

笑四季 UNTIED STAGE 2 のご案内

垂口直汲みを超える搾り機直結！？

笑四季酒造のラインナップで新たに仲間入りしたのが、この笑四季「UNTIED」。アンタイドとはタイドアップの反対でネクタイを付けないカジュアルスタイルのこと。ネクタイがない分、胸元のお洒落には気が入ります。笑四季「UNTIED」は当社のラインナップの中では比較的手頃でカジュアル。また untied には「縛られない」という意味もあり、既存の価値観に縛られないという気持ちも込められています。流行のテイストを随所に取り入れた最先端の醸造プログラムを用い、遊び心満点。しかしながら原料の選択から貯蔵管理にいたるまで一切の妥協をせず造り込んでおり、非常にコストパフォーマンスも秀逸です。

70%精白のファーストシリーズの続編となる STAGE 2 を発表するにあたりお詫びがございませぬ。「こだわりすぎて一升ビンしか作れませんでした。」そして、「ヤブタ機に直接ビンを付けて採取した為、各種200本程度と非常に量がありません。」ご意見は色々あると思いますが、袋しぼりには袋の良さが、压榨機にはその良さがあると思っています。他にはない烈しさがそこにある・・・通常のおりがらみとは明らかに違う希少な味わいを是非。

笑四季 アンタイド 2 茶ラベル

特別純米生原酒

淡麗（流麗）辛口・無ろ過生原酒

容量 1,800ml アルコール度数 17%

原材料 米、米こうじ

こうじ米：信楽町産山田錦 精米歩合 60%以下

掛米：滋賀県産日本晴 精米歩合 60%以下

使用酵母：笑四季 26 号

コンポジション：日本酒度 (+) 4.5

酸度 1.8 アミノ酸度 1.3

1,800ml

JAN 4994015 050166

comment

i 開発にあたって、副題として「アーバンフリースタイル」と付けました。直訳すると都会的な自由な生き方となるのですが、私の解釈はちょっと違って、水泳で自由形だと殆どの人がクロールを泳ぐ訳でして、「自由じゃないじゃないか」というツッコミはあれど、一番速い泳ぎを突き詰めて多分クロールになったと思っています。

前置きが長くなりましたが、笑四季26号は、協会9号に程近い特性を持つ酵母です。9号のお酒自体が個人的にあまり好きではなく、また造りも得意ではなかったので一部の純米にしか使ってなかったのですが、近代酒造りの基本、原点ともいわれることから思い切って単独使用で挑戦しました。

立ち香、含み香共に穏やかなのは、おそらく笑四季26号の特性でしょう。味の直球感には日本晴ならではです。まだまだ発展途上ですが、この造りを通じ、今まで飯米と馬鹿にしていた日本晴が少し好きになりました。自由という言葉の解釈は非常に奥が深いものです。



笑四季 アンタイド 2 黒ラベル

特別純米生原酒

淡麗（流麗）辛口・無ろ過生原酒

容量 1,800ml アルコール度数 17%

原材料 米、米こうじ

こうじ米：信楽町産山田錦 精米歩合 60%以下

掛米：滋賀県産日本晴 精米歩合 60%以下

使用酵母：笑四季 1 号

コンポジション：日本酒度 (+) 3

酸度 1.7 アミノ酸度 1.4

1,800ml

JAN 4994015 050173

comment

i 昨年の特別醸造の仕込みで使用した（モンスーン2）笑四季19号酵母で今回新たに純米酒を作ってみました。貴醸酒の仕込み、特に火入を行うとバナナのような香りをもたらします。

さて通常の仕込みではどうでしょうか。まず立ち香はグアバに近い香りや酵母由来の煙のニュアンス、オリエンタルな雰囲気です。口に含むと飲み口は甘辛ではない吟味の厚みがあります。余韻は控えめに、何事もなかったかのように消えていきます。

副題には「マスキュリン」と付けました。仏語で「男性的」という意味です。あまり適当な言葉が見つからなくてやや大きい括りになってしまいましたが、フルーティの一言で片付けることのできない、男性が時折見せる混沌とした烈しい部分を彷彿とさせる何か・・・東洋の端正な男性のイメージというのでしょうか。さらに熟成させると一体どこへ向かうのか・・・可能性に満ちたお酒です。

