



苗加屋マイスターズブレンド Batch.02 レポート

<Batch.02 緒言>

今回ブレンドの中核に用いたのは平成 20 年度醸造純米吟醸富の香原酒である。原酒の特徴として熟成古酒特有の複雑な風味がありながらそれでいてスッキリと飲みやすい飲口、コクのある味わいがあることである。

富の香原酒の熟成感を純米吟醸雄山錦原酒で包みつつ、純米吟醸山田錦原酒にコクのある旨味を付加することを目標とした。

若鶴酒造株式会社 調合師 田村幸作

はじめに

今回の Batch.02 ではブレンドの技術向上のため「原酒の特性を抽出し、ベースとなる酒にその性質を付加する」ことを目的とした。

また、ターゲットとしては 40 代男性、酒を飲み慣れている上級者を選び、ターゲットが満足できるようなリッチな酒質を持つ酒を目指した。

この目的及びターゲットからスッキリとしつつも力強く芳醇な味わいを表現するために純米吟醸山田錦原酒をベースとして、熟成した富の香原酒の持つ複雑な香りを付加するというコンセプトで緒言を定めた。

錦原酒を多くしていたが富の香原酒の主張がとて強く出てしまい乱雑な味わいとなってしまった。そのため力強さはあるもののとても飲みにくい印象となった。

続いて雄山錦原酒の割合を多くして調整していくと富の香原酒の熟成感、複雑さが飲みやすいレベルにまで落ち着いていき、綺麗さと力強さが程よいバランスとなっていた。

結果として蜂蜜のような淡く甘い香りに柑橘を思わせるスッキリとした酸味とダークチョコレートのようなほろ苦さを伴ったコクを持つ酒となった。

今後の展望

前回の Batch.01 では 2 種類の原酒の特徴を「調和」させること、今回の Batch.02 では 3 種類の原酒からベースとなる味わいに対して別の特徴を「付加」することを目標にブレンドした。

次回の Batch.03 では今までとは異なり純米大吟醸や純米吟醸だけでなく純米酒、貴醸酒なども使用していきたいと考えている。「濃厚さ」と「甘み」に主軸を置き、今までの若鶴酒造には無いような「未知」の味を目指してブレンドしていきたい。

調査結果

使用した富の香原酒は熟成古酒である。古酒とは一般的に満 3 年以上貯蔵した清酒である。熟成によって酸・アミノ酸・糖類といった成分が化学変化し新酒には表れないような複雑な香りと味わいを生み出している。今回の調合では熟成から生まれる複雑さから重たく印象に残るような旨味だけ抽出する方向に調合を繰り返し最適な割合を追い求めた。

当初は雄山錦原酒の割合を少なく、山田