的 本格烧酒和泡盛酒

本格烧酒和泡盛酒从日本出口到世界各国。其中，中国和美国是主要出口市场，总量占全部出口的一半以上。



各地区独特迷人的酒具

在不同地区，享用本格烧酒和泡盛酒时使用的酒具也各不相同。在鹿儿岛，人们用一种名为黑千代香(kuro-joka)的酒壶来装本格烧酒，这种形状特殊的器皿看起来像一个扁平的茶壶。在球磨地区，人们在饮用温热的本格烧酒时，会使用一种名为gara的酒壶，这种酒壶的底部不上釉。而在冲绳，通常使用karakara来盛泡盛酒。这种酒壶里面有一个黏土球，在倒出里面的泡盛酒时它会在壶里左摇右晃。有时也使用抱瓶(dachibin)来盛酒，这是一种便携式酒壶，可以舒适地挎在腰上。



传统木桶蒸馏

虽然蒸馏本格烧酒和泡盛酒时最常用的是金属蒸馏器，但也有部分烧酒厂重新启用了木桶作为蒸馏器。用这种方法蒸馏出来的烧酒，会从桶的缝隙中损失少量酒精，但同时会从木头中汲取到一种微妙的香气。