



酒仙人直伝!

監修：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会

お酒をめぐるイイ話

お酒をめぐるネタを酒仙人が直伝!

[Vol. 6 配信日：2017年8月11日]

夏にリリースされる「夏酒」とは?



(クニちゃん)
先日「夏は夏酒がいいよ」って聞いたんですけど、どんなお酒のことなんですか?



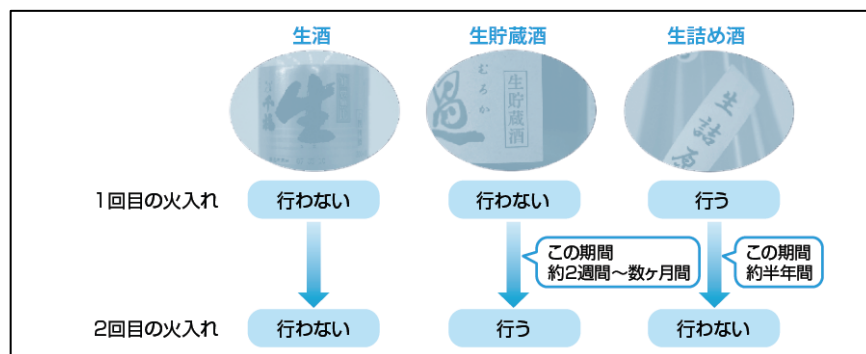
(酒仙人)
今の季節、飲食店や酒屋さんに行くと、ブルーのボトルの日本酒がたくさん並んでいるのを見かけるじゃろ? これらは「夏酒」というネーミングで出回っている商品に多く、2007年頃から出回るようになったんじゃ。

実は夏酒に厳密な規定はないんじゃが、だいたい「青、水色、緑色、透明など、夏にふさわしい色のボトル」「夏っぽいカジュアルなラベル」「スッキリとした軽快な味わい」「キレイな酸味を持つ」といった特徴をもつ日本酒が多いんじゃよ。

皆の衆には「夏酒」を是非楽しんでもらいたいが、一つだけ注意点があるぞよ! それは「保存管理」じゃ。「夏酒」はスッキリとした軽快な味わいに仕上げるために、火入れ(※)をしない生酒も多く、とても繊細な酒質なのじゃ。真夏の紫外線や高温は大敵じゃぞ。必ず冷蔵庫で管理をして、開栓後は早めに飲み切るのが肝心!

※火入れとは:低温加熱殺菌のこと。一般的な日本酒は造る過程で2回の火入れをするのじゃ。下図のように、火入れの回数によって名称が異なるから、覚えておくとよかろう。

(図) 火入れ(低温加熱殺菌)の回数の違いによる名称の違い



◆参考・『酒仙人直伝 よくわかる日本酒』(発行/FBO アカデミー)

【注意】

- ・記事、データ等の著作権その他一切の権利はNPO法人FBOに帰属します。
- ・記事・データ等の正確性については万全を期しておりますが、当該記事・データ等の利用により生じた不利益や問題等について当会は責任を負うものではありません。
- ・記事・データ等は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。