

熟成泡盛

沖縄では、伝統的に熟成泡盛は珍重されており、3 年以上熟成されたものには古酒（クース）という呼び名が与えられます。しかし、泡盛の熟成には際限が無いようです。第二次世界大戦の前は、最も古い泡盛は二百年物で、百五十年物の古酒は珍しくありませんでした。琉球王国では、熟成泡盛は首里城に貯蔵され、中国の使節をはじめとする賓客にふるまわれました。

ウイスキーやブランデーなどの蒸留酒は、熟成中に樽から香りの成分を吸収します。しかし、泡盛の香りの成分は、それ自体が変化する中で生まれるため、ガラス瓶の中でさえ熟成が進みます。時間の経過とともに、泡盛にはわずかに粘り気が生じ、味わいの柔らかさと甘さが増します。また、見た目は美しい黄金色を帯び、味と香りの組み合わせは膨大な数にのぼります。

泡盛は伝統的に「泡盛が呼吸できる」素焼きの甕で熟成されます。甕に空いている多数の微小な穴は、泡盛を適度に酸化させて熟成を促します。ワインとは異なり、実は適度な酸化は泡盛の熟成を助けます。一方、甕のミネラル成分は味わいと香りをより良くする化学変化を促進すると考えられています。2010 年の研究により、甕で熟成された泡盛は、ガラス瓶で熟成された泡盛と比べて、香りの成分であるバニリンの量が 1.4 倍多いことが分かりました。

2015 年以降に瓶詰めされた泡盛に関しては、古酒と呼ぶには、最低でも 3 年熟成させた泡盛 100% でなければならないという規制があります。それより古いブレンド泡盛に関しては、伝統的な仕次ぎという手法で作られたものを含め、ブレンドされた中で最も新しい泡盛の年数を正面ラベルに記載しなければならないと定められています。