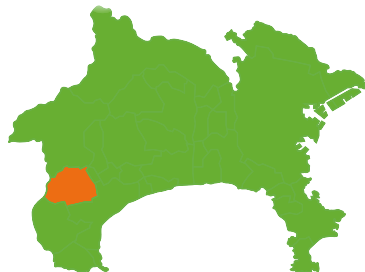


酒蔵紹介

柏屋で特別契約している代表的な日本酒蔵を6蔵ご紹介させていただきます。

神奈川県山北町 川西屋酒造店

代表銘柄：丹沢山・隆(りゅう)



神奈川県・丹沢山麓。

金太郎こと「坂田(酒田)金時」が生まれ育ったとされる足柄。この足柄平野自体を形成した中心となった川には酒の名がつけます。酒匂川(さかわがわ)。そしてその上流には酒水(しゃすい)の滝という名瀑。

川西屋酒造店の仕込み水は、丹沢山系中硬水。日本屈指の名水です。そして米は、酒匂川が運んだ豊かな土壌で育まれる、足柄産酒造好適米「若水」。

この若水の栽培、酒造りは、川西屋の「県内で採れる米を使って本物の地酒を」という情熱に始まり、農協や農家さん達と協力しながら、コツコツと道を切り開いていったのでした。

足柄の酒米、丹沢山系の銘水が合さり、そしてこの若水という酒米のクセを知り尽くしたエキスパートが、情熱と熟練の技で醸し出す銘酒、「丹沢山・隆」。真に良い酒とは酒単体ではなく、食と合わせてその旨さを引き立て合う「食中酒」である、という思いのもと真摯に手造りで酒を造っています。

隆 白
純米吟醸 足柄若水
生原酒

1.8L ¥3,300 + 税
720ml ¥1,650 + 税

丹澤山
麗峰 阿波山田錦

1.8L ¥3,400 + 税

奈良県宇陀市 久保本家酒造

代表銘柄：睡龍・生酏のどぶ



歴史ある建物が立ち並び、時代劇さながらの街並みが保存される小さな町、大宇陀。

久保本家酒造の蔵と屋敷も、文化財に指定されています。

海外でも活躍した銀行員出身の異例の経歴を持つ蔵元と、加藤克則氏という「生酏造り」に於いてカリスマ的な腕を持つ杜氏。絶妙な二枚看板です。先進の技術に頼らず、この名コンビが一子相伝の技で醸す銘酒、「睡龍」「生酏のどぶ」。

「生酏造り」は今では様々なやり方がありますが、久保本家酒造の生酏は酵母は一切添加しない最も古式の造りです。頑健な酵母を育てて完全発酵させたお酒なので、その自然の酸とキレは圧倒的です。

しっかりと熟成し飲み頃になるまで蔵出しされませんので、破格に頑健なこの蔵の酒は、軽く年単位で寝ることになります。ちなみに「生酏純米」などは最低5年は熟成してリリースされます。「生酏のどぶ」は、にごりを入れて若飲みできるように考案されたものですが、今ではこれも看板の一つです。



生酏のどぶ

1.8L ¥3,200 + 税
720ml ¥1,600 + 税

山形県鶴岡市 羽根田酒造

代表銘柄：羽前白梅・俵雪

米処、庄内平野の恵みを受け、何軒もの酒蔵が軒を連ねる銘醸地、鶴岡市大山。(羽前白梅・栄光富士・大山・出羽ノ雪など) 銘酒「羽前白梅」を醸す羽根田酒造は、鶴岡で最も歴史が長く、また最も生産石数が少ない蔵元でもあります。それは、手造りにこだわり、人の目と手が行き届かない造りはしない、という信念の表れでもあります。典型的な少量高品質、そして手造りの蔵元と言えます。酒質はとにかく素直で、真面目。

ほっとする優しいお酒です。造りの特徴は、無濾過吟醸造りの生詰。昔ながらの甕・槽を使い、蔵元自らも酒造りをされています。吟醸王国と呼ばれるほど山形は吟醸蔵が多いですが、羽前白梅は香り特化のタイプではなく、いわゆる味吟醸です。香味が派手で一口目にインパクトのあるお酒とは異なる、飲み飽きせずほっとリラックスできる、芳醇で優しいお酒です。



羽前白梅 純米酒

1.8L ¥3,300 + 税
720ml ¥1,600 + 税

島根県出雲市 板倉酒造

代表銘柄：天穂・無窮天穂



齋(さ=清らかな、神聖な)香(け=食べ物、飲み物、供え物)。「天穂やかなれば窮すること無し」を酒銘の由来とし、なぜ人は酒を造るのか、なぜ人は酒を飲むのか。酒そのものの本質を見つめ続け、自然と人との大なる生命の営みの形を日本酒として表現する、清らかな御神酒・天穂。
出雲北山々系の伏流水を使い、米は佐香錦を筆頭に出雲産のものが主です。

その味わいは滋味深く、胸や肚、身体の深くに余韻が蓄積されてうまさを感じる特別なものです。舌先・鼻先で感じるお酒ではないので、啀き酒のような分析する飲み方だとあまり魅力はわかりません。

それでも味わいの中にはっきりと他と違う特筆すべきものがあります。それは「吟味(ぎんあじ)」。多くのお酒でこの吟味を立てる表現が試みられていますが、他の要素に埋もれてしまい結局わからないことがほとんどです。が、天穂はこの吟味がはっきりと出ています。

精神性を酒へ体現できる、稀有な力を持った蔵です。

無窮天穂 天雲

1.8L ¥3,000+税

宮城県栗原市 金の井酒造

代表銘柄：綿屋

米処、宮城の田園地帯で銘水・小僧山水で仕込まれる懐深い食中酒。

とにかくお米にこだわり、良いお米をつくってもらうために通常よりお米を高く買い、農家別にお酒をリリースするなど、農家さんをとても大事にしている銘醸蔵です。その意志に呼応する篤農家の農法も特別なものになり、できるお米は通常流通するものとはレベルの違うものになります。

昨今大きく注目されている所謂「日本酒のドメーヌ化」をはるかに前から明確な展望を持って行っていた、宮城県内では勿論、全国的にも先駆者でありその実現度・酒質のレベルは極めて高いです。

仕込み水の小僧山水は中硬水で、とすれば重く仕上がりがちなところ。しかし酒の口当たりはやわらかく、実はその奥にしっかりした芯がある。外柔内剛。だからダレることなく飲み続けられる。こういうバランス・表現も綿屋の技。

ちなみに「綿屋」という名は養蚕業を営んでいた頃の屋号に由来するが、この語感さえも技の一部なのかもしれないと思えてくる。



綿屋 Splendid
幸之助院殿

1.8L ¥2,900+税

長野県佐久穂町 黒澤酒造

代表銘柄：黒澤・井筒長



八ヶ岳北東山麓・日本一の白樺林を誇る八千穂高原。

酒米の標高限界・850mという高地で、クラシックかつ大胆に、「生酛造り」でチャレンジを続ける黒澤酒造。

澄んだ空気と澄んだ水…というお酒造りに向く環境のどこにもそういった表現はされますが、黒澤の厳寒期の環境は特異なものがあります。降雪は程々に、生木を割る程の冷たい八ヶ岳の風が走り抜け、その寒気は蔵内で-19℃にもなるそうです。人工的な温度調節はほとんどせず、その厳しい環境下で死に絶えることなくじっくりと発酵し、生き伸びる強い麴・酵母を育みます。それは、生酛造りならではの。

「黒澤」は総じて高原の風の様な爽やかさと、切る様な鮮やかな後キレを持った酒ですが、それはこういう背景に根差しているのかもしれない。



黒澤
生酛純米 80

1.8L ¥2,070+税

黒澤
生酛 純米吟醸
ヴァンテージ

1.8L ¥3,300+税
720ml ¥1,650+税

