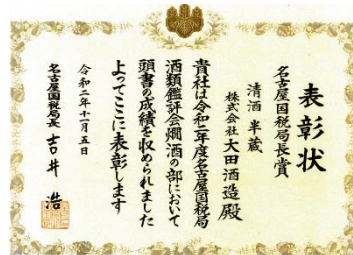


ご報告

令和2年度 名古屋国税局酒類鑑評会 燗酒の部 名古屋国税局長賞 受賞



半蔵 特別純米酒 うこん錦



果たして、ビギナーズブラックか それとも「うこん」の力か…
またまた今回も我らが「うこん錦」が首位をとりました！

今回は、「令和2年度 名古屋国税局酒類鑑評会 燗酒の部」です。
前回の半蔵通信でもうこん錦について書き、1BYのお酒の説明は終わりのつもりでしたが今回もうこん錦でいきたいと思ひます。ごり押しでスママセン。

さて、今回も「うこん錦」で受賞したわけですが、ここで蔵人と疑問がわきました。
それは、「これは「うこん錦」だから出せた味なのか、他の米でも再現性があるのか」です。
ですので、今年の造り（2BY）は「1BYのうこん錦の味わい」を他のお米でも再現ができるのか検証していきます。
1BY内では、酒母造りは大方 他のお酒でも同じでした。
また、醗経過簿は「三重県新酒鑑評会」で首位を取って以降、純米酒の仕込みでは「うこん錦方式」で行いました。（精米歩合、使用酵母は同じ）
しかし、味わいはうこん錦の様にはならなかったです。

残ったのは「麹造り」です。この再現性は今年の造りで答えを出す予定です。
ちなみに 1BYのうこん錦の印象は「吸水の遅さ」と「麴の出麴前の香りの高さ」でした。
この「麴の香り」を再現できるよう、吸水、湿度、麴の表面積、在室時間、品温などの比較検討を現在蔵人一同頑張っています。

蔵元杜氏 大田有輝

1.8ℓ ¥2,600(税別)
720ml ¥1,300 (税別)

原料米/伊賀産うこん錦
アルコール度数/15度
精米歩合/60%

半蔵 純米吟醸 しぼりたて 〈生原酒〉

「今年からの「しぼりたて」は一味違う」

今年も無事に「しぼりたて」を搾ることが出来ました。
この2BYでは、昨年よりもさらにマイナーチェンジを重ねて臨んでおります。
今年は既に、麴の製麴時間や仕込配合の麴歩合などを変更していますが、一番大きいであろう変更点は「『しぼりたて』が初搾りではない」という点です。
理由は、仕込みシーズンの最初に搾るお酒は、どれだけ注意をはらっても搾り機特有のクセが少しお酒に移ってしまうからです。そこで、他の麴から先に搾ることによって、「しぼりたて」を今まで以上に雑味の少ないクリアな味わいとすることができました。
また、さらに今年は搾ってから瓶詰めまでの時間もより短くなっております！
これは醗経過がやや遅れたことによって搾る日がずれただけなのですが、酒質がよくなる方向へ転ぶことができて良かったです。（汗）
今のところ運のみでもっているの、安定とした実力とすべく2BYの酒造りも頑張ってます。2BYの他のお酒にもご期待ください。

【蔵元杜氏 大田 有輝】



1.8ℓ ¥3,000(税別)
720ml ¥1,500(税別)

半蔵 純米吟醸 にごり酒 〈生原酒〉

「隠れた銘酒」

にごり酒は、タンクから醗の上澄みを柄杓ですくい出し、ザルで濾すことによって生まれます。
「しぼりたて」と同じ醗から造られているので、ある程度は似たような味わいになります。

しかし、「しぼりたて」と大きく異なり点があります。
それは、「オリがあること」は勿論のこと、タンクからすくい出しただけなので搾り機を通しておらず、「無加圧のままお酒になっていること」です。（シモデストに出ます）

にごり酒特有のオリやガス感で隠れてしまいがちですが、お酒自体の透明感実はかなり高いです。袋吊りとまでは行きませんが、無加圧ならではのシルキー感がしっかりとそこに存在します。
一度、上澄みのみをゆっくりと注いで透明感を確かめてみてください！

【蔵元杜氏 大田 有輝】



1.8ℓ ¥3,000(税別)
720ml ¥1,500(税別)



〒518-0121
三重県伊賀市上之庄 1365-1
株式会社 大田酒造
Tel:0595-21-4709 Fax:0595-21-9686
URL: <http://www.hanzo-sake.com>

飲酒は20歳になってから。

半蔵 HPはこちら↓



各種 SNS も更新中です！(^ o ^)ノ



半蔵通信のうらがわ

Vol.003



ろ回目担当させていただきました。
治部(じべ)です。

三回目の「半蔵通信のうらがわ」を担当させて頂く、社員の治部(じべ)です。
濾過や瓶詰め作業・事務所作業がメインですが、
その時々により出荷やたまに配達など幅広く携わっております。
よろしくお願いします。

今季の仕込みも本格的に始まっています。
ついこの間仕込みが終わったと思ってましたがもう仕込みの時期が来て、
歳を重ねる度に季節が過ぎるのが早く感じますね。

やはり仕込みが始まると、蔵にも活気があり身が引き締まる思いです。
まずは第一段の新酒「にごり酒」と「しぼりたて」が
出来上がり間近なので楽しみにお待ちください。

にごり酒を瓶詰めする前の作業で、醪を目の粗いザルで濾すという作業があります。
醪まみれになりながら、ひたすらザルを振るのですが、
個人的には本格的に仕込みの時期が来た事を実感する作業です。

新型コロナウイルスの影響で色々なイベントや行事が中止になっていますが、
我が家の子供たちの運動会は無事に行われました。
学年ごとにわけての参観形式になったりと、
例年通りとはいきませんでしたが、子供たちの成長した姿を見れて、
開催してもらえてよかったなと、しみじみ思いました。
子供たちの事を思うと(特に高学年)、例年通りにできないのはかわいそうですが、
その分、色々と考え、想ってもらう事ができているのかなと感じました。

今年は、当たり前と思っていた事がそうではないと痛感する日々ですが、
日常のありがたさというものに改めて気付かされています。

返事はいいけどなかなか動かない長女に何度も同じ事を言う毎日ですが、
そんな日常があるのもありがたい事なんですよね。(苦笑)

最後までお読みいただきありがとうございました。