

Tea Time

ティー・タイム

お役立ち情報



夏からが出盛り! 「新酒」の楽しみ方、アラカルト

夏から秋にかけて、「新酒」とは何かピンとこないように思われるのですが、日本酒はこの時期が新酒の出盛り。フルーティーな味わいを先取りしましょう。

酒造りの季節

秋に米を収穫した後一冬まるまるの期間、10月～翌年の3月頃までが日本の伝統的な酒造りの時節になっています。特に1月～2月の厳寒期の仕込みを「寒造り」と呼んでいます。桶やタンクに一本ずつ、ていねいに醸造されていきます。

荒走り

このときの「若い酒」は、まだわずかに濁りがあり炭酸ガスも残っていて、ピチピチとした新鮮な口当たりですが、香りも味わいもソソとして荒っぽく感じられます。この中で特に早い時期に仕込まれて、徐々に上のほうから澄んできた部分を例外的に早く出荷した酒を「荒走り」と呼び、珍重されます。

新酒の調熟

多くの若い酒はこの後、約3ヶ月かけて落ち着かせることで、味がまとまってなめらかさが見え始めます。このことを「調熟」- 香味を調整する短い熟成 - といいます。タンク同士を適切にブレンド、調合したりして味をまとめ、バランスを合わせて出荷します。これが「新酒」で、夏から秋が旬となります。

新酒の特徴

この新酒に限っては、出荷されてから、できるだけ早くいただくのがお勧めです。フレッシュで爽やか、どこか軽く後味もさっぱりしています。かすかなフルーツの香り、シャープな酸味、旨味や苦味がまだ感じられない瑞々しい透明感のある味が楽しめます。

新酒は必ず冷蔵庫で保管し、日光やその他の照明も避けて、「冷や」のまま、約8℃を飲み始めの温度とするのがベストです。



新酒の楽しみ方



新酒は、日本酒の中でも特にデリケートです。口の薄いグラスで、時には氷を浮かべたり、お気に入りのミネラルウォーターを少しだけ加えていただくのも、おいしいものです。

MEMO

 富士火災海上保険株式会社

担当