

香りが決め手
泡盛享用指南
How to enjoy Awamori



献给想要挑战泡盛的你

打造全新美酒

冲绳国税事务所 间接税课 主任评估师
邮编：900-8554 那霸市旭町9番地 TEL.098-867-3601



〈 浓缩了美妙香味的传统饮酒风格 〉

细细品尝美酒本身的香醇

泡盛是日本传统美酒中唯一的烈性酒。
饮用时可以品尝米麴的香气、味道和浓郁口感。



泡盛是冲绳的传统美酒，据说有大约600年的历史。

在江户时代，泡盛还成为了献给幕府的贡品。
从那时起，这种烈性酒就因其酒精“强度”而倍受赞誉。



使用传统酒杯，品尝泡盛的奥秘



轻轻一口，滋润舌苔

仅由米麴酿制而成的泡盛浓缩了米麴的味道和香气。
新鲜酿制的泡盛酒精度数在40度以上。特别是泡盛中的古酒，
很多都是陈酿超过三年，更是具有如香草和焦糖般的甜味。
只要用冲绳传统的小磁酒杯喝上一口，
就可以沉浸在历史悠久的奥秘世界中。



“
饮用前和饮用后
都会散发出浓郁的香甜气息
”



尽享献花盛开时的香甜

泡盛还有如焦糖一般的甜味，这是它的另一大特征。有两种方法可以增强这种甜味。其中一种是使用细长的玻璃杯，例如香槟杯和格拉巴酒杯。另一种是饮用完后，将酒杯放置一小会儿。神奇的是，空酒杯竟然比装有泡盛时散发出更浓郁、更香甜的气味了。

甜蜜的余味里，尽享独处时光

加冰饮用

实际上，在加冰饮用时，香草的甜蜜余味会更加明显。
冰块会让味道更加紧致，入口时特别舒爽。



泡盛冰镇后，大部分香味都会变得温和，
唯独香草的气味会在口腔中散开。
这也是广口威士忌杯和冰块所释放出的动人魅力之一。



清爽口感，甜蜜余味

加大冰块饮用，更加美味

用冰块冷却后，泡盛的香气会变得温和，口感更加顺滑。
加冰饮用其他酒类的优势在于清凉的口感，
但是加冰饮用泡盛的特点在于，
香草的甜蜜余味和松茸般的香味会散发出来。



随着时间变化 悬浮式饮用法

在装有冰块的玻璃杯中倒入 60%~70% 的水使其冷却，然后将泡盛慢慢倒在上面。由于泡盛比重较轻，它不会与水混合，而是漂浮在水面上。最初的几口可以品尝到泡盛本身的口感和滋味，随后逐渐变得凉爽，与水混合后口感就会变得更加清爽。最后剩下的冰水可以让舌头恢复，更可以让心情舒畅。用这种方式饮用时，您会想要再来一杯，还想尝遍各种品牌的泡盛。

“
静静浮在冰水上的
高纯度泡盛
”



〈加冷水口感干爽，加热水口感浓郁〉

添加冷水/热水，就餐时享用

无论加多少冷水，泡盛依旧干爽香醇。
无论加多少热水，泡盛依旧浓郁可口。适合就餐时饮用。



添加冷水后，可以搭配杂炒苦瓜、冲绳红烧肉等菜肴尽情享受。
添加热水后，美味浸满整杯泡盛，在寒冷的冬天里可以缓解身心疲劳。
无论是热闹的时候，还是想要静一静的时候，泡盛始终陪伴在您的身边。



冲绳当地人通常会用大啤酒杯来兑泡盛！



用冰块和冷水冲淡酒味

首先在玻璃杯中放入足量冰块，
然后按照4：6的比例依次倒入泡盛和冷水。
如果您酒量一般，可以添加足够的冷水来冲淡酒味，
享受在余味中慢慢散开的香草和丁香般的风味。
在冲绳当地，人们通常会用大啤酒杯随意加水，
然后在就餐时尽情享受泡盛。



脂肪正是天作之合
热水的温度和泡盛的

添加热水后，口感浓郁而温暖

泡盛的酒精度数比烧酒还要高，因此它含有更多易溶于酒精的脂肪。如果配上热水，脂肪的醇厚和美味就会在整个口腔中散开。此外，如锅巴饭一般的香气也很突出。

在冬日里想要暖暖身子时，可以试着在泡盛里添加热水，然后搭配火锅等菜肴一起享用。

泡盛 Q&A

本版块总结了泡盛部分不为人知的问题。



Q 泡盛是用什么酿制而成的？

A 泡盛的酿造中只使用米麴和水。

在泡盛的酿造过程中，只使用了米麴和水作为原料。将酵母添加进米麴和水中，经过 2~3 周发酵而成。随后，将其煮沸并冷却所产生的蒸汽，所制成的即为泡盛。

Q 泡盛和烧酒有什么不同？

A 在酒税法上，泡盛被归类为烧酒的一种。

可以说，泡盛是仅以米麴和水作为原料酿造而成的烧酒。并且，产生米麴的黑麹菌也有一定限制。只能使用黑麹菌。

此外，在白薯烧酒等部分烧酒中，也同样使用了米麴。

Q 产品是否存在保质期？

A 产品没有保质期，也不会变质。

产品中 99% 以上的成分为水和酒精，剩余不到 1% 为香气成分。并且由于不含易变质的成分，因此只要未开封，可存放数十年的时间。但是，存放时应注意瓶盖的老化。

Q 产品需要如何存放？

A 常温存放即可，据说存放于暗处更佳。

可以说，泡盛是仅以米麴和水作为原料酿造而成的烧酒。并且，产生米麴的黑麹菌也有一定限制。只能使用黑麹菌。

此外，在白薯烧酒等部分烧酒中，也同样使用了米麴。

Q 古酒是什么？

A 整体贮藏3年以上的泡盛。

贮藏 3 年以上的泡盛即称为古酒。如果混合了多种古酒，则其中贮藏年数最短的一款会被标记为“贮藏〇年”。

Q “琉球”泡盛是什么？

A 在满足特定标准的前提下，于冲绳县内生产的泡盛。

泡盛本身可以在冲绳县以外的地区生产和标记，但是只有在满足特定标准的前提下，于冲绳县内生产的泡盛才能够标记“琉球”字样。

Q 为什么酒精度数较高？

A 这是因为泡盛是通过蒸馏法来浓缩酒精而成的。

通过蒸馏法酿造的泡盛，酒精度数通常在 40% 以上。度数为 30% 或 25% 的产品通常是在出厂前加上调整而成的。

Q 是否存在新酒出厂的季节？

A 泡盛一年四季都在酿制，并不存在新酒出厂的季节。

清酒、红酒等酒类往往只在特定季节酿制，因此人们有饮用新鲜制作的新酒这一习惯。但是泡盛一年四季都在酿制，因此并不存在新酒出厂的季节。

Q 以罐装形式出售的泡盛有什么特点？

A 以罐装形式出售的泡盛可以在家中长时间陈酿后享用。

据说泡盛长时间陈酿后会更加香醇，口感也会更佳。爱喝泡盛的人往往使用传统的贮藏容器——酒罐，来对泡盛进行陈酿。

Have a good
Awamori time

