清酒获得全球认可，侍酒师大师班凸显新加坡日益增长的需求

教育举措和出口增长使清酒在国际市场上与葡萄酒和烈酒并驾齐驱

2025年8月29日星期五



日本清酒和烧酒制造商协会（JSS）扩大了与国际侍酒师协会（ASI）的合作，在新加坡为年轻侍酒师举办了清酒大师班。该活动是 ASI Bootcamp 的一部分，ASI Bootcamp 是一项教育计划，旨在为新晋品酒师提供有关全球饮品的高级知识。这一举措被视为将日本清酒与葡萄酒和烈酒一起推向国际舞台的重要举措。

近年来，清酒对亚洲主要市场的出口增长迅速。2024 年的数据显示，与前一年相比，出口量几乎翻了一番。尤其是新加坡，需求激增，过去十年清酒进口量增长了约 2.8 倍。如今，米其林三星级餐厅 Odette 和著名葡萄酒酒吧 67 Pall Mall 等知名场所都有清酒的身影。负责 JSS 东南亚支持服务台的 Sean Ou 指出，由于消费者对清酒的兴趣日益高涨，清酒越来越多地出现在酒单上。他强调，这一趋势既反映了普通消费者日益增长的需求，也反映了日本清酒在全球饮料行业中地位的提升。

在新加坡举办的大师班由 Sean Ou 主持，重点是向学员介绍麴霉在清酒发酵中的作用。麴霉在将淀粉分解为糖分和将蛋白质分解为氨基酸的过程中起着至关重要的作用，而这正是清酒特有的鲜味的来源。麴的重要性已得到饮料行业以外更广泛的认可，特别是在联合国教科文组织于 2024 年 12 月将"日本用麴霉酿酒的传统知识和技能 "列入非物质文化遗产名录之后。

在会议期间，品酒师们了解到清酒与葡萄酒相比的独特之处。清酒的酸度通常要低得多，约为葡萄酒的五分之一，而且氨基酸含量较高，这也是清酒鲜味的来源。清酒的这些特性使其与食物的搭配不同于传统意义上的葡萄酒，为厨师和品酒师提供了新的可能性。

为了支持全球品酒师的教育，ASI 推出了标准化的 "清酒品鉴网格"。该工具可让专业人士根据清酒的外观、香气、口感和浓度对其进行系统评估。这样做的目的是让那些不太熟悉清酒的品酒师更容易接触和理解清酒。

JSS 总监 Hitoshi Utsunomiya 强调了与 ASI 合作的重要性。他指出，清酒是一种复杂多样的饮品，值得进行全球评估。宇都宫表示，希望通过持续的教育努力，清酒的魅力能够惠及全世界更多的消费者。

ASI 教育与考试委员会联合主任兼 Bootcamp 内容联合主任 Sören Polonius 指出，人们对清酒的看法正在迅速改变。他指出，清酒曾被认为是一种不起眼的饮品，但现在在世界各地的餐馆中都能经常见到。波洛涅斯指出，与主要依靠酸度来搭配食物的葡萄酒不同，清酒以氨基酸和鲜味为基础，为烹饪协同创造了新的机会。

日本清酒协会计划继续与 ASI 紧密合作，在全球侍酒师中推广清酒教育。通过提高人们对清酒品质和多功能性的认识和理解，这两个组织都希望确保清酒在世界主要酒精饮料中的地位。