

日本酒をたのしむなら

「大吟醸、本醸造…とややこしい」「飲みづらい」「悪い酔いする」「オヤジくさい」(…以下省略)。飲まない人のイメージは、数多い。でも、本当にそうですか？日本酒ってもっと気軽な飲み物じゃないんですか？

尾畑酒造株式会社の答え 「同じ土地の酒を飲み比べる」

この蔵の酒には、4つのひし形を合わせたような家紋「四つ目」がラベルなどに配されている。今回の酒「特撰大吟醸 真野鶴・万穂」にはこれに加え、「四宝和醸」という言葉も記されている。

「四宝和醸」とは、「酒造りに欠かせないといわれる『米』『水』『人』に、これらを生む『自然』を加え、四つの宝の和をもって醸す」という意味。尾畑酒造の酒造りのモットーになっているのが、この言葉だ。

「佐渡の酒として、の思いがあらます。この土地の魅力を伝えられる日本酒を造りたい」と思っているのが、「四宝和醸」という言葉を入れるよ

うになったんです。手法は違いますが、佐渡にある、ほかの蔵元も同じような思いで酒を醸しています。もちろん、味はそれぞれ違う。それを比べると、いろいろな佐渡が感じられるかもしれません。

「日本酒」でひとくりにされない、独自の味が必要と考えている蔵元は、確かに多い。佐渡の蔵元数社で話を聞いたが、一様に返ってきたのは「佐渡」をアピールしたい、というもの。尾畑酒造をはじめ、佐渡の蔵元は特にこの傾向が強い。

同じ土地にある蔵元が表現する味の違い。これを飲み比べてみるのは確かに面白い。

尾畑酒造株式会社
常務取締役
尾畑 留美子さん

佐渡市(旧・真野町)出身。大学卒業後、日本ヘラルド映画(現・角川映画)の宣伝部に所属。1995年に実家である尾畑酒造に入社。現職に至る。37歳と若い工務員也杜氏とともに、伝統的な手法を用いた酒造りを行っている。



尾畑酒造株式会社

〒0259-55-449
0259-55-3171
www.obata-shuzo.com/



あなたが飲んだ新潟の酒、感想募集!
携帯ロコミ投稿掲示板サイトOPEN!

クチコミごまち quticoma.jp/?cat=34



尾畑酒造株式会社に聞いてみました
「特撰大吟醸 真野鶴・万穂」の
うまい飲み方

Q.「バランスの良さは常温が一番良かった」

A.「この酒は、ウマイの幅が広いんです」

今回取材を受けてくれたのは、常務取締役の尾畑留美子さん。

「常温が個人的には最もうまく感じたのですが?」と聞いたところ返ってきたのは、「でも、この酒はうまいと感じさせる幅が広いんです」との答え。

「常温には常温の良さがあります。それは、コジマさんが感じられたように、最もバランスが良く感じられる点。冷やなら、スッキリとした後味の良さや、フルーツにも似た華やかな香りを楽しめます。また、少し温めると、米本来のうま味が表に出てくる。どの飲み方でもそれぞれ表情が異なる酒だと思えます。飲み方は自由です。でも個人的なおすすめは常温ですね」。

特撰大吟醸 真野鶴・万穂。今回の酒は、世界最高権威と言われるワインの鑑評会「インターナショナル・ワイン・チャレンジ2007」の日本酒部門で金メダルを受賞している。いわば、さまざまな国の人々を魅了した味わい。完成度の高さは、ほかの銘柄と一線を画している。

「万穂という名は、前杜氏の名前からいただいたもの。蔵を代表するような自慢の味わいができたら、付けようと思っていた名前なんです」。



これもうまいぞ。オススメの逸品



真野鶴
純米吟醸無調整原酒
自然酒

米のうま味、軽い酸味があるため、チーズなどのやや個性のあるつまみと相性の良い1本。杯を近づけると、ふわりと鼻をくすぐるフルーティーな香りも魅力。
720ml/1,680円
1.8l/3,150円



真野鶴
辛口純米酒

サラリとした口当たりと、ノドを抜けた際の心地よさやわかさ、米の風味も楽しめる辛口。お燗をつければ、甘みも生まれ、より複数の味わいを楽しめる。
720ml/1,155円
1.8l/2,310円

FASHION NEWS



特撰大吟醸
真野鶴・万穂

フルーツにも似た華やかなで上品な香りと、優しい口当たりがひと口で広がる、この蔵を代表する大吟醸酒。国内の新酒鑑評会はもちろん、世界のワインコンクールでも認められたレベルの高い味わい。

720ml/5,250円、1.8l/10,500円

コジマが挑む!!
「これがオレ流飲み比べ」



ぬる燗

ぬる燗まで温めるのはNG。グラスに注ぎ、包むようにして手の熱で温めると、香りとうま味が立つ。この飲み方はありだ。

◎ 評価



ロック

過去にも述べたが、キレイな酒にロックは適さないというのが持論。薄めてしまうのは、特に大吟醸の場合、御法度だと思う。

◎ 評価



常温

酒の温度のベターは20度前後。香りにうま味、ノドを通った後のキレの良さ。すべてが良い。体に染み込むように飲める。

◎ 評価



冷や

コジマとしては、口に含み、続いて酒に含ませるように空気を吸う。ワインのテイスティングのような飲み方が良いと感じた。

◎ 評価

尾畑酒造は、日本酒の鑑評会で6年連続金賞を受賞している蔵元だ。この蔵の最高銘柄「真野鶴・万穂」を飲んでみた。

実にこの酒は、バランスがイイ。例えるなら、ピートルズ。香り、酸味、甘み、うま味、4つの個性が1つに融合することで高い完成度になっている。中でも秀逸なのが、米のうま味と香り。先の例で言うのなら、ジョンとポールといったところ。

ま味は、非常に多彩な変化で、飲む者を楽しませてくれる。温めれば優しく、常温ならば強烈に…。温度が変わることに起こる表情も変わってくる。

一方、香りは実にストレート。キレイで華やか。温めても冷やしても、度を過ぎない限り一定の高いレベルをキープする。

実際立つ4つの個性。最も常温がベストに思えた。