美国清酒势头强劲，南部稻田掀起手工酿造新浪潮

当地酿酒师将日本传统与当地食材相融合，将清酒的影响力从日本餐厅扩展到美国主流文化中

2025年8月22日星期五



近年来，美国清酒在美国饮料界异军突起，其根源深深扎根于南部稻田。从历史上看，南北战争之前，南方的水稻种植与奴役劳工息息相关，如今，阿肯色州已成为美国主要的水稻生产州。现在，新一代酿酒师利用当地资源和日本传统，将这种主要作物酿造成清酒。

阿肯色州温泉镇 Origami Sake 的创始人本-贝尔（Ben Bell）回忆说，他第一次接触清酒是在小石城的一家葡萄酒店工作时。这次经历让他来到日本，在南部备珍接受培训，并获得了清酒教育委员会的高级认证。在纽约担任进口商后，贝尔带着一个愿景回到阿肯色州：用当地的大米和水酿造世界一流的清酒。

折纸清酒于 2022 年开业。酿酒厂从附近的伊斯贝尔农场（Isbell Farms）采购山田锦大米（Yamada Nishiki rice），该大米被认为是清酒的黄金标准，伊斯贝尔农场是美国仅有的两家种植该品种大米的农场之一。Origami 还使用当地生产的大町米和相模米。水来自瓦奇塔山含水层，因其纯净和理想的酿酒矿物质含量而备受推崇。贝尔的目标是让清酒成为南方餐馆菜单上的固定菜肴，让阿肯色人以他们的大米遗产为荣。

美国清酒的兴起并不局限于阿肯色州。在全国各地，酿酒厂都在尝试使用当地的原料和技术。在布鲁克林，Bin Bin 清酒专卖店的联合创始人乔治-帕迪拉（George Padilla）指出，大多数顾客都是第一次接触清酒，渴望通过品尝来学习。他除了出售布鲁克林库拉（Brooklyn Kura）和加藤清酒厂（Kato Sake Works）等国内品牌的清酒外，还出售日本著名酿酒厂达赛（Dassai）在美国的前哨达赛蓝（Dassai Blue）。

布鲁克林库拉使用加利福尼亚种植的大米和卡茨基尔山的水酿造小批量清酒，口感清爽，带有花香。帕迪拉认为，美国清酒的现状与纳帕谷葡萄酒的早期发展有相似之处：都需要从零开始建立声誉。他注意到，越来越多的侍酒师将清酒添加到非日本餐厅的菜单中，尽管消费者的需求仍在发展中。

随着美国人在国内探索新的饮品，大流行对清酒兴趣的扩大起到了一定作用。帝国分销商培训总监埃里克-克兰（Eric Crane）说，虽然侍酒师对清酒的欣赏由来已久，但清酒只是最近才更广泛地出现在日本料理以外的零售店和餐馆中。他指出，教育仍然是让清酒被更广泛接受的关键。

美国人对日本文化的痴迷也是清酒日益流行的原因之一。赴日旅游人数的增加以及对日本食品、媒体和流行文化的接触使清酒为美国消费者所熟知。像 WSET 和布鲁克林库拉清酒研究中心（Brooklyn Kura's Sake Studies Center）提供的教育项目正在帮助人们揭开清酒的神秘面纱。

日本生产商也注意到了这一趋势。Dassai Blue 位于纽约州北部的工厂标志着日本大品牌在美国生产方面的重大投资。其他酿酒厂也在全国范围内崭露头角：旧金山的红杉清酒使用北加州的水和有机大米；北美清酒酿造厂与弗吉尼亚州的一家拉面馆同时运营；亚利桑那清酒采用野生采摘的纳瓦霍茶叶，具有地方特色。

日本对清酒的标签有严格的规定，而美国与日本不同，美国酿酒商的经营限制较少。这种自由允许创新，但同时也要求生产商承担起保持质量和尊重传统的责任。贝尔承认这一挑战，强调美国酿酒商在确定自己的酿酒方法时需要自律和文化敏感性。

随着大米不断塑造南方农业和身份，它在发酵中的作用也在不断超越传统界限。无论是搭配牛排或墨西哥卷饼，还是单独享用，美国酿造的清酒正在全国各地的餐桌上占据一席之地--既反映了当地特色，又体现了全球影响。