

吉乃川の話題 秘蔵酒吉之川、「眞浩蔵」越淡麗十年貯蔵

1. はじめに
長岡の日本酒の世界への発信の話題
2. 純米大吟醸「秘蔵酒吉之川」
(2020年、一年振りにリニューアルです)
3. 大吟醸「眞浩蔵」越淡麗十年貯蔵
(創業470周年記念の 老舗同志のコラボ)

補足 特定名称

補足 いろいろな「香り、臭い」の言葉

1. はじめに
長岡の日本酒の世界への発信の話題のひとつ

例えば、「秘蔵酒吉之川」。日本酒の最高峰として、今から三十年以上も前、吟醸酒がブームになる前から、販売されているお酒です。特別な日本酒ということで、文芸春秋に長らく広告をうっていたそうです。

その「秘蔵酒吉之川」が、フランス料理関連コンクールで金賞受賞したことや、や、先陣の京都市に倣い、長岡市も日本酒で乾杯を推進する条例の話が、海外からのゲストへの話として、いいかなと思っています。

「秘蔵酒吉之川」については、春日も、瓢亭の試飲タイムのときから、吉乃川さんの応援PRとして、ゲストに試飲をお薦めしていました。

私の、「秘蔵酒吉之川」との関わりは、古いです。何かで「秘蔵酒吉之川」のうまさを知ったころ、三十年前になりますが、お世話になった人の旅立ちにプレゼントに送ったのが最初の購入です。最近では、息子の結婚相手のご実家に、親として挨拶に行く時に持参したり、ここぞというときの「勝負服」ならぬ「勝負酒」として使っていました。高価なので普段はなかなか飲めませんが、感動的なお酒で、ほれ込んでいたものですから、この受賞のニュースは本当にうれしかったです。

2. 純米大吟醸「秘蔵酒吉之川」

「秘蔵酒吉之川」が、2018 フランス料理関連コンクールで金賞受賞

「秘蔵酒吉之川」が、2018年、フランス人による、フランス料理のための日本酒コンクールで金賞を受賞しました。

このコンクールのコンセプトは、味わいの評価だけでなく、フランス料理とのマリアージュ（相性）が楽しめる日本酒を見出すこと。

「純米吟醸酒・純米大吟醸酒」「純米酒」「濁り酒」の3部門の中で、「秘蔵酒吉之川」は「純米大吟醸」として受賞しました。見た目10点、香り30点、テクスチャー40点、料理とのマリアージュの潜在力20点の100点満点で評価。

春日も、瓢亭の試飲タイムのとき、ゲストに試飲をお薦めしていました。

評価ポイント Evaluation point

見た目、香り、テクスチャー、料理とのマリアージュ(相性, affinity, chemistry)
Appearance, fragrance, texture, mariage with French cuisine

(1) Wine texture とは

Wine texture - mouthfeel, body, palette, balance, finish …

Ideal descriptors: Full, Rich, Supple, Smooth, Round, Balanced

Not so ideal: Thin, Limp, Watery, Angular, Harsh, Aggressive, Rough

It is possible to break this aspect into three basic categories,

Balance, Body, and Astringency（調和、濃度、渋味）

Balance 調和と、バランスとは

Quite literally- the balance between sweet and sour / sugar and acid

Sweet and Sour are two of the five tastes, most of us are capable of perceiving them as Sweet, Salty, Sour, Bitter, Umami.

五種の味としては、甘い・塩辛い・酸い・苦い・辛い、と思ったが、

辛いの変わりにうまい、という分類もあるらしい。

苦い = bitter

辛い = gingery, hot

—秘蔵酒吉乃川—美麗化粧箱詰

720ml

[蔵元] 吉乃川酒造

[特定名称] 純米大吟醸

[アルコール度数] 17度

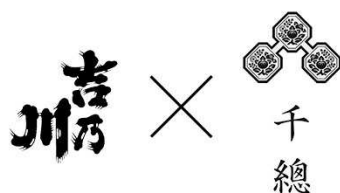
[日本酒度] +5

[酸度] 1.2

3. 大吟醸「眞浩蔵」越淡麗十年貯蔵

2018年、吉乃川さんの創業470年を記念して販売された、もの。一方は創業470年の造り酒屋、一方は創業463年の着物から京友禅という、老舗同志のコラボ。

その製品に付属する友禅染の風呂敷は、豪華そのもの。現在の醸蔵がオープンする前の観光施設「瓢亭」の奥の販売所に、2018年だけ、額装で展示されていました。



千総 (ちね)

1555年(弘治元年)に法衣装束商として創業した、京都にある会社。のちに友禅染を家業とし、研鑽を重ねて暖簾を守ってきた、京友禅着物における随一の老舗。

法衣業「千切屋」の流れをくむ一社で、一門に共通する「西村家」は商家としては京都最古の家系とされる。

「眞浩蔵」越淡麗十年貯蔵

【酒質】大吟醸 越淡麗10年貯蔵

使用米／越淡麗 精米歩合／40%

日本酒度／+3 酸度／1.2

アルコール度数／17度

【容量】720ml 黒インプロ+プリント壺

(インプロ加工とは、従来のフロスト加工とは一線を画す、画期的な処理方法でガラス表面に鱗模様を形成するのが特長。見た目の印象が豪華な加工です。)

補足 特定名称

特定名称	水以外の使用原料	精米歩合	こうじ米使用歩合	その他の要件
吟醸酒	米、米こうじ 醸造アルコール	60パーセント以下	15パーセント以上	吟醸造りをしたもので、固有の香味及び色沢が良好なもの
純米酒	米、米こうじ	—	15パーセント以上	香味及び色沢が良好なもの
本醸造酒	米、米こうじ 醸造アルコール	70パーセント以下	15パーセント以上	香味及び色沢が良好なもの

特定名称	水以外の使用原料	精米歩合	こうじ米使用歩合	その他の要件
大吟醸酒	米、米こうじ 醸造アルコール	50パーセント以下	15パーセント以上	吟醸造りをしたもので、固有の香味及び色沢が良好なもの
純米吟醸酒	米、米こうじ	60パーセント以下	15パーセント以上	吟醸造りをしたもので、固有の香味及び色沢が良好なもの
純米大吟醸酒	米、米こうじ	50パーセント以下	15パーセント以上	吟醸造りをしたもので、固有の香味及び色沢が良好なもの
特別純米酒	米、米こうじ	60パーセント以下 または特別な製造方法（要説明表示）	15パーセント以上	香味及び色沢が良好なもの
特別本醸造酒	米、米こうじ 醸造アルコール	60パーセント以下 または特別な製造方法（要説明表示）	15パーセント以上	香味及び色沢が良好なもの

補足 いろいろな「香り、臭い」の言葉

scent は 花など、自然でかすかな香り 好ましい匂いや香り
特にイギリス英語では「香水」(perfume)を指す語としても用いられる。

perfume は香水などのよい香り

aroma は飲み物や食べ物で漂う良いにおい・芳しい香り

the aroma of coffee、the aroma of new-made bread

fragrance も「かぐわしい香り」「良い香り」、花などの甘く魅力的な香り

対応する日本語表現としては「かぐわしい」がぴったり。

perfume が「香」なら fragrance は「芳(香)」。

odor は好ましくない(不快な)臭い、悪臭について用いられる語。