

2007年(平成19年)8月15日(水曜日)

言わずもがな、ニッポンの国酒は日本酒であります。フランスのワイン、ドイツのビール、中国の老酒、ロシアのウオッカ。その国を代表する酒は数々あれど、他の国酒にはあまり見かけない、日本酒にはニッポンの酒ならではの楽しみがある

計 | 雨 | 晴

のが嬉しいところ。
一、温度で楽しむ
日本酒は冷やして
良し、常温で良し、
燗で良し、という
世界でも珍しいお酒
です。一口で「燗酒」

といっても、その温度帯で日向燗、人肌、ぬる燗、上燗、熱燗、飛切燗、と細かく分類されます。その一方で香りのよい酒を冷酒で、またアルコール度数高めの原酒をロックで飲むというスタイルもすっかり定着しました。先入

ニッポン酒の楽しみ

観にとらわれず、一本のお酒をいろんな温度で試してみてください。

二、季節で楽しむ

冬の仕込みの時期、タンクから搾りたての「生酒」が誕生します。その後、



春と夏を蔵で過ごし熟成された酒は、「秋あがり」と呼ばれるまろやかな味わいに変化していきます。

誕生したてのフレッシュな味わいから、季節を経て落ち着いた味わいに。一本のタンクから生まれる酒は、季節

を経て違う表情を見せてくれるのです。

三、酒器の楽しみ

日本酒の飲み方に温度や季節の楽しみ方があるように、その楽しみをさらに際立たせ、風情のあるものにしてくれるのが、酒器です。

木升からガラス、陶器、銅など、素材や形によってお酒の味わいが変わってきますし、飲む温度に合わせ、あるいは季節に合わせ、酒器を撰ぶ楽しさがあるものです。

まだまだありますが、日本酒の楽しみは、ニッポンならではの民族性、四季折々の自然、独特の美意識と、日本酒ならではの繊細で高い醸造技術が多分に影響し合っています。そんなニッポンの豊かな環境に感謝しつつ、今夜も一献愛でるとします。