

高山市

酒の熟成度、入念チェック

貯蔵管理酒研究会 12歳の86点審査

出品された酒の熟成度を
チェックする審査員。高
山市天満町、飛騨地域地
場産業振興センター



高山市天満町の飛騨地域場産業振興センターで2日、酒の熟成具合を審査する貯蔵管理酒研究会が開かれ、飛騨地域の酒造場12蔵が大吟醸や純米酒など86点を出品した。
(杉原康仁)

「まろやかな味わい」

同研究会は、昨年10月が9月ごろから始まる月から今年3月ごろまでの前に、専門家からでに仕込んだ酒の出荷アドバイスをもらい、

評価を受けることが目的。専門家のアドバイスで今後の酒の管理をどのように進めていくか決める。

名古屋国税局の伊藤伸一主任鑑定官ら5人が審査員を務め、酒の香りや熟成度、後味の良さなどを念入りにチェックした。伊藤主任鑑定官は審査を終えて「香りが華やかで、米のうまみがしっかりと出ており、まろやかな味になっている。この時期にしては順調に熟成が進んでいる」と総評。

審査員は各酒造場ごとに審査結果の報告やアドバイスなどを行った。