

～ワイングラスで飲みたい日本酒～

美酒礼賛 Vol. 1

勝山酒造

宮城県仙台市泉区福岡字二又25番地1号
☎022-222-4451
www.katsu-yama.com/katsuyama/

●搾り：遠心搾り ●アルコール：16度 ●精米歩合：35%
●米：山田錦（兵庫県特A地区） ●容量：720ml ●価格：10,500円



純米大吟醸 極純原酒 勝山 暁

●文／葉石かおり(きき酒師) 写真／長尾迪



口中できらめく美酒

〆日本酒業界のハリケーン男、伊澤治平、この酒を世に送った男の異名である。未曾有の不況に耐えきれず、次々と酒蔵が扉を閉める中、勝山酒造は逆風を物ともせず、それどころか逆風までも味方につけている。

『純米大吟醸 極純原酒 勝山 暁』が誕生するに当たっては、長い年月がかかった。2008年、元々35あった商品アイテムを4に絞り、各商品のクオリティを徹底的に高めるという手法に打って出たのだ。この年に遠心分離機を導入し、

幾度となく試作を重ね、翌年、高純度の純米酒がやっと産声を上げた。

ときめきに似た思いを持って、グラスに酒を注いでみる。鼻を近づけなくとも、注いだそばから熟したメロンを彷彿とさせる芳しい香りが立つ。やや山吹色がかかった色は艶やかで、ほど良い粘度がある。口に含むと舌がピロードで包まれるかのよう、どこまでもやわらかな飲み口にため息がこぼれた。

味わいもまた秀逸。最初に甘味を感じた後、バトン渡すよう辛味へと変わり、上品な酸味が最後に幕を引いてゆく。一瞬の間にこれだけのドラマが

口中で繰り上げられるとは、賛美に値する言葉がなかなかみつからない。

常温でも十分においしい酒だが、軽く冷やすことでクリアさがより際立つ。合わせる肴は白身魚や鶏肉がいいだろう。上質なオリーブオイルとの相性が良く、マリネやオイルベースのパスタを特におすすめしたい。フルーツチーズなんていうのも、気がきいている。

とっておきの日は単独主役も張ってくれる。ゆっくりと、そう、ゆっくりと造り手の思いを感じつつ、「大事な人といえよこの人」とすぐに浮かぶ相手と飲みかわしたい酒だ。