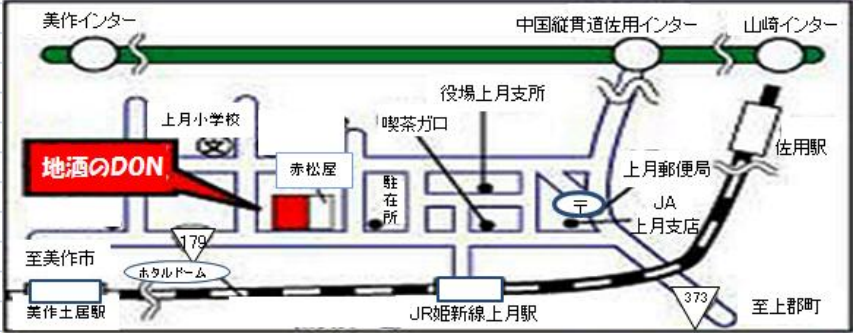


純米爛の伝道師

どん 地酒の DON

佐用郡佐用町上月1030-4
電話 0790-86-1235
IP電話 050-3444-7388
FAX 0790-86-1236
ホームページ <http://don-sayo.com>

営業時間
朝8時～夜7時
定休日:火曜日



よ〜いDON 第 かわらばん 十号 瓦版

毎度！店長の赤松です。一気に暑くなりビールの美味しい季節になってきました。しかし、冷たいものを飲み過ぎると胃腸が弱ってしまいます。



体に優しいのは、やはり純米酒を爛でちびりちびりと呑むのが良いですよ。胃腸にもやさしく、酔いもやんわりと回り、血行を良くします。呑み過ぎは言語道断ですけどね。やっぱり夏こそ純米爛がお奨め。

「いつ呑むの？今でしょ！」(笑)
今回も私のブログ記事から抜粋してみました。ブログのアドレスはこちら↓
<http://blog.goo.ne.jp/putidon2>

4月5日 純米酒・・・よもやま談義が面白い！

最近純米酒ファンのお客が増えたので「今一番お薦めのお酒はどれ？」と聞かれることが大変多い。この返答がメッチャ難しい。そのお客様の嗜好と、呑むシチュエーションなどを考慮して候補を絞っていくわけだが・・・最終的には私が好きな純米酒に落ち着いてしまう。当たり前と言えば当たり前だ(笑)
今日も常連のお客様が「私に一番お薦めの純米酒とその説明をお願いしたい。」

と来店された。
前は日置桜の鍛造強力をお買い上げいただいていた。
お客様いわく。「日置桜は最初はどこにもあるような特徴のない味わいだな・・・と思っていたが、盃を重ねると何とも言いようのない味わいが余韻に残るなあ。本当にしっかりと造ってあることがよくわかる。エエ酒やなあ」とのこと。
すかさず私・・・「そうなんです。それが**第6の味覚である滋味**というものなんです。派手さは無いけどこの**滋味**を味わえるお酒として日置桜は全国的に知られているんですよ。」と返す。こんな受け応えができるのは私は本当に嬉しい。
次に肝心のこのお客様へお薦めする純米酒の説明に懸かる。
日置桜でお薦めなのは・・・、「生もと雄町22BY」は、今ある日置桜のなかでは一番味のりが良いです。
「純米吟醸 伝承強力23BY」は、まだ固い。2週間以上放置プレイ（開栓後、埃が入らないようにガーゼをして栓をしないこと）しないと味が開いてこない。
「鍛造にがり23BY」これも味が開いている部類ではあるが今呑むなら熱燗やね。しかしにがり酒を爛にすることには少し抵抗がある様子のお客様。??
次に「秋鹿 奥鹿3年熟成速醸山田錦」は、エエ具合に熟成して呑みごろになっている。太いボディが特徴。でも速醸の表記が気になった様子。乳酸菌添加をしない生酏か山麩を呑みたいご様子だ。
それでは「武蔵の里 山麩純米」、これは古酒と新酒のブレンド。キレのあるシャープなタイプで落ち着いて呑める。

そんなこんなで色々なお酒を説明しながら、最終的には「日置桜 生もと雄町」に決定！

こんな販売が最高やん！
4月11日
竹泉・・・其の威風堂々とした佇まい！

インフルエンザをこじらせて、気管支炎を併発し、咳と微熱が続くこと2週間余り、禁酒しながら摂生したおかげか？ようやく咳がおさまり、今日から朝5時の早朝ランニングを再開した。それとともに禁酒も止めた。!(^^)!

そして久しぶりの晩酌は・・・これだあ！



竹泉 純米吟醸 雄町
1,800ml : 2,992円
(2012年4月瓶詰め日付)
兵庫県朝来市の酒蔵の田治米様で醸されている酒だ。
華やかな酒と言うよりは、滋味深く、威風堂々とした力強い純米酒を醸される。そしてコクのある旨味と、蔵癖の利いた独特のハッカやライム様のキレ味のある酸が特徴的だ。

私が禁酒開けだから格別に美味しいのか・・・？ はたまた、この純米吟醸の味わいが瓶詰め後1年して呑みごろになったのか・・・？とにかく味がのって美味しい。契約栽培の雄町100%で醸したこの純米吟醸は地元の朝来市和田山町の佐藤正章さん、吉田和之さんの栽培米である。上立香はほとんどないが、含み香には淡くバナナやメロン様の香りがある。竹泉独特のハッカやライムを連想する爽やかな酸は健在であり、雄町米の上品で繊細な旨味と絡まり、至極心地良い。もちろん爛に付けて本領を発揮する。今が呑み頃！

瓦版裏面 で〜す。

4月12日

今季の山麩も美味しい！・・奥播磨山麩純米



奥播磨の山麩純米 1,800ml

(2,625 円) は、イチジクが熟したような特有の酸の旨味があり、全国の燗酒ファンの中にその名を鳴り響かせている。

特に焼肉やジビエ料理などに燗酒で合わせると、この山麩純米の特有の酸の旨味と相まって、最高のマリアーージュとなる。

この山麩純米の今季の新酒生酒ができた。新酒の出来は？・・今季もその独特の酸の旨味が充分にわかる。良い出来だあ！この地元産の兵庫夢錦で醸された・・・24BY 山麩純米生酒 1,800ml:3,045 円 まで少しあります。

4月14日

いわゆる生貯・弱すぎ・反省

昨日、一見のお客様が「アルコール添加した生貯300ml」を1本買われた。

「生貯」とは清酒の生貯蔵酒のことで、生のまま火入れせずに貯蔵し、瓶詰め時に火入れして出荷する清酒のことであり、一般的に冷酒として出される機会が多い。

逆に貯蔵前に火入れして、瓶詰め時に火入れしないものは、「生詰め」などの表記がされる。

そして貯蔵前にも瓶詰め時にも火入れせずに完全な生酒として出荷したお酒は、「生生」などとも呼ばれる。

しかし一般的に火入れは、貯蔵前に1回と瓶詰め時に1回の合計2回行われる。

この火入れの効果とは・・・

○火落ち菌、その他の菌の繁殖を止め腐造を防ぐ

○酵母の調熟作用を止め、過熟を防ぐ

○長期の熟成に耐えられるようにする

○生ひね香や老香を抑える

等々の重要な役割を担う。

私は原則的には2回の火入れがしてある

純米酒が、熟成にも耐えられ、安心できるので好きだ！

昨日販売してしまった「生貯」だが、日付は2012年8月瓶詰めになっていた。仕入れた時から冷蔵していたので、当然それほど味わいに変化は無いだろう、と思いついて販売してしまったが・・・お客様が帰った後、どうしても気になったので残っている商品で味利きしてみた。

「不味い・・・だれてる？・・・最初からこんなぼやけた味だったの？」

信頼している蔵元様の商品であり、試飲せずに販売したのが仇となった。やっぱり

「アル添の生貯」は酒質が弱すぎる。いくら強い純米酒を作っている蔵元様の商品と言っても、「アルコール添加」で「生貯」じゃ半年余りでだれるのもしょうがないのかなあ・・・??? それとも最初からこんなに不味かったのか???

しかし昨日の一見のお客さまには悪いことをしてしまった。別の美味しい純米酒を勧めるべきだった (T_T)

お客様、本当にごめんなさい m(_)_m 後悔先に立たず・・・(一一;)

5月11日

深いねえ・日置桜生酏強力(杉山米)

日置桜 生もと強力純米(杉山米)

1800ml:3,360円

かつて鳥取県の固有種であったが、いったん絶滅した強力米。幻の米ともいわれたこの強力米は多くのかたの努力で復活し、今では鳥取県の代表的な酒米となっている。

この強力米を、日置桜の契約農家である杉山信一郎さんが丹精込めて育てている。

科学肥料により土の窒素分が多くなると酒米の祖蛋白含有量が多くなり、これが酒の雑味の要素となることは知られているが、杉山さんのお米は化学肥料を使わずに自然農法で育てられているので、この祖蛋白含有量が極端に少ないことで知られる。この純米酒は、全量その杉山さんのお米



で醸されている。

しかも酵母を添加しない(蔵付酵母)生もとづくりで醸された純米酒となると、呑まないわけにいかないでしょう！

もちろん23BYなので開けたては、結構固いのだけれども、空気と触れあうことでどンドン味が開いていく。雑味がなく繊細で複雑な味わいと、乳酸系の酸の野趣味が堪らん！

5月13日

日置桜・24BY入荷・酸が変化?

H24BY(今年度の新酒)の日置桜が入荷してきた。

日置桜 純米吟醸 伝承強力 H24BY 1800ml:3,150円

23BYと比較すると凄く印象が変化したような・・・?

23BYは日置桜らしく、開栓してすぐには、相当に手強い味わいの固さ・渋味があり、味わいが開いて来るまで、かなり痛めつけるというか・・・いじめるというか・・・デキャンターージュや開栓後に栓をせず放置したり、燗冷めをもう一度燗につけるとか・・・強引に味わいをこじ開けつつ呑み、開栓後1週間以上経って一気に味がのって大化けした・・・そんな酒質だった。

24BYは・・・新酒だから・・・か・・・? 開栓時においても、柔らかで新鮮な酸とそれに絡まる旨味がなんとも上品で、白ワインにも優る複雑な味わいがある。燗につけても酸の上品さによって次の盃へのスピードが加速しスルスルと呑める。めっちゃエエ感じやん。開けたてから、これだけ楽しめるとは・・・驚きだ。この進化の理由を私は蔵元様から聞いて知っている。鍵は麴にあり！興味がある方は私に聞いてください。



編集後記: インフルエンザにかかってから異常に血圧が高止まり。

高いときは200を超えた(怖)

日課のランニングができなかったことや、微熱が続いていたことが原因だったようだ。ランニングの復活と気温の上昇とともに、最近130前後に低下した(ホッ