

<一口メモ>

原酒と生酒の違いは？

「原酒」は加水調整しないお酒。「生酒」は加熱処理しないお酒です。

搾った直後のお酒はアルコール度数が高いです。これに水を加えて調整する工程を加水調整といいます。飲みやすいアルコール度数である15度前後に調整するためにこの工程を行います。生酒は醪を搾った後に一切加熱処理をしないお酒です。生酒はまだ酵母がまだ活動しているのであじわいや品質が変化する可能性があるため低温での温度管理が必要です。

いつもありがとうございます



近くの山の畑に行ってみました。雪はほとんど消えており、道に少しだけ雪が...車で前進したところ雪が多く、あえなく後退です。竹や木が雪で折れていました。雪消えしたばかりで邪魔になる草がないので今のうちに伐採をと、俄然やる気が出てきました。山からの水が湧き出るところに鮮やかな緑の「エンレイウ」です。「延齢草」という漢字かなと思っていたのですが、毒があるとのことでした。春一番の大きな緑です。

4月25日

<純米大吟醸原酒>

新潟の酒米「越淡麗」100%で醸したお酒です。そのお米を50%まで精米し、極寒期にゆっくりと旨みを引き出しながら造られました。このお酒は貯蔵する前の火入れを行わずに瓶詰め時の一回だけ殺菌を行うものです。その味わいは生酒に近いフレッシュさを残しています。ワインがお好きな方にも好評です。

