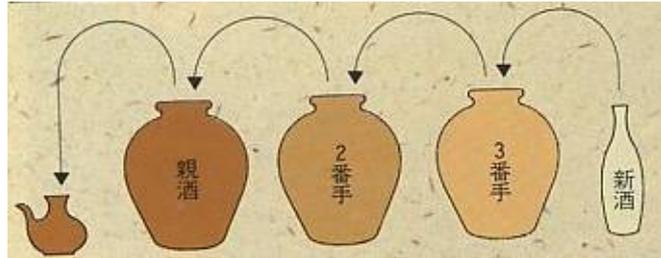


古酒的制造方法

酿造好后被保存了 3 年以上的泡盛被称为“古酒”。泡盛的一个大的特征是，放的时间越久，在熟化作用下酒会变得越来越好。在这一点上和葡萄酒是一样的。也就是说，味道会变得更醇，更加美味。

在中日战争之前，传说有康熙时代（公元 1622~1722）的古酒。也就是说有将近被保存了 300 年的古酒。

并且，传闻首里（地名）的旧家（传统的名门）也秘藏有各种古酒。琉球最后的国王尚泰的第四个儿子，玩乐方面非常有名的尚顺还写了关于古酒的随笔。



在这里，介绍一下制造古酒的时候不可缺少的被称为“仕次”（しつぎ）的手法。这是一种使用复数的缸，然后按照年数来储存酒的方法。首先需要一个好的缸，然后制造好的酒。这将成为古酒的“亲酒”。将亲酒盛出，或者让它自然蒸发的话，就会减少。如果这时候加入新的酒的话。就会将好好的亲酒给浪费了。这时候就要准备第二，第三的酒。将最好的亲酒盛出了之后，用第二老的酒来补充，第二老的酒用第三老的酒去补充。像这样按照顺序添加补充的方法称为“仕次”。通过这种手法，亲酒作为古酒的味道就不会被破坏，可以品尝数百年。

世界上的蒸馏酒里，苏格兰威士忌最多也就只有 50 年的古酒。原因是，时间放长的话酒樽里的酒就会干掉。或者会产生不能被称为蒸馏酒的杂味。但是，干邑白兰地有 1700 年的古酒。威士忌和白兰地的古酒一旦从酒樽里盛出装到瓶里之后，熟化就不进行了。



【古酒 宮古島 多良川酒造】

但是泡盛的古酒通过“仕次”的手法，既可以保持古酒的味道，还可以继续熟化。泡盛通过

分缸储存的手段可以被培养成柔和的味道。像这样，泡盛可以通过存储手段可以孕育出无限的可能性。