



品嚐清酒 亦品酒杯 備前、平盃



▲ 杯與食物配置

提升味道 增加享受

無論在哪一種酒的世界之中，用杯往往是令一眾飲家沉迷的題目，如何提高品飲的雅調、帶出酒的香氣、增加口中飲用的享受，多種不同形狀的酒杯令人買完一款又一款。在葡萄酒、威士忌品飲的體驗中，較常見的都是以玻璃作為素材，有著高貴外表、薄身輕巧杯身又有美麗的弧度。

回憶我們在清酒的體驗之中，在日本我們常見到不同素材形狀的都是小小酒杯，如何鑑賞、如何提升風味、多種杯型素材搭配實在令人頭痛，以下兩款是非常有實戰功用又充滿藝術感的款式。

「備前燒」感受原始簡樸魅力 小口酒杯品嚐傳統風格酒款更柔和 特強保溫力秋冬暖酒常備

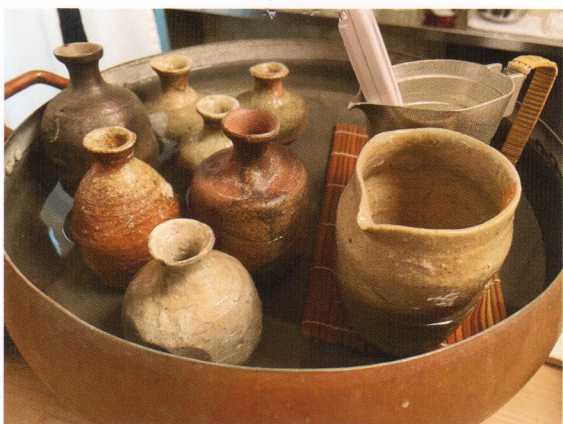
備前燒是岡山備前地區出產的陶器的泛稱，其歷史悠久可追溯至約千年之前。原材料使用備前稻田獨特的泥土，高品質的每款作品皆獨一無異由人手製作，備前燒特色完全不經上釉，藉由稻草包纏、猜測在窯中火炎的走向、灰燼如何降落形成紋路等誕生出不同的花紋圖案，顏色由泥土中化學成份與高溫自然生成，所以可說是工藝、大地與火交織出的原始簡樸的藝術品。備前燒要使用大量紅木連續以1200度高溫燒約兩週時間，所以不

可經常燒陶，一般一年只會出產兩回而且並非一定成功，非常珍貴。

由於備前燒泥土細密，使其保溫力強又有堅硬的質地，在清酒的世界中極度適合暖酒的器具。酒杯多製成小酒杯的大小，傳統米香、旨味風格的清酒更適合以傳統材質的酒器品嚐。備前燒的表面有許多細小的凹凸以及微小透氣孔，使清酒柔和變得濃醇，簡約樸素日系風格進入家中更添和風。另外，在多次的重複使用後，還會根據接觸變得光滑。



◀▲右下：特別技術在杯的中央燒出葉紋，更添意景



油滴天目盃令你喝得入神 平盃的形態提升清酒的層次 辛口米香風格更具變化

天目杯來自中國宋代，當時多文人雅士作品茶之用，通常稱之為「建盞」、「天目盞」，後傳至日本常見的稱為「天目盃」，而「油滴」一詞則形容其獨特的花紋，有著光亮表面，花紋有時如宇宙一般，有時如油點般表現。要製作如此精美的圖案一定需要非常高的技術，上釉層次、釉停留在陶器的時間、火燒的溫度如何令圓點形成、冷卻時間影響成色等等，倒下清酒看著杯中花紋已經出神！



▲ 平盃

此外不要小看這種闊口扁平酒杯的威力，雖然用作欣賞香氣略為遜色，但當酒液從酒杯流出時會更大地向咀巴兩邊的方向走，令你能更深地感受風味，酸度、甜度都會有所增加，倍增層次。在家中隨意使用醬油碟，與一般葡萄酒杯作比較，由其是較辛口豐富米香的清酒，會發現平盃無比樂趣！👏



陳子安 Oliver Chan

WSET Level 3 Award in Sake,
國際唎酒師, JSA Sake Diploma
International, Sake Educator

從事清酒教育、進口、零售，舉辦專題食材與清酒配搭的研習、晚宴、網上見學等，希望把品酒文化融入生活。