日本清酒成为 ASI 锦标赛的中心舞台

全球侍酒师对清酒的日益壮大感到兴奋

2025年1月21日星期二



侍酒师在国际侍酒师协会欧洲、中东和非洲最佳侍酒师大赛上品尝清酒（图片来源：ASI）

正如 2024 年 11 月在塞尔维亚贝尔格莱德举行的国际侍酒师协会（ASI）欧洲、中东和非洲锦标赛决赛所证明的那样，日本清酒已成为侍酒领域的一个重要主题。这项赛事每年举办三次，在各大洲轮流举行，在考验世界顶级侍酒师技能的同时，还为与会者提供大师班、"侍酒师吧 "免费品酒和专属晚宴。

自 2022 年以来，日本清酒和烧酒制造商协会（JSS）一直与 ASI 合作，通过品尝和传播有关日本清酒的最新信息来推广日本清酒。在冠军赛期间，日本清酒作为一种高品质饮品被展示出来，可与世界上最好的葡萄酒相媲美。在侍酒师酒吧，人们可以品尝到精心挑选的清酒，包括起泡清酒、未杀菌清酒、低酒精清酒和陈年清酒，所有清酒均直接从日本运来。这种体验让与会者得以探索现代日本清酒的多样性和魅力，受到广泛好评。

来自不同国家的与会者表达了对清酒的兴趣。一位波兰侍酒师指出，他们的餐厅缺乏将清酒纳入供应范围的机会，而一位毛里求斯侍酒师则热情地分享了他们最喜欢的清酒。将清酒作为一个主题纳入比赛决赛，凸显了清酒日益增长的重要性。其中一项任务要求参赛者推荐纯米大吟酿清酒，并建议适当的食物搭配，这项挑战要求参赛者深入了解清酒大米的品种和风味。此外，在一项视觉测试中，参赛者被要求辨认出一个麴室，并解释清酒的生产过程，这强调了了解清酒工艺的重要性。

与葡萄酒一样，参观清酒酿造厂并与生产商接触对于深入了解清酒也至关重要。冠军赛期间强调了这一观点，突出了将参观清酒酿造厂纳入侍酒师培训的价值，以提高他们的专业技能。

虽然清酒在某些市场上仍然不太为人所知，但由于认识到清酒的搭配潜力和独特品质，各地区的餐厅开始在菜单上将清酒与葡萄酒并列。通过 ASI 锦标赛等活动，清酒已巩固了其在酿酒业和餐饮业中的重要地位。为了进一步扩大清酒的全球影响力，日本清酒协会计划加强与葡萄酒行业的合作，旨在激励更多的侍酒师接受清酒，并在他们的餐厅中提供清酒。