

# 美酒礼賛

Vol.3

- アルコール度数：15度 ●精米歩合：50% ●日本酒度：+2
- アミノ酸度：1.1 ●酸度：1.3 ●米：山田錦（兵庫県口吉川特別 A-A 地区）
- 容量：720ml ●価格：3,150円（税込）



## 萬歳楽 白山 純米大吟醸

●文／葉石かおり（きき酒師） 写真／長尾 迪



### 華と強さを兼ね備えた酒

この酒を初めて口にしたら時、ふと浮かんだのは神功皇后だった。八幡宮に祀られる神功皇后は、身ごもった状態で海を渡り、新羅の国を攻めたという実に勇ましい女性である。華やかにして、凜とした強さも併せ持つ。そんなところに、伝説の聖母の神々しい姿を重ねてしまったのかもしれない。

純米大吟醸というと、華々しい香りの酒を想像する方が多いと思うが、こちらは実に上品。ベリー系のフルーツに似た甘酸っぱい香りが、ふんわりと優しく香る。個性は見せつつも、主張はしすぎない。この絶妙な

さじ加減がまた心憎い。

加えてこの酒のおもしろいところは、表情が豊かなところである。水のようにスルッと喉を通ったと思うと、熟成酒かと思うようなとろみが舌を包み込み、それが一瞬にして引いてしまう。わずかに舌に残った辛味と酸味の余韻が呼び水となり、気づけばグラスが空に。飲むほどに魅力が深まってゆく。この独特の味わいは、極上の山田錦と萬歳楽の独自酵母 NK7 のコラボ故か。とにもかくにも忘れがたい酒である。

飲む温度帯は15～18度で、滑らかさを損なうことなく、時間を追うごとに表情の変化もが楽しめる。これより高め温度で飲む場合は、香

りが膨らむボルドーグラスがおすすめだ。

ほどよい旨味と酸味に合うのは酸味のきいた料理。ツナときゅうりとみょうがのポン酢和え、アジの南蛮漬けなんていうのもいい。少し変わったところでは薄切りにした奈良漬けでチーズをサンドしたもの。意外な組合せかと思いきや、甘じょっぱさとチーズの旨味が不思議なほどこの酒に合う。ものは試し。それによって食と酒の世界が広がる。

食中酒としてもってこの酒だが、単独でくるくる変わる表情をゆっくりと味わうのはちょっとした贅沢。これぞ聖母が与えてくれるとっておきの愛である。