

日本酒の保存法

日本酒を保存する場合のポイントは、光(特に紫外線)と温度と振動です。

光があたらず、低温で、温度変化のないことと振動を与えないことが大切です。お酒の製造方法によっても変わってきますが、このようにして貯蔵することにより熟成が進み、独特の味わいが付加されることも期待できます。

光について

お酒を無色のガラス瓶に移し変えて直射日光に当てると、数時間で、目ではっきりとわかるほどの色の変化が現れます。時には、日光臭と呼ばれる異臭も発生します。直射日光は強烈ですが、室内の明るさや蛍光灯などの光でも、徐々に変化が生じてきます。

このように日本酒は光に弱いため、暗所貯蔵が必要になります。

温度について

光のまったくあたらないところに日本酒を置いても、時間が経過するにつれて色が着いてきます。さらに、老ね香(ひねか)と呼ばれる独特のにおいがつき、くどい雑味のある味に変わってきます。この変化の仕方は、基本的に、保存温度が高いほど進行が早くなります。このため長期に保存する場合には、低温で、温度変化がない状態で保存する必要があります。

お酒の種類・製造方法によっても多少違ってきますが、5~6度くらいで2・3年の保存は可能であり、さらに熟成の効果も期待できます。また、15度前後(温度は一定)でも1年くらいの保存は可能でしょう。

ただし、以上のことは「火入れ」の済んだお酒のことでありまして、「生酒」「生貯蔵酒」など2度の火入れを行っていないお酒については、冷蔵貯蔵(5・6度以下)が必要です。

振動について

日本酒は振動にも弱いので、酒の瓶を取り扱う際は、あまり強く揺らさないよう注意が必要です。特に長時間車に載せて移動する場合は、酒瓶が転がらないよう固定して運ぶように注意しましょう。

