

2015 輝く イタリア料理



安川哲二の今月の一品 乃木坂神谷の十二月



友田晶子の
気になる

日本酒

梅酒ヌーヴォー



「中野梅酒 NOUVEAU 2014」

720ml、1404円(税込)

中野B.C
TEL 073・482・1234

ヌーヴォー解禁!

今年の出来は、「開花時期以降近年まれにみる天候の良さ」と恵みの雨で順調に実り、大粒の実を収穫することができた」とのこと。

「6月に漬け込み、12月初旬に実を取り出したヌーヴォーが12月5日解禁になりました」

え? ボジョレーの話じゃないの? いえいえ、梅酒の話です。

梅生産高日本一の和歌山県にて梅酒&清酒を製造する中野B.Cが去る12月に発売、いや解禁したのが「梅酒ヌーヴォー」だ。

世はヌーヴォー流行。ボジョレーの成功に倣い、「山梨ヌーヴォー」、「芋焼酎ヌーヴォー」(旬のあるサ

ツマイモは蒸溜酒でも季節感を出せる!、「オリヴオイル・ヌーヴォー」、「小麦・ヌーヴォー」、「おはぎ・ヌーヴォー」、飲み物食べ物じゃないけど「コットン・ヌーヴォー」や「はては「ダジャレ・ヌーヴォー」まで、どの業界もヌーヴォーがらみのPR攻撃を仕掛けている。

中野B.Cのヌーヴォーは、地元産南高梅を収穫し、梅の日である6月6日に仕込みを開始する。熟成タンクの抽出度を見極めながら今年度は11月27日に実を取り出した。通常はそこから半年以上かけて熟成させ商品化するがヌーヴォーはあえてできなばかりの新酒を瓶詰めした。鮮やかな明るい黄金色に梅本来のフレツ

シユさを味わえるのがなにより魅力。それに、ヌーヴォーはその年の梅の出来不出来で味が違うのが面白い。冒頭の「今年の出来」の通り、好天で完熟した梅は心地良い酸味がありすっきりとしたキレを味わえるとか。もちろん、業界の法律など規定があつての梅酒ヌーヴォーではない。あくまで「中野梅酒ヌーヴォー」である。

だったら、梅酒組合法(そんなものあるのか?)で梅酒ヌーヴォーの規定を作れば良いと思う。何をもってヌーヴォーとするかなど処々問題はあるうが、季節感のある果実酒である梅酒なら新酒の楽しみは演出できそう。ま、お遊びでもいいじゃない。

いか。大枠で規定を造り、仕込み開始から半年後に新酒で乾杯するのだ。乾杯して、今年の出来は、などとして顔で語るのだ。12月から1月にかけては乾杯シーズン。梅酒人気は定着しているしお酒に弱い人のお屠蘇代わりにもできる。もちろんホツトもいける。海外での梅酒人気のさらなる後押しにもなる。

8回続いた梅酒イベント「天満天神梅酒大会2015年」は開催中止になったらしい。ここで一発仕切り直して梅酒ヌーヴォーの設定など今年はちよつと考えてみていいんじゃない。