

無濾過特集

無濾過とは

酒の名前を表すのに、よく「無濾過」という表現が使われます。

濾過をしていない、ということなので、濾過とはこのよ

うな工程なのでしょう。濾過工程では、まず、粉末状の活性炭、等、を原酒の中に投入します。すると、原酒の中にある余分な成分が活性炭に吸着します。そして、その原酒を濾過フィルターに通して、活性炭と吸着した余分な成分を取り除いてしまいます。濾過を行うことによって、タンパク質やアミノ酸、等の酒の澱や酒の雑味となる成分は取り除かれ、無色で、飲みやすいものになります。

無濾過の難しさ

無濾過の酒が出来るようになった背景として、第一に酒蔵の醸造技術が向上したことが挙げられます。それは、濾過を行わないと、造りの善し悪しがダイレクトに酒質に反映するためです。つまり、

す。

しかし、過剰に濾過を行うと、酒の味や香りの成分も取り除かれてしまい、何とも薄っぺらいお酒になってしまいます。

地酒がこれほどまでに普及する以前は、過剰に濾過を行ったような酒がもてはやされていました。それは高度成長期の時代に工業製品として清酒が普及していた時代といえます。しかし、平成四年清酒の級別制の廃止を皮切りに、濾過の度合いは徐々に減ってゆき、現在では、全く濾過を行わない「無濾過」が各蔵元から商品化されています。

無濾過の酒造りでは、原料処理、麴、酒母、仕込み、全ての酒造工程の一つでも失敗してしまうと、即、その失敗箇所が欠点となって酒の香味に現れてくるのです。そのため、無濾過の酒造りで

は、より精度の高さが要求されます。

また、無濾過の酒は濾過をした酒に比べて酒質が重い、濃醇で田舎っぽい酒になりやすく、田舎っぽさをうりにした商品を目指すにはよいのですが、正統的な軽くてキレイな酒質を無濾過で実現するのは、矛盾への挑戦

当店おすすめの無濾過酒



大信州 下原杜氏(88才)

のようなもので、蔵元に相当なコダワりと技術が必要となります。

香月 純米吟醸



一升 二、八〇〇円

大信州 厳選山田錦純米



一升 二、六〇〇円

大信州 超辛口純米吟醸



一升 二、九九〇円

大信州 別囲い大吟醸



一升 三、三六〇円

無濾過といえは大信州というぐらい。というの、大信州の商品はその九〇%が無濾過という、分かる人には分かるすごい蔵元なのです。無濾過なのに「無濾過」という表示はされていない所も好印象です。大信州の酒は無濾過とは思えないキレイな酒質が特徴で、造りの良さを感じさせられます。無濾過というハンデを造りで見事に克服しているコダワリの蔵元です。

郷乃譽 純米吟醸



一升 二、四二〇円

大変高価な花薫光で知られている郷乃譽ですが、二四二〇円というお求めやすい商品もあります。低価格ながら、純米吟醸無濾過生というのが考えられない、また、無濾過とは思えないほど飲み口が滑らかなのが素晴らしいです。

黒牛 純米無濾過 生原酒



一升 二、八九〇円

旨味ぎっしりで、度数も高い、濃くてフレッシュな非常に人気のあるお酒です。この手のお酒を世に広めた最初の銘柄かどうかは定かではありませんが、無濾過という概念を最初に知るきっかけとなったお酒です。

土佐しらぎく特吟 一升 三、一〇〇円

無濾過生原酒

黒牛と同じ無濾過生原酒ですが、こちらは辛口で喉越しが良い感じですが、しらぎくは技術力の高い蔵元ですが、このお酒からは、造りの良さが片鱗がうかがえます。

おばさん厳選 今月のワイン

とつてもお値うちな フランス赤ワインラインナップ

フランス

セヴェンヌ ルージュクラシック



ヴァンドペイドック 赤 価格 フルボトル 1、180円

透けて通らない赤紫色、熟した果実を思わせる力強い香り、しっかりとしたこくがある。

フランス

コートデュヴァントー



ヴァントー 赤 価格 フルボトル 1、000円

濃い色調、情熱的なルビーレッド、スパイシーでジャムのようなアロマ、口に含むとふくよかでベルベットの舌さわり、こつてりとした料理に。

フランス

サンシニアン



シャトージュグラン 赤 価格 フルボトル 890円

シラー種主体のまろやかで芳醇なワイン。

フランス

ビニニオン トロワテロワール



ヴァンドペイドック 赤 価格 フルボトル 1、080円

かすかに樽の香、豊かなタンニンと熟した果実の味があり、バランスの良いワイン。

フランス

ドメーヌポールマス カベルネメルロー



ヴァンドペイドック 赤 価格 フルボトル 1、260円

オーク樽で熟成、二種類のぶどうの織りなすハーモニーが素晴らしい。