

モンドセレクション

渡辺酒造店(飛騨市) 最高金賞に輝く



モンドセレクションで最高金賞を受けた「蓬萊超吟しずく」(左)と金賞の「蓬萊大吟醸」を示す渡辺久憲専務(飛騨市古川町壺之町、渡辺酒造店)

長時間発酵でこくのある大吟醸酒

飛騨市古川町壺之町、渡辺酒造店(渡辺久郎社長)の新酒が、欧州で開かれた世界的な品評会・モンドセレクションで最高金賞に輝いた。国内の酒は十四点が選ばれたが、東海四県では唯一の受賞となった。受賞したのは大吟醸酒「蓬萊超吟しずく」。兵庫県産酒米の山田錦を35%まで精白し、低温で通常の倍の約四十日間をかけて発酵。压榨機は用いず、もろみを酒袋に入れて落ちるしずくを集める「袋吊(づ)り」と呼ばれる製法で、雑味が少なく純度の高い酒を採った。熟した果実のような香りとこくのある味わいが特徴という。

同品評会は、ベルギー政府が認定する組織委員会が四十六年前から開く「酒と食のオリンピック」。今回は酒類千五百八十点の出品があり、超吟しずくはビール、ワイン以外の「リキュール・スピリッツ部門」にエントリーし、出品した六年連続で金賞以上を受けた。最高金賞は三年ぶり、二回目。

渡辺久憲専務(三)は「地酒も品質の高いものを造ればグローバルである」と確信した。洋食化が進む中、欧州での評価が国内で日本酒や発酵文化が見直されるきっかけになれば」と語る。超吟しずくは七百二十リットル瓶五千二百五十円、大吟醸は同三千五百五十円、一・八リットル瓶五千二百五十円。問い合わせは同店、電話0577(73)3311。