

AWAMORI Tasting Techniques

Check Points



01



02



03



04

泡盛フレーバーホイールを使った
テイस्टィングを楽しんでいただくために

外観 Appearance

多くの泡盛は無色透明で澄んでいます。白い澱のようなものが浮かんでいたり、あるいは全体が白っぽく濁っているものもあります。これは、泡盛に溶けきれなくなった油成分によるものです。油が多いと、口当たりがオイリーで、濃厚な味わいが感じられます。また、この白い油は酸化すると分解されて無色透明になり、油臭と呼ばれるクレヨンや粘土の様な香り、獣肉様の香り、草様の香りなどが発生します。黄味を帯びているものは、貯蔵容器である甕又は樽に由来するもので、それぞれ貯蔵容器由来の香味の特徴が感じられます。

上立ち香 Orthonasal

グラスに鼻を近づけたときの香りで、揮発しやすい又は多量に含まれている成分などに由来します。泡盛では、硫黄含有成分由来のたくあんやコーンなどの茹でた野菜様の香りがしばしば感じられます。減圧蒸留製品では、果実様、エステル、アルコール様の香りが感じられます。草様、ヨーグルト様の香りも揮発しやすい成分に由来します。揮発しやすい成分は、蒸留工程でも初めに垂れてくる成分ですので、その成分を集めた製品である、いわゆる初垂れ（はなたれ）や花酒は、これらの香りが混然一体となって感じられます。

口中香 Retronasal

泡盛を口に含んだときに口から鼻に抜ける香りです。口の中に入った泡盛は、体温で温められるため、上立ち香では感じにくかった揮発しにくい成分由来の香りも感じやすくなります。揮発しにくい成分としては香辛料様、バニラ様の香り、ヤギ肉などを連想させる獣肉様・脂肪酸の香りなどがあります。バニラ様の香りは、余韻のある甘い香りで、古酒に多く感じられます。一度に口に含む泡盛の量と香りの強さは比例しますので、多くの量を口に含むと上立ち香では感じにくかった様々な香りが感じられます。キノコ様、カラメル様、石鹼様の香りも探してみてください。

味わい Taste and Mouth - Feel

泡盛を口に含み、甘味、酸味、苦味などの味や、渋味、辛味、刺激味、オイリーなどの口当たり、あと味、ボディ感などを確認します。泡盛の味に関する成分はあまり解明されていません。泡盛に糖は含まれていませんが、甘味を感じることがあります。酸味は酢酸などに由来し、酸味が強い場合は香りも酸っぱく感じます。焦げ様の香り成分は、量が多くなると苦味を呈します。まるく、なめらかな口当たりは、よく熟成された古酒の特徴とされています。また、基本的にはアルコール度数が高いほど油分が多いので、原酒などでオイリーな口当たりを感じます。