



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. 11 配信日：2017年11月3日]

これからは燗酒がおいしい季節！ タイプ別においしい温度を知ろう



(クニちゃん)
日本酒をいただくとき、タイプによっておいしく飲める温度が違うってホントですか？



(酒仙人)

日本酒の特徴の一つは、冷やしても温めてもおいしいということじゃ。気温が下がってくると、燗酒を飲みたくなるのお〜。じゃが一口に燗酒と言っても、日本酒は種類によってベストな温度が違うんじゃ。クニちゃんに、ベストな温度を伝授いたそう。

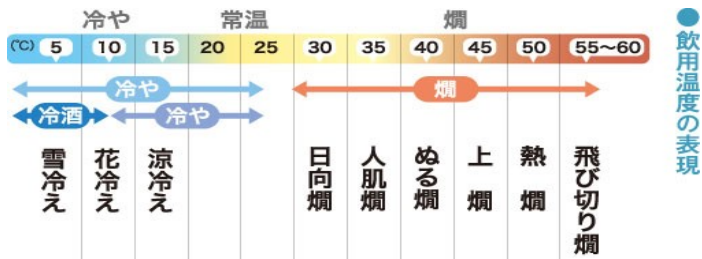
まず、燗酒の温度から言うと、30~60℃くらいで飲まれておって、温度により情緒的な名称がついておる(下表参照)。ただ、みなが知っておるのは「ぬる燗(40℃前後)」と「熱燗(50℃前後)」くらいではないかの？

次にお燗に向く日本酒のタイプじゃが、ぬる燗向けと熱燗向けに分かれる。ぬる燗向けは芳醇な酒質で、旨味のしっかりしたタイプが多い純米酒や生酏、山廃表示のあるもの。熱燗向けは、キリリと締まった辛口タイプが多い本醸造酒や普通酒表示のものじゃ。

ただし、タイプだけでは一概に判断できんから、実際にいろいろなお酒で確かめてみることにじゃ。お燗でもっとおいしくなる吟醸酒などもあるぞよ。酒文化研究所主催の審査会「燗酒グランプリ」では、毎年お燗に向く酒が選ばれるから、参考にしてみんしゃい。

家庭でおいしい燗を付けるには、湯煎がオススメ。アルコールの沸点は78.3℃じゃから、80℃くらいで湯煎すると、実にまろやかな燗酒に仕上がる。徳利に入れた常温(25℃)の日本酒1合(180ml)を湯煎すると、約75秒で40℃、約105秒で50℃になるぞよ。

これからの寒い季節、燗酒は体も温めてくれる。健康も考えてお酒をいただきたいのお。



◆参考文献：『日本酒の基』(2016)/NPO 法人FBO

【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。