

● おススメの楽しみ方(飲み方)

- ①グラス…大きめのワイングラスやブランデーグラスがお勧め。並々と注ぐのではなく、底から3分の1程度に注いで楽しむほうが、華やかな香りを存分に感じられます。
- ②飲み頃温度…保存は要冷蔵ですが、飲む際には若干ぬるくなってからのほうが真価を発揮します。温度の上昇とともに豊かな香りや複雑な味わいが引き立ってきます。
- ③おつまみ…肉料理、チーズ、フォアグラ、ドライフルーツ、チョコレートと一緒に。食前や食中よりも食後に最適です。



● すぐ飲む？熟成させる？

新鮮な麦のワインはホップの青々しい香りや苦味を強く感じます。年月を経るごとに角がとれて丸味をおび、麦芽の旨味が凝縮されたドライフルーツやラムを思わせる甘味が支配的になっていきます。その変化は「これが同じビール？」と驚くほどです。どの段階のものが好きかは好みによりますが、3~4年目の味わいが熟成のピークと感じる方が多いようです。ぜひ貴方好みに熟成させてお楽しみ下さい。

● 麦のワインを上手に熟成させるための5ポイント！

How to 熟成 麦のワイン

麦のワインは通常の2倍のアルコール度数をもつため、ワインのように長期熟成させることが出来ます。ただ、熟成と劣化は紙一重。劣化したビールは苦味や甘味のバランスが崩れ、酸味も出てきます。美味しく熟成させるための5ポイントを紹介します。 ※普通のビールは長期保存しても熟成しません。早めにお飲みください。

Point 1 保存は必ず冷蔵庫で

温度でいうと4℃前後が理想です。家庭用の野菜室は約5~7℃のため、長期保存にはお勧めしません。(すぐ飲むためのビールを一時的に野菜室に保管される分にはそんなに神経質になることはありません)またワインセラーも温度が高過ぎます。

Point 2 光を避ける

ビールにとって日光は大敵。「日光臭」という不快な臭いが発生します。また意外と知られていませんが、冷蔵庫などの電気的光にも影響を受けます。そのため長期保存の場合は瓶に新聞などを1枚巻いてから保管することをお勧めします。



Point 3 温度変化を与えない

ビールは冷蔵保存が基本です。冷蔵状態と常温状態を繰り返すと、ビールの泡立ちや風味を損ね、濁りの原因にもなります。

Point 4 振動を与えない

ビールは炭酸が入っているため、振動もストレスになると言われています。冷蔵庫の扉の付近は開け閉めによる振動が避けられません。なるべく開け閉めの影響を受けない奥のほうで保管下さい。

Point 5 瓶は立てて保管

すぐに飲む場合はそこまで神経質になることはありませんが、長期熟成させる場合は必ず立てて保管を。横にすると空気に触れる面が増えて酸化を早めてしまいます。