

大吟醸2銘柄 最高金賞

「モンド」品評会 飛驒の渡辺酒造店

飛驒市古川町の渡辺酒造店の大吟醸酒「蓬菜 超吟しずく」と「蓬菜 大吟醸」がとれた。両銘柄の最高金賞受賞は四年連続。同機関は、一九六一年にベルギー経済省と欧州共同体(E.C)、当

時)が共同で創設。その品評会は「酒と食のオリンピック」と呼ばれる。今回、酒類は八十三万回から千二百五十八点が出品された。両銘柄は、兵庫県産酒米「山田錦」を35%まで精白し、通常

の倍の約四十日間かけて低温で発酵。もろみを入れた酒袋から自然にしたり落ちるしずくを集める「袋づり」という製法を用いた。熟した果実のような香りとコクのある深い味わいが特徴という。また、今回初出品した「飛驒の田んぼ」

「天才杜氏の入魂酒」も金賞を受賞した。同酒造店は二〇〇二年の初出品から毎年、金賞以上を受けている。渡辺久憲専務は「この結果に慢心することなく、より高品質な酒造りにまい進していきたい」と話している。



モンドセレクションの最高金賞などに選ばれた日本酒4銘柄。中央は渡辺久憲専務。飛驒市古川町の渡辺酒造店で

(平野誠也)