

謹賀新年



安川哲二の今月の一品



令和4年寅年に流行るお酒を予測 キーワードは、ナチュラル、低アル、 フルーティ&ジューシー、エコで小容量

「白鶴 上撰」
1.8ℓ 2035円 (税込)



も低め。日本酒はどんどんワイン的
になっていくのだ。

焼酎もフルーティ路線だろうな
あ。今までは原料腐敗からくるオフ
フレーヴァーとみられていた香りを
研究によって抽出し「ライチの香
り」と提案することによって、焼酎
初心者に支持され始めた芋焼酎のよ
うに、わかりやすい香りが注目され
ると思う。あとは、焼酎蔵が造るク
ラフトジンやクラフトウイスキーも
注目度アップ。

いずれもキーワードは、ナチュラル
ル、低アルコール、フルーティ&
ジューシー、クラフト、ヘルシー、
エコで小容量といったところで、す
でに注目ワードだけど、withコロ
ナ、Pitayaコロナで拍車がかかるだ
ろう。

だけど、先日とあるセミナーで使
用した灘大手「白鶴 上撰」が、実

令和4年(2022年)は、さて
どのようなお酒が流行るのだろうか。
個人的主観ゴリゴリに予想してみる。
ワインは、ますますナチュラル志向
になるだろう。ピオロジックやピオ
ディナミが幅を利かせ、今まではN
Gとされてきた澱が残る「にこりワ
イン」が受け入れられると思う。ス
パークリングでも、いわゆる活性清
酒と同じように、糖と酵母をあとか
ら足した瓶内二次発酵ではない、ナ
チュラルな糖分が残っている状態で
栓をし、ボトル内で自然再発酵した
ようなタイプ。欧米のワイン世界で
は、いや日本のワイン業界でも、「ワ
インににこりは禁物」という常識が
変化すると思う。

日本酒は二極化。上は、プレミア

ム、ラグジュアリーとい
ったカテゴリーで720
mlが1万円〜10万円、い

や、もっと上も登場するだろう。下
は、缶入りSAKE。今までも缶入
り日本酒はあつたけれど、いわゆる
「家に帰るまで待てない酒好きオジ
サン向け」ではなく、キャンプな
どのアウトドアに持って行きやすい、
ちよつと飲みたいときの家飲み用
もなり、あれこれ飲み比べできる小
ぶりサイズで、アルミ缶。デザイン
もカワイイ、カジュアルといったも
の。ゴミも少なくエコに通じるとこ
ろがポイント。実際、アメリカ、ル
イジアナ州で、女性二人が造る缶入
りSAKE「Weland SAKE」が
注目を集めているから、くるはずだ。
日本酒の味わいは、「フルーティ
ー&ジューシー」。今までの日本酒
に欠けていた酸があり、アルコール

においしかったことが忘れられない。
このキーワードとは反対の酒だ。正
直最近あまり口にするとはなかつ
たが、セミナー後の懇親会で改めて
飲むと、すごくいいバランスで飲み
飽きせず、どこか品格ある味わいを
再発見した。2022年は大手の底
力が発揮されるかもしれないあと
感じた次第。大手は今までの経験ス
トック「虎の巻」が膨大にある。こ
れまさに「虎に翼」。どんなお酒だ
って造れる許容量がある。こころは
らく低迷してきた大手酒もブレーク
スルーを「虎視眈々」と狙ってきた
だろう。地方の地酒蔵にはない魅力
を体験させてくれるかもしれない。
ただし、飲みすぎ「大虎」はNGで
すな。コロナとの共存を免れない2
022年だ。健康的なSAKE&W
INEライフを意識したい。