

生もと純米 無濾過生原酒

竹雀

香 甘 濃



酸味が豊かな個性的な日本酒

テイasting・コメント

無色に近い淡いイエロー。グレープフルーツ、洋梨、原料由来の米の香りが調和し香りの印象はシンプル。アタックは強め。豊かな甘味が、生酛由来のヨーグルトを思わせる酸味と共にふくよかに広がります。後半に加わる苦味がコクを与え、余韻へと続きます。デキャンタージュもおすすめです。

ペアリング

豊かな酸味を持つこのお酒には、酸味のある料理とのペアリングをおすすめします。

アジの南蛮漬け / キュウリのヨーグルトソース
中華風春雨サラダ / カマンベールチーズ
エスニック料理 / パーニャカウダ

精米歩合 60%
米品種 山田錦
アルコール度 17-18%
酸度 2.2
日本酒度 +8
アミノ酸度 -
保存方法 冷蔵庫で保管

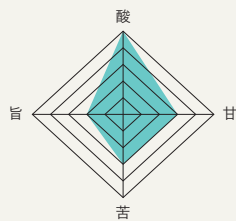
おすすめの酒器/温度帯

中庸のフینگラス
おちょこ
平盃



常温(15°C~18°C)
ぬる燗(40°C前後)

味のバランス



これぞ「地酒」。水・米・菌、すべての原料が地元の自然

池田山の麓で、1896(明治29)年から酒造りに勤しんできた大塚酒造。代表銘柄である「生もと純米無濾過生原酒 竹雀」は、水、米や酵母など、原料のすべてを地元池田町のものにこだわっています。米は町内の農家が作る山田錦、そして水は粕川の伏流水です。山田錦の上品でふくよかな味わいが、酒の濃い旨味につながります。「生酛仕込み」とは、^{もと}酛摺りを行い(米を摺りつぶす作業)乳酸を添加せず、大気中に存在する自然な乳酸菌・酵母を取り込み発酵させる仕込み方法です。

さらに、巧みな暖気操作による品温管理・糖化発酵を行う為、仕込み期間は30日間以上。蒸した米、水、麴を杜氏と蔵人3人ですり潰しながら、大気中の菌を取り入れ、優良な乳酸菌・酵母が活躍できる状態をつくります。かつては「酛摺り唄」と呼ばれる唄があったほど、3人のリズムが重要。これを、1番櫓2番櫓3番櫓と3時間ほどあけ繰り返す必要があり、非常に手間と根気がある作業です。こうして生まれた「竹雀」は力強い旨味があり、程よい酸とキレ味が特徴。冬場には熱燗にすることで酸が落ち着き、やさしい味わいを楽しめます。



大塚酒造 株式会社

創業 1884年
所在地 岐阜県揖斐郡池田町池野422
TEL 0585-45-2057