

如何享用
正宗烧酒
和泡盛酒——
品酒



1

如何享用 正宗烧酒和 泡盛酒

正宗烧酒和泡盛酒的酒精含量大约是20-30%，比清酒度数高，所以这些酒通常是用热水或冷水稀释过的。事实上，这通常是品尝这些酒的特殊香味的最好方法。

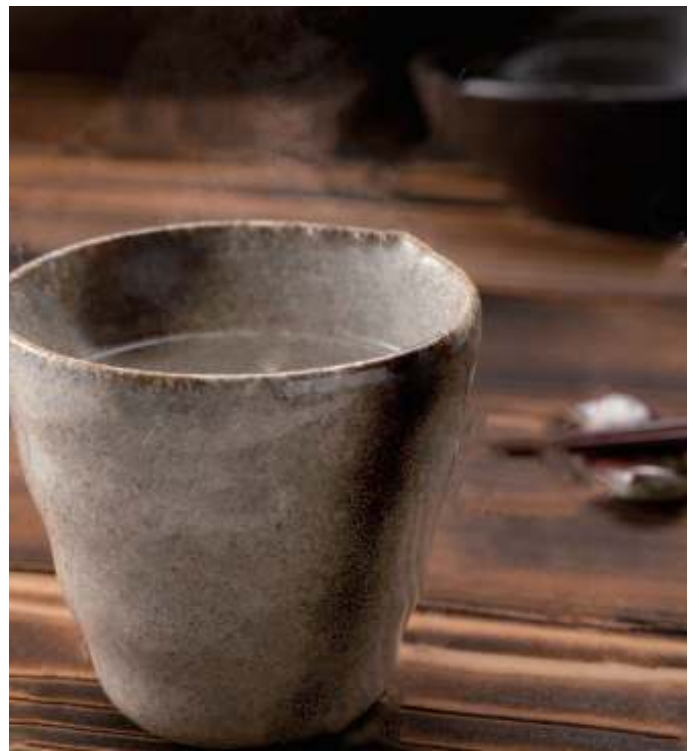
如果用热水，最普遍的稀释方式是4:6、5:5或者6:4（正宗烧酒/泡盛酒：热水），来把酒精度数调到和清酒一样的15%左右。当温度更高时，正宗烧酒或泡盛酒中的一些成分会挥发，使烧酒的香气更浓郁。此外，酒精挥发得越多，香味就变得越甜越诱人。另外，当用热水稀释的时候，最好的方式是先把热水倒进玻璃瓶中，然后再缓慢地加入正宗烧酒或泡盛酒，以便让两者更好地混合，调整温度来最好地品尝它的风味。然而，如果你先倒入正宗烧酒或泡盛酒，那么度量你实际饮用的酒精就可能会更容易一些。

如果用冷水稀释，那么就在玻璃瓶中加入一些冰块，倒入正宗烧酒或泡盛酒，然后加

满冷水把酒精度数调到10-15%左右，再混合均匀。这样，正宗烧酒或泡盛酒的香气就会变淡，有清新的味道。如果你先加冰块和烧酒，再轻轻倒入冷水，正宗烧酒或泡盛酒就会对流到顶部，使顶部的酒变得更烈。这样，你就可以在开始的几口品尝到正宗烧酒或泡盛酒的浓郁味道，然后随着酒精含量下降，渐渐地品尝到它变淡的味道。

如果你想彻底品尝到正宗烧酒和泡盛酒的味道，最好的方式是不兑水直接喝或者加冰。然而，需要留意酒精的度数，因为它可以很烈。最好是先闻一下气味，然后小酌少量的（1-2ml）正宗烧酒或泡盛酒，咽下之前含在嘴里充分品尝它的味道。这样，酒精就会在口中稀释，使你咽下去时不那么刺激喉咙。

由于大多数的正宗烧酒和泡盛酒没有很浓郁的香味，这些酒很少会与食物的味道冲



突。相反，食物中像油和脂肪等不好的味道会被正宗烧酒和泡盛酒的清香冲淡，从而使食物更加美味。

2

品尝正宗烧酒 和泡盛酒

如果你在品尝的时候把烧酒的香气和味道分离开，你将更容易区分正宗烧酒或泡盛酒的品质。香气是由特殊的成分决定的，而味道是由甜度和醇度决定的。一旦你对品酒变得很有经验，你应该开始考虑香气和味道之间的平衡。这些方面随着原料和生产方式的不同会发生变化，所以要根据一定的种类来调整评判标准。

如果你想彻底品尝到正宗烧酒和泡盛酒的味道，最好的方式是不兑水直接喝或者加冰。