

熟成古酒 原酒

ひだ正宗

香 旨 濃



バランスの良いフルボディ

テイasting・コメント

やや淡いイエロー。香りは芳醇な印象です。グレープフルーツ、ヒノキ、ゴボウ、ビターチョコレート、カaramel、ジンジャーなど甘苦系のハーブのような香りが複雑に調和します。強めのアタック、豊かでコクのある甘味、酸味とボリュームのあるふくらみがあります。余韻にもビターなカaramel、ダークチョコレート、蜂蜜のような香りが持続します。燗酒にすることでよりふくよかな味わいが楽しめます。

ペアリング

芳醇でバランスが良く力強いこの酒には、しっかりとした味わいの食事に合わせることで、バランスを取るペアリングがおすすめ。また甘苦系スパイスの香りにトーンを合わせてデザートとの組み合わせも楽しめます。

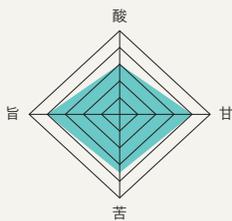
豆味噌の土手煮 / すき焼き / 田舎漬
マンステルチーズ / クリームブリュレ
フォンダンショコラ / 熟成牛肉

おすすめの酒器 / 温度帯



常温 冷や
熱燗～飛びきり燗(50～55℃)

味のバランス



精米歩合 69%
米品種 ひだほまれ
アルコール度 20%
酸度 -
日本酒度 -
アミノ酸度 -
保存方法 冷暗所で常温

出すのは職人が見極めた、いま最高の熟成古酒のみ

「各酒には適した熟成のピークがある。古ければいいというわけではない」。高山の古い町並みの上二之町で、着飾ることなくひっそり佇むのは、熟成古酒に特化する川尻酒造場。飛騨で唯一、個人経営による蔵元で、全国的に見ても少量生産です。

先代は流行の吟醸酒より、蔵の造りに合う熟成古酒に心血を注ぐことを決意。熟成に向く酒は搾りたてでは荒さが目立ちますが、蔵内で数年間じっくり貯蔵することで、まろやかでコク深く、新酒にはない旨味が存分に引き出されます。7代目、川尻秀雄氏の語る「ピーク」とは、酒が持つ甘・辛・酸・苦・渋の五味の調和が頂点に達したときのこと。要する熟成期間は環境などによってそれぞれ異なるため、毎年夏に全ての貯蔵酒の状態をチェックして、ピークが来たものを販売。よって常に決まった年数のものはありません。つまり、いつ訪れても「今一番うまい熟成古酒」に出合えるということ。

地元産のひだほまれを使い、和窯と甑で掛米を蒸して、自然放冷。「細部まで目を配ることが酒の完成度を高める」と、もろみの変化は数値だけに頼らず、目で見て判断していきます。「『こうしようと思っただけでいい』と先代が言っていた。造り手は自然に必要な動きをするから、もろみに伝わるということだろう」。酒造りの神髄が、ここにあるように感じます。



川尻酒造場

創業 1839年
所在地 岐阜県高山市上二之町68
TEL 0577-32-0143

