

杉 錦 2015 年秋 お燗用純米酒

1 山麩純米天保十三年 2014BY



日本酒度 +2
酸 度 2.6
酵母 協会 701
A L C 15.2%
一目ぼれ他 75%
お勧め 熱 燗
1.8 ㍓ 2,160 円
0.72 ㍓ 1,080 円

甘味、酸味、渋味と熟成感が豊かにあり濃醇な味わいです。濃い味付けの料理にあわせられます。ぬる燗では甘味、酸味ともに強く感じ、熱燗にすると辛口ですっきりした印象になります。豚の角煮のような甘しょっぱい料理にいいと思います。

戦前、戦後しばらくは80%精米くらいの米は普通に使われていたようです。当時は冷蔵設備もなく酒の味わいはかなり濃醇だったようです。

2 杉錦 菩提配 純米酒 2014BY



日本酒度 +5.5
酸 度 2.0
酵母 無添加
A L C 13.8%
静系 94 号 60%
お勧め ぬる燗
1.8 ㍓ 2,700 円
0.72 ㍓ 1,350 円

酸味のさわやかな夏の酒として発売しましたが熟成が進んでからのほうが味がまろくなり深みがでておいしくなります。菩提配というクセのある酒を思い浮かべますが、酸味は強めですがクセのない飲みやすい酒です。

熱燗では酸味が強調されすぎて辛く感じます。ぬる燗では甘味も感じマイルドな良さができます。

3 杉錦 生配純米 八十八 2013BY



日本酒度 +16
酸 度 2.1
酵母 協会 701
A L C 13.5%
誉富士 他 88%
お勧め ぬる燗
1.8 ㍓ 2,484 円
0.72 ㍓ 1,296 円

低精白米由来のいろいろな味がする酒ですが、アルコールが低くエキス分も少ないので軽い感じがします。第一印象は酸っぱくて辛い酒ですが、いろいろな酒を飲んで酔いがまわった頃からぬる燗で飲むと飲み疲れせず盃の進む酒です。

熱燗では辛くなりすぎるので、ぬる燗がお勧めです。塩味のシンプルな料理と合うと思います。

4 杉錦 山麩純米 玉 栄 2014BY



日本酒度 +8
酸 度 1.9
酵母 協会 701
A L C 15.7%
玉 栄 65%
お勧め 熱 燗
1.8 ㍓ 2,700 円
0.72 ㍓ 1,404 円

+8まで切れていますが、玉栄の酒は味が濃く甘味も感じます。洗練された味わいではなく山麩的な味が少し混じっている感じですが、熱燗にするとすっきりした感じができます。

静岡おでんのような素朴な味わいの料理とかモツの煮込みやレバーのようなクセのあるものと合うと思います。