

味と香りの万華鏡

何百年も昔から、沖縄の人々は熟成した泡盛は、気が遠くなるほど多種多様な味と香りの組み合わせを生みだすことを知っていました。19 世紀、琉球王国最後の王の四男である尚順（1873–1945）は、熟成泡盛を香りによって分類しました。美食家であり、その他の数多くの技芸に造詣が深かった尚順は、古酒における主な三種類の香りを、熟れた鬼灯の香り、白梅の香り、そして興味深いことに、当時の珍味であった雄ヤギの香りと示しました。

2016 年、泡盛の醸造所と研究者によって、49 の異なる味と香りを特定して記載したフレーバーホイールが公開されました。砂糖が含まれていないにも関わらず、泡盛は熟成するにつれて、しばしばキャラメルやチョコレート、バニラの香りを持つようになります。特に真空蒸留が行われた場合には、リンゴとバナナのフルーティーな香りが生じることがあります。また、土や花のような香りがすることもあります。巧みに熟成された場合、時間が経つにつれてもろみの脂質がアルコールに溶け出し、とろりとした柔らかい口当たりを生みだすため、泡盛はより滑らかでまろやかになります。

泡盛は伝統的に食後酒としてストレートで飲まれてきましたが、少しお湯または冷水を加えると、食事にもよく合います。一部の製造者や料理人は、ワインのように、泡盛と合わせる料理の種類を模索しています。泡盛はほかの蒸留酒と同様にチョコレートなどの甘い食べ物と相性がいいと考える人もいます。