

## 特集 Dining BAR

ベジピック  
サカナの中勢以  
Tsuinteryu和 ツイテルワ  
ほおーバル神田店  
日比谷BAR WHISKY'S II





# 熟成酒がSAKEコンクールに優勝する時代

熟成古酒 飛驒の華 酔翁  
 720ml 5500円(税込)  
 平田酒造場  
 TEL 0577-3270352



今年で8回目となるインターナショナル・ワイン・チャレンジ(WIC) 2014。261歳725銘柄が出品される「SAKE部門」で総合優勝ともいえるチャンピオン・サケとなったのが、「熟成古酒 飛驒の華 酔翁」(岐阜県・株式会社平田酒造場)だ。

古酒専門のコンクールではない。純米酒、純米吟醸酒・純米大吟醸酒、本醸造酒、吟醸酒・大吟醸酒、古酒、スパークリングなど各部門ごとに審査が行われ、各部門ごとに金銀賞が選ばれ、最後に総合優勝が決まるシステム。その中でチャンピオンが熟成酒なのだ。

歴史のある全国新酒鑑評会をはじめ、国内外の酒コンクールや酒アワ

ードは急増している。世界遺産「和食」との連動やクルージュパン効果で国外での注目度も高まり、ますますコンクールやランキングは増えるだろう。

どのコンクールでもいい結果をもたらした銘柄は、知名度が飛躍的に上がり、売り上げ数にも反映される。造り手も業界も無視はできない。

しかし、熟成酒が総合のトップになることはいまだかつてなかったと思ふ。なにしろコンクールでいい成績を上げるには、「雑味がなく、洗練されていて、綺麗な酒」でなくては賞がとれなかったからだ。ワイン世界で重視される「個性」は、日本酒世界では「NG」。「欠点を個性と言い換えてはいけない」とおっしゃ

る先生もおられる。

具体的に書けば、色がついていてはダメ、吟醸香以外の香りで強いものはダメ、雑味があつてはダメ、強い味はダメ、余韻はきれいでキレイがなければダメ、といった感じ。驚くことに熟成酒はこれらすべてを持っている酒。それが今回のチャンピオン。なんと、まあ、である。

個人的には熟成酒は大好き。まさに「個性」のある酒だから。ワイン愛好家にはこの熟成日本酒の個性を好む人が多い。このたびのWICは、ワインと名がつくだけあつてワイン専門家が日本酒の審査を行っている。熟成酒の個性が認められたのもそのせいかもしれない。

シェリーのアモンテイヤードのよ

うな、品のいい紹興酒のような、ナッツのようなキャラメルのような甘美で香ばしい風味が魅力の熟成酒は、欠点なしの日本酒に慣れた人にはいっぶん飲みにくいかもしれない。サーピスタツフの説明やアドバイスが必要になる。上手に売ればワイン同様、個性重視派にうったえかける恰好の商材になる。

秋から出回るキノコやジビエ、スパイスを利かせた中国料理などに応用してみてもどうだろう。ちなみに今回のチャンピオン・サケは売り切れ必須だろうが、全国には魅力的でバラエティ豊富な熟成酒がたくさんある。御店に合う熟成酒がきっとあるはずだ。