

pen

with New Attitude

12/15

2010 No.281

特別定価 650 yen



最強のクリエイティブ集団
デイズニー
完全読本。

特別企画

ディズニーストアの
新キャラ
初公開!

今宵も一杯

99

杯目 文・友田晶子

ワイングラスで飲む、麗しく華やかな香りの大吟醸。

日本酒のソムリエ「きき酒師」の資格認定をする「日本酒サーブス研究会・酒匠研究会連合会」は、日本酒タイプを大きく4つに分けている。大吟醸や吟醸などフルーティーで華やかな香味をもつ「薫酒」、生酒や本醸造など軽快でさっぱりした「爽酒」、純米酒など米の旨味とコクを楽しめる「醇酒」、長期熟成は「熟酒」といった具合だ。

海外で人気なのは「薫酒」だ。もぎたてのリンゴや白桃、完熟バナナにマスキメロンと、フルーツバスケットに顔を近づけたような果物の香り満載の「薫る酒」は、ワイン文化がベースの人たちには受け入れやすいのかもね。

この麗しく華やかな香りを活かすなら、断然ワイングラスで飲むべき。醸造技術の飛躍的向上で1970年代から少しづつ市場に出回るようになった吟醸・大吟醸だが、美味しく飲ませるためのサーブス技術はおいてけぼりだった。なんとなく冷たくして飲んだほうが美味しいとは思っていても、どん

浦霞 大吟醸 Uragasumi Daiginjo

原産地 塩竈

果実のような、気品ある吟香が立ち上る、落ち着いた味わいの大吟醸酒。キレも抜群だ。ボトルの右側がリードルの大吟醸グラス。脚なしのリードル・オー・シリーズ(左)とは、好みに使い分けるのがいいだろう。

な酒器で、どんなタイミングで、なにと合わせたら美味しいのかといった飲み手の気持ちを日本酒業界は考えていなかった。気がついたのはワイン業界であり、グラスメーカーだったのだ。

オーストリアのグラスメーカー、リードル社が、清酒蔵12社と共同開発した「大吟醸グラス」は今年で発売10周年を迎えた。開発メンバーの一つでもある宮城県塩竈の名蔵「浦霞」の大吟醸を「大吟醸グラス」に注ぎ、ゆっくと回しながら香りをかぐと、まさに完熟果物や満開の花々の絢爛たる香りが鼻腔一杯に広がってくる。ああ、これぞ大吟醸。米を磨き、吟味して造り込まれる杜氏の魂が詰まった大吟醸の

本質が、冴え渡るように見えてくる。「浦霞 大吟醸」の品格ある香りを活かすなら、まずは乾杯やアペリティフとして。甘くきめ細かな舌触りに合わせるなら、とろっとした甘エビやねつとりとしたイカの刺身。自身魚のフルーツソース、フォワグラのテリーヌやブルーチーズの蜂蜜がけなど、グルマンも納得の組み合わせだって可能。完熟果物そのものと合わせても驚きの美味しさを体験できる。

2004年に発売された脚なしのリードル・オー・シリーズの日本酒グラスは、よりカジュアルに使えるタイプ。和のインテリアにもしっくりくるから不思議だ。



Photograph by Atsushi Sano

「浦霞 大吟醸」が飲める店

樽一
タルイチ

●東京都新宿区歌舞伎町1-17-12 浅川ビル5F
☎03-3208-9772
営業17時～22時L.O.
④日、祝 JR新宿駅から徒歩5分
www.taruichi.co.jp

