

Q27 世界にはどんな蒸留酒がありますか？

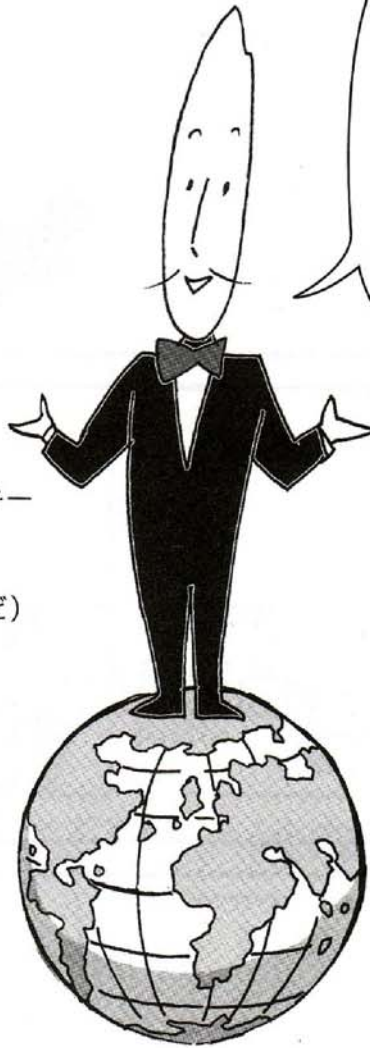
澱粉原料

- ・泡盛を含めた日本の本格焼酎
(米、大麦、そば、甘藷など)
- ・中国の白酒(コウリヤン)
- ・韓国の焼酎ソジュ(米や雑穀)
- ・東部ヒマラヤ地方のロキシー
(シコクビエ、米、玉蜀黍)
- ・モルト・ウイスキー(大麦麦芽)
- ・グレーン・ウイスキー
(玉蜀黍、大麦麦芽)
- ・カナディアン・ウイスキー
(ライ麦、大麦麦芽)
- ・アメリカン・ホワイト・ウイスキー
(小麦、大麦麦芽、玉蜀黍)
- ・バーボン・ウイスキー
(玉蜀黍、大麦麦芽、ライ麦など)
- ・ウォッカ
(玉蜀黍、小麦、大麦麦芽など)
- ・ジン
(ライ麦、玉蜀黍、大麦麦芽、
杜松の実など)

世界の蒸留酒は大きく分けて糖質原料から造ったもの、澱粉原料から造られたものに分けられます

糖質原料

- ・ブランデー(ぶどう)
- ・カルヴォトス(りんご)
- ・キルシュ(さくらんぼ)
- ・ラム(糖蜜)
- ・ランパノフ(やしの樹液)
- ・エルヒ(馬乳)
- ・テキーラ(りゅうぜつらんの茎)
- ・日本の焼酎甲類(糖蜜)



泡盛はその歴史の長さや、味や香りのよさ、古酒として熟成を続け酒質が向上していく奥深さ、どれをとっても世界に引けをとりません。知れば知るほど味わい深くなっていくお酒ですね

他にも、色の有無によって、白色蒸留酒・濃色蒸留酒といった分け方もありますが、これは貯蔵容器に木樽を使っただかどうかという違いによるものです

澱粉原料の酒を見て分かるように、西洋の蒸留酒は原料の澱粉を糖化するのに大麦麦芽を使うのが特徴で、これに対し、東アジア諸国では穀類にカビを生やして造った麴を使うのが特徴です

