

SHOCHU SESSIONS

本格焼酒简介



什么是本格烧酒？：

日本本土烈酒

500 年酿造历史

体现当地风土

品类丰富的酒种

Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS



它来自哪里？：



Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS



北海道



京都府



冲绳县



日本和地域性

产地的重要性





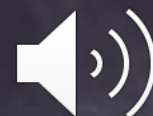
烧酒的历史



A scanning electron micrograph (SEM) of a mushroom spore, likely from a shiitake mushroom. The spore is elongated and has a complex, textured surface with many small, rounded protrusions. The background is dark, and the spore is illuminated from the side, creating highlights and shadows that emphasize its three-dimensional structure.

处于日本饮食文化中心位置的真菌孢子

麴





本格焼酎是在哪里酿造的？：

九州





壹岐烧酒（大麦）
长崎县



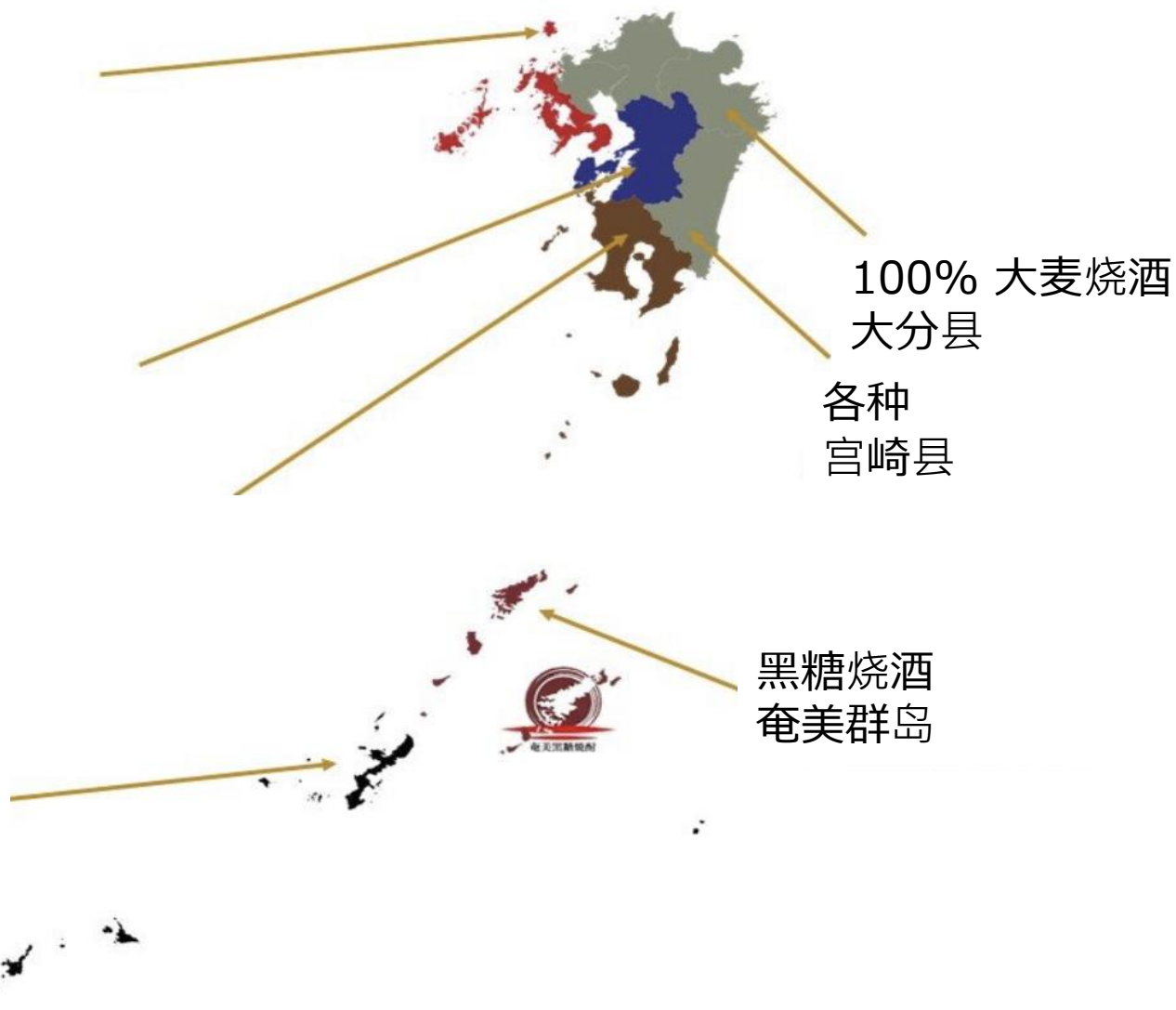
球磨烧酒（大米）
熊本县



萨摩烧酒（红薯）
鹿儿岛县



琉球泡盛
冲绳

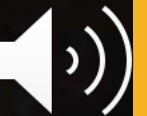


鹿児島県



红薯

鹿儿岛





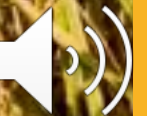
奄美群岛

鹿儿岛县



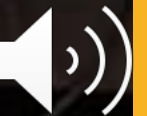
甘蔗

奄美群岛



A large industrial distillation setup featuring three large, cylindrical wooden vessels arranged in a row. Each vessel is wrapped with thick, coiled copper or brass piping. The vessels are connected by a network of pipes and valves, with steam or vapor rising from the top of the rightmost vessel. The background is dark, suggesting an industrial or laboratory setting.

传统蒸馏



熟成



The background features a stylized blue line chart with circular markers and vertical dashed lines, set against a backdrop of light blue vertical bars of varying heights. A dark brown wavy border is on the left, and a solid orange bar is on the right.

属于风土型工艺烈酒方面的全球运动





干杯！



探求烧酒…

- 蒸馏法是16世纪传入到日本，烧酒随之成为日本国酒。
- 对烧酒第一次出现的是在鹿儿岛县的神社！写在1559年，这样写的：“和尚太吝啬了，他一点烧酒也不给我！”
- 由于原料的多样性，本格烧酒有多种口味。
- 没有麴，你就不能做烧酒！

SHOCHU SESSIONS

本格焼酒：生産



什么是烧酒？：

日本本土烈酒

原材料

转化与发酵

蒸馏

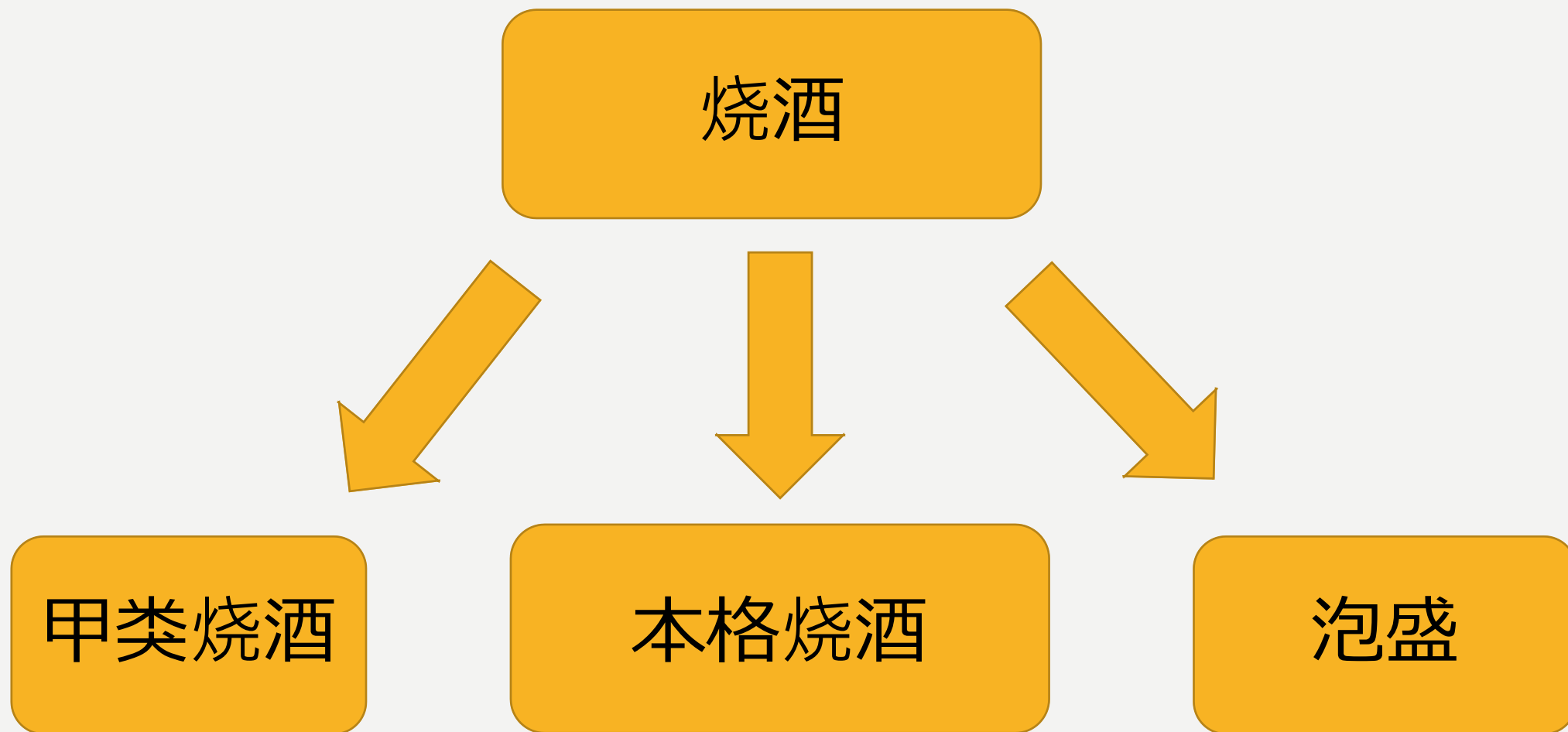
蒸馏后

Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS



分类



准备麴

三种不同类型：黄/白/黑



头道醪

半固体发酵



关键原材料

MUGI

大麦

IMO

红薯

KOME

大米

SOBA

荞麦

KOKUTO

生红糖(黑糖)

AWAMORI

长粒米





壹岐烧酒（大麦）
长崎县



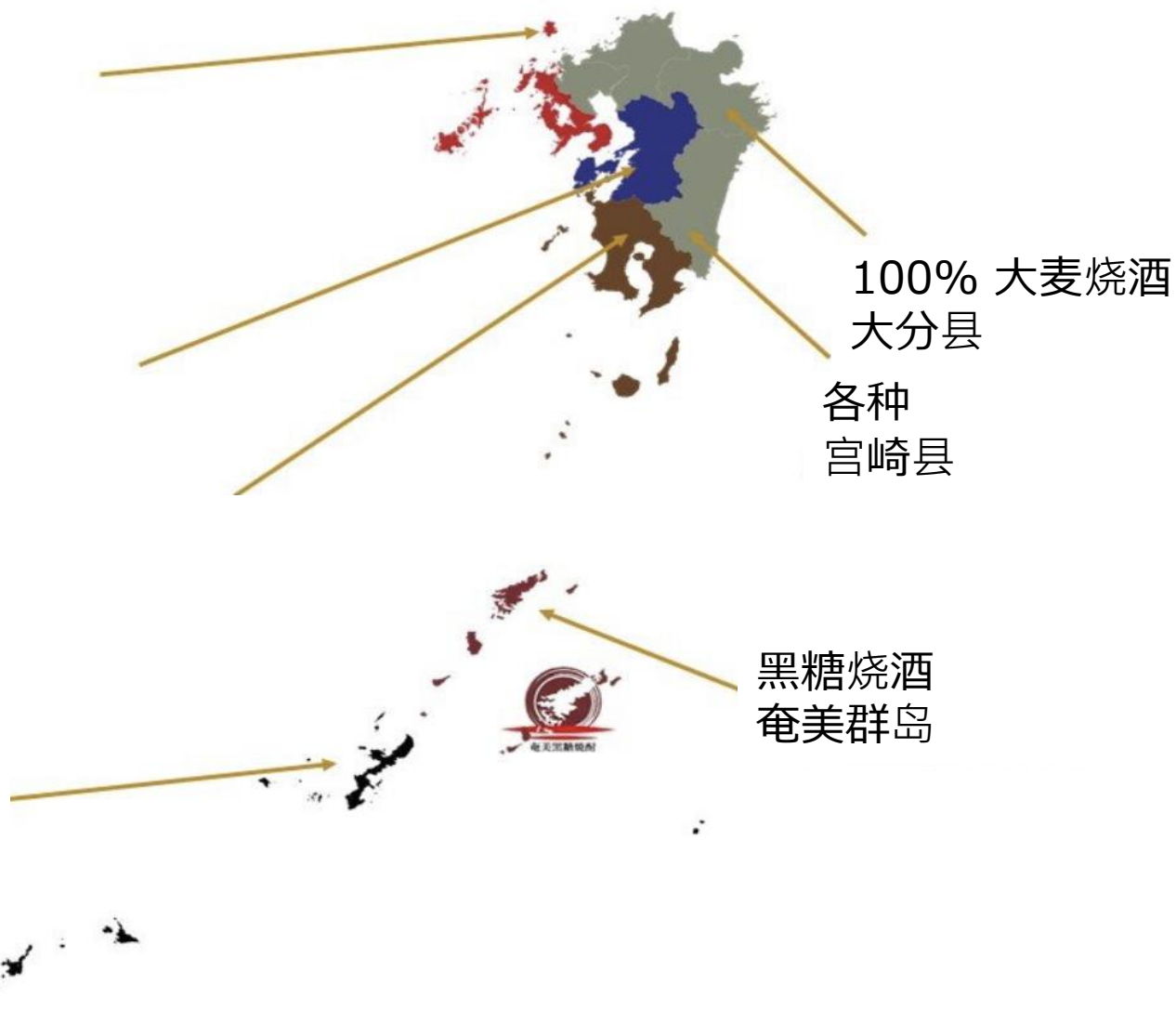
球磨烧酒（大米）
熊本县



萨摩烧酒（红薯）
鹿儿岛县



琉球泡盛
冲绳



二道醪



如何蒸馏？：

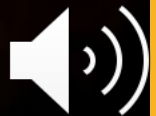
环境压力下单次蒸馏或真空蒸馏



陶土熟化



木材熟化



探求制造过程…

- 烧酒可以由50多种原料和一些更不寻常的成分制成：芦荟、海藻、南瓜、栗子、牛奶和仙人掌！
- 麴有三种类型：黄色、白色和黑色。
- 粘土熟成可以使酒精产生香味，并分解馏出物中的一些复杂化合物。
- 木材熟成也可以做陈年烧酒，可以添加香草和香料的香味。

SHOCHU SESSIONS
本格焼酒品尝



准备品酒

1.外观

2.气味

3.口感



Shochu & Awamori Flavor Wheel

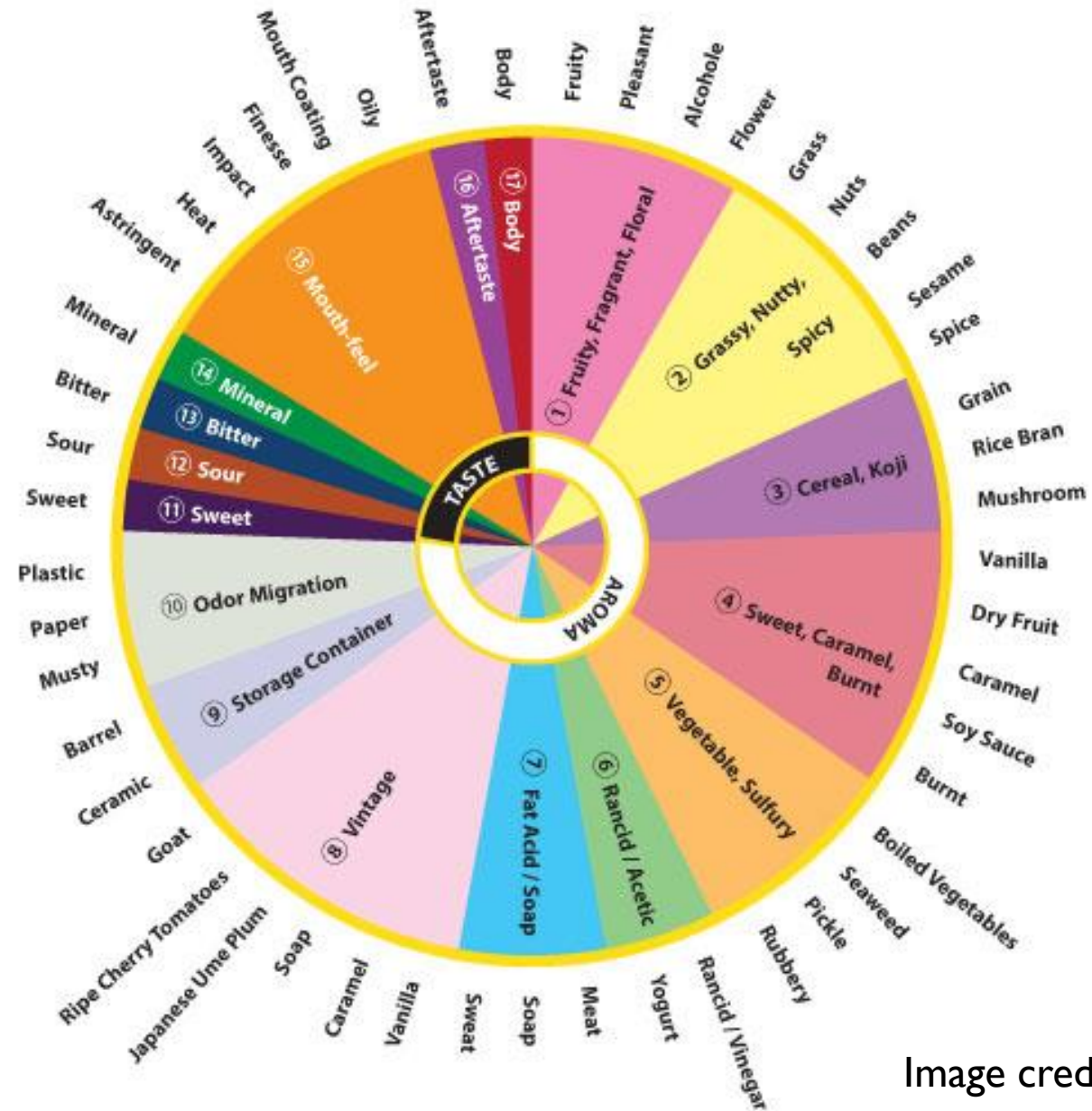


Image credit to Okinawa Tax Agency

品尝烧酒的最佳小贴士…

- 使用烧酒香味帮助识别不同的香味。
- 尝试使用顶部逐渐变细的酒杯，以帮助更容易找到香味。
- 尝尝嘴里的口感、它是光滑的、温暖的、入口即化的、清淡的吗？
- 用语言描述酒可能很难—经常练习分析品尝会有帮助！
- 麴有助于产生氨基酸，其中包括谷氨酸，谷氨酸能产生滋味。

SHOCHU SESSIONS

配烧酒的食物

比较/对比

- 波旁威士忌和烧烤
- 朗姆酒和巧克力
- 白兰地和甜点

- 伏特加和鱼子酱之类味道浓郁的食物
- 植物萃取类杜松子酒配三文鱼
- 威士忌和奶酪

借助这些美酒的力量来穿透

配烧酒的传统日本食物



自制配烧酒食物的重要提示……

- 肥肉跟黑糖烧酒配对
- 较高的酒精含量穿透丰富的纹理和味道
- 清淡的烧酒适合配清淡的食物
- 用清淡的烧酒来清口！
- 麴给人以很香的香味，可以与含有葫芦芭内酯的食物搭配
——例如焦糖、枫糖浆、咖喱和香料等



SHOCHU SESSIONS
鸡尾酒配烧酒

Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS

ONE

黑糖代基里酒

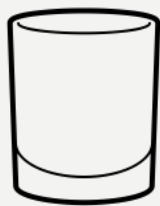
50 毫升黑糖烧酒
20 毫升鲜酸橙汁
20 毫升糖浆



TWO

南云主于三调制 FINE BARLEY

40 毫升浸泡荞麦的大麦烧酒
45 毫升鲜菠萝汁
10 毫升鲜柠檬汁
5 毫升纯糖浆
味噌粉



THREE

黑麴吉布森鸡尾酒

50 毫升使用黑麴制造的烧酒
10 毫升白苦艾酒菜酱



用烧酒做饮料

黑糖代基里酒

- 用黑糖烧酒浸泡干香柠檬叶一个晚上

60 毫升滨千鸟乃诗
20 毫升鲜酸橙汁
20 毫升纯糖浆

摇晃，直接饮用
搭配一圈酸橙

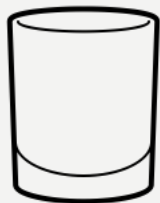


南云主于三调制

- 在山乃守中倒入荞麦茶

40 毫升天津风
45 毫升鲜菠萝汁
10 毫升鲜柠檬汁
5 毫升纯糖浆

摇晃，压上冰块
搭配烤味噌粉



制作烤味噌粉

在烘焙纸上薄薄地撒一层
以 80 摄氏度烤至深棕色
研磨成粉



黑麴古布森鸡尾酒

70 毫升 KANPO
10 毫升苦艾酒

搅拌，直接饮用
搭配泡菜



烧酒鸡尾酒...

- 烧酒是一种很棒的鸡尾酒配料！使用经典鸡尾酒配方将会更加享受。
- 烧酒与味道不同的配料在一起、就能更加突出烧酒风味。
- 将水果、蔬菜或香草加烧酒、以添加新的维度。（酒精度为35%以上的是最适合的）
- 对于低酒精度的鸡尾酒，使用酒精度为25%的烧酒作为基础酒。