

ご報告

ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2023 金賞受賞しました。

プレミアム大吟醸部門：大吟伊賀山田錦 / 純米大吟醸 i 田 プレミアム純米部門：純米吟醸旨口生原酒



半蔵 大吟醸 伊賀山田錦

全国新酒鑑評会の出品酒を決めて、蔵では造りのピークが過ぎました！
少し時間に余裕が生まれてきたので、やっと春を実感する今日この頃です。

今年は「半蔵 大吟醸 伊賀山田錦」が、
「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2023」にて金賞をいただきました。

今年の山田錦はあまり溶けず(何だか毎年同じことを言っている気がしますが…)、
「追い水」という、醪に仕込み水を加えて発酵を促す操作？作業？
の回数も今までで一番少なかったです。

溶けにくいと味が出にくいので、お酒の甘みが控えめになり、
また、香りも穏やかになる傾向があります。

昨年の大吟醸は溶けがよく、華やかな香りだったことに対して、
今年は全体的に甘みと香りのバランスが整っていると思います。

やっと外でのイベントも戻ってきたので、
酒造りが落ち着いたら、冷やした大吟醸で晴れた空の下乾杯したいです。

皆様、一足先に大吟醸で乾杯していただければ幸いです！

1.8L ¥7,700(税込) 精米歩合/40%
720ml ¥3,850(税込) アルコール度数/16度
300ml ¥1,100(税込)

蔵元杜氏 大田有輝

気がつけば「半蔵 純米吟醸 旨口生原酒」
もワイングラスでおいしい日本酒アワードにて3年連続金賞となりました。

3年前に半蔵通信に初めてご案内した時から、
少しずつ皆様に認知していただける様になったと思います。
本当にありがとうございます。

今までは「旨口」というだけあって、味わいにフォーカスして造っていましたが、
ワイングラスでおいしい日本酒アワードで評価していただき、香りも特徴があり、
私が考えていた以上に個性のあるお酒だと改めて感じました。

4BYの旨口生原酒も例にもれず、溶けにくかったです。
その為、今年はずっとより少し甘め（味わいの線が細くなりすぎないように）
に造りました。

今年の酒造りももう少しで終盤ですが、
いろいろと改善を行ったので全体的に酒質も良くなったと感じております。
来年度の「旨口生原酒」も他のお酒も、よりブラッシュアップしていきますので
ご期待ください。

蔵元杜氏 大田有輝



半蔵 純米吟醸 旨口生原酒

720ml ¥1,650(税込)
アルコール度数/17度



〒518-0121
三重県伊賀市上之庄 1365-1
株式会社 大田酒造
Tel:0595-21-4709 Fax:0595-21-9686
URL:<http://www.hanzo-sake.com>

飲酒は20歳になってから。

半蔵 HP はこちら↓



各種 SNS も更新中です、(^o^)/



半蔵通信のうらがわ



今回担当させていただきました。
松裏(まつうら)です。

前月に引き続き、半蔵通信編集担当の松裏が担当いたします ^^
よろしくお願いいたします<(_ _)>

2023年3月25日、
地元伊賀を走る伊賀鉄道(通称:伊賀線(いがせん))の企画である
「利き酒とれいん」というイベントに参加させていただきました ^^

伊賀鉄道は「伊賀上野駅～伊賀神戸駅」区間を走っており、
車体には忍者のイラストが施されていたりと、
ローカル線ながら鉄道好きな方には有名だったりする面白い電車です。
※忍者のイラストをデザインしてくれたのはあの有名な「松本零士さん」!!

今回のイベント「利き酒とれいん」ですが、
新型コロナウイルスの影響もあり、開催は実に三年ぶりだったとか><

午前、午後ともに1便づつを貸し切りにして運行。
両便、チケットは完売御礼!!お客様を乗せていざ発車~!! 🚆=3

「忍者市駅(旧:上野市駅)～伊賀神戸駅」間を往復(だいたい1時間程度)し、
車窓からの風景を楽しみながら、
大田酒造を含め伊賀の5つの蔵元さんのお酒愉しんでいただくという、
なんとも良さげなイベントでした ^^

高校生の時は毎日通学で伊賀線に乗っていたので、
乗車中は当時のことを懐かしみつつ、お客様との交流を楽しんでいました(^ ^)

当日のお写真をいくつかご紹介させていただきます mm



激しく揺れる車内でお酒を注ぐのはかなり大変でしたが、何とか完走できてよかったです。笑
最後までお読みいただきありがとうございます。