

Sake

日本酒

人気のスパークリングは、 シーンに合わせて選ぶ。

昔ながらのにごり新酒タイプ、低アルコールのフルーティタイプ、シャンパーニュを模範とする革新タイプなど、いま、泡のある日本酒のパラエティが急速に増えている。



人気一 あわ酒
スパークリング
純米大吟醸
人気酒造【福島県】
720ml

「KURA MASTER 2019」で、
金賞受賞の注目株。

伝統技術を引き継ぎつつ2007年に新設された酒造蔵。吟醸酒技術では一目置かれる存在。このスパークリングは、一次発酵を木桶で行った後、瓶内二次発酵などをawa酒協会の規定基準に則りていねいにつくられたもの。「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2019」では最高金賞。¥6,600/人気酒造☎0243・23・2091



瓶内二次発酵酒
あわ 八海山
八海醸造【新潟県】
720ml

フルーティな香りと、
上品な甘味を食卓で。

awa酒協会認定。水のごとし清らかで淡麗な酒で知られる八海山だが、この「あわ」は、通常の八海山より心持ち甘味を感じる仕上がり。一見するとプレスティーजू・シャンパーニュにも見えるボトルは、そのままテーブルサービスが似合う。アペリティフとして、また食事の前半に眺らみのあるスパークリンググラスで楽しみたい。¥3,300/八海醸造☎025・775・3121



JAPAN'S PREMIUM
SPARKLING SAKE
CHIYOMUSUBI SORAH

千代むすび酒造【鳥取県】
720ml

美しいオーロラが、食卓を華やかに飾る。

「美しいオーロラ」[朝焼けの星]という意味の名の「SORAH」は、ラベルとともに食卓を飾る。地元鳥取県産の酒造好適米からつくられたawa酒で、爽やかさのみならず、軽めのコクを楽しめる。魚介の料理に。社名の通り「永久に変わることのない人と人の固い結び、絆」を感じる一杯に。¥4,400/千代むすび酒造☎0859・42・3191

天山 スパークリング
ドサーजू・ゼロ
天山酒造【佐賀県】
750ml

乾杯はもとより、
メインの肉料理にも合う。

通好みの高品質純米酒「七田」をつくる天山酒造のawa酒。「ドサーजू・ゼロ」とは、シャンパーニュ製法の用語で、糖類の添加をしていないという意味。辛口だが、ふくよかさもち合わせており、骨格のしっかりした芳醇な味わいだ。メインの肉料理やクリームを使った鶏料理などにもベストマッチの一本。¥5,700/天山酒造☎0952・73・3141



日本酒のスパークリングの定義は難しい。シャンパーニュのように気圧（泡の強さ）がどうで、甘さがどうで、品種がどうで、などという決まりがないからだ。

思い返してみてください。出来立て新酒のにごり酒、封を開けた瞬間、ボンッと栓がはじけ飛び、お猪口に注げばシュワツとして、口に含むとプチプチと心地よい泡を感じたこと、ないだろうか。あれ、もう完全にスパークリング、ですよ。

近年人気になっているスパークリング清酒と呼ばれるものはこの延長線上にあると考えていい。つまり、出来立て、もしくはまだ発酵途中の酒を瓶詰めすることで、瓶の中でも発酵が続き、ガスが生成され、それが栓を開けた時に泡となるのだ。発酵をどこで止めるかで、泡の強さ、アルコール度数、甘さ度合いを調整できる。

にこり新酒の延長だから、スパークリング清酒と銘打たれた銘柄のほとんどは、多かれ少なかれ濁りがある。濁った酒なんて、世界中で許されるのは日本酒くらいだろう。ま、輸入ビールやクラフトビールは酵母で濁っているものも時折あるけど、シャンパーニュはもとよりワインもウイスキーなどの蒸留酒も、基本は濁っていないから一巻の終わりだ。だけど、日本酒はむしろ、出来立て新鮮な証しとして歓迎されるのだ。また「霞酒」「泡言」「おりがらみ」……などと季節感や情緒ある名前が付けれれば遊び心さえある。

濁りのないスパークリング清酒を目指したのが数々の名蔵元が参加するawa酒協会。定義は、瓶かタンクで二次発酵を行い、外観は視覚的に透明で