

スローフードニッポンと酒文化研究所主催 第一回燗酒コンテストを開催しました。

燗酒コンテストの審査会 を開催しました。

今回は一蔵一品の出品で、131蔵のエントリーがありました。錫製のチロリと燗太を使用し、極力温度変化のないように、温度計で計りながら、審査員に45度で提供、実際に審査の際は少し下がっても43度までという形で審査していただきました。上位33点が金賞に入賞しました。

(詳しい結果は酒文化研究所のHP参照ください)
<http://www.sakebunka.co.jp/event/orgEvent/atjukan09/index.html>



スローフードニッポン 2009で燗酒コンテスト 開催

横浜のスローフードニッポン2009会場で燗酒コンテストの一般公開と投票を行いました。会場には出品された131点のボトルが展示され、金賞を受賞した33点の酒が、常時45度できき酒することができます。この日は午後から雨にもかかわらず、たくさんのお客様が来場し、ほとんどのお客様が少しづつ多数のきき酒をして投票されるので、午後には待ち時間が出るほどの混雑でした。雨の中、スローフードインタリーナシヨナル会長のカルロ・ペトリーニ氏も来場していただき、きき酒を楽しんでいた人気燗酒スペシヤルもご賞味していただき『ポーノポーノ』と楽しんでいました。



燗酒ナイトを開催しました

『燗酒ナイト』参加費3500円で近くの80/80さんからお酒に合わせて野菜のおでんや豚肉の梅煮を作っていただき、33点の金賞酒とともに楽しんでいただきました。



今回、金賞を受賞した『人気一
黄人氣燗酒スペシヤル』とは？

燗酒に吟醸は向かないという常識が以前はありました、しかし吟醸蔵人黄一
の燗酒はもちろん吟醸、長期の熟成と
燗酒にマッチングの良い酵母により、
ぬる燗での微妙で複雑な味わいを楽し
めるようブレンドした、その名の通り
燗酒スペシヤルです。

熱燗には従来の黄人氣旨辛口がお薦め
ですが、黄人氣燗酒スペシヤルは微妙
なぬる燗で繊細で複雑な味わいが特長
です。

黄人氣 燗酒スペシヤル

アルコール度15
日本酒度+3 酸度1.5

720ml 1365円(税込)



1800ml 2625円(税込)



スローフードニッポン2009
SLOWFOOD NIPPON
酒文化研究所

スローフードニッポン2009
第一回 燗酒コンテスト
金賞受賞酒

専門家と一般投票で総数131品の中から選ばれました



吟醸しか造らない蔵

手づくりでしか造らない蔵

