

麦のワインとは？

ビール大国イギリスが フランスワイン人気に 対抗して造ったビール



麦のワインは19世紀のイギリスを発祥とするれっきとしたビールの1種です。寒冷でブドウ栽培が出来なかったイギリスがフランスワイン人気に嫉妬して造ったと言われていました。“ワイン”と名に付くようにビールでありながらワイン並みのアルコール度数を持ち、ワインのように年単位での長期熟成が可能です。当時は大麦麦芽を主原料とした「バーレイワイン(Barley Wine)」1種類でした

が、1980年代にアメリカで小麦麦芽を主原料にした「ウィートワイン(Wheat Wine)」が誕生しました。両ビールともに原材料は通常ビールと同じ麦芽、ホップ、水、ビール酵母のみ。それを膨大な量使用し、極限までアルコールを高め、通常の6倍以上の熟成期間を経て完成します。完成までにかかるコストが並大抵ではないことから、日本で造っているメーカーはほとんどありません。

シャンパンと同じ瓶内2次発酵仕上げ。

1次発酵の終わったビールからビール酵母を取り除き、そこに新しく元気なビール酵母と麦汁(ビール酵母の発酵活動に必要な養分)を投入。そのビールを1本1本を手で瓶に詰めています。

瓶詰めは通常、炭酸ガスでビールに圧力をかけて行いますが、麦のワインは炭酸ガスを一切用いないナチュラルな方法で詰めています。

機械は一切使わず、用いるのはシンプルなガラスの管。ビールタンクから直結したガラス管がボールペンのようになっていて、瓶底に押し当てることで瓶内にビールが流れ込みます。

瓶内の空気を追い出すために、ビールは瓶から溢れるまで入れ、溢れたところで即、栓を打ちこみます。

その後、瓶は丸ごと水につけ、溢れたビールを洗い流します。

瓶詰めしたビールは瓶の中の酵母が活動しやすい温度(13度前後)で2週間程度保ちます。このときの発酵活動によって生まれた炭酸ガスをビールに溶け込ませて完成です。



	通常ビール	ウィートワイン	比較	バーレイワイン	比較
大麦麦芽使用量(1KI当)	179 Kg	170.45 Kg	2.7倍	474 Kg	2.6倍
小麦麦芽使用量(1KI当)	-	316.55 Kg	-	-	-
ホップ使用量(1KI当)	1.2 Kg	3.3 Kg	2.8倍	7.4 Kg	6.2倍
甘さ(糖度)	2.5度	6.75度	2.7倍	6度	2.4倍
苦さ	21 IBU	55 IBU	2.6倍	91 IBU	4.3倍
アルコール度数	5%	10%	2倍	10%	2倍
熟成期間	2~3週間	3ヶ月~1年(以上)	6倍以上	3ヶ月~1年(以上)	6倍以上
賞味期限	3ヶ月	5年	20倍	5年	20倍
飲みごろ温度	6~8℃	10~14℃		10~14℃	

※通常ビールは当社ゴールデンエールのデータです。

サンクトガーレンの麦のワインは、普通のビールとは大きく異なる点がたくさんあります。その特徴をご理解の上楽しんで頂けたら幸いです。

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薦め。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？

若い麦のワインはホップの特徴である鮮烈な苦みや、草原を思わせるフレッシュで華やかな香りを強く感じます。熟成させればさせるほど角が取れてまろやかになり、麦芽の甘みを感じるようになります。香りはドライフルーツを思わせる複雑味を帯びたものへ変化します。その変化は「これが同じビール？」と驚くほどです。

若い麦のワインならではの荒々しさが好きという方もいれば、熟成させた落ち着いた風味が好きという方もいらっしゃいます。ぜひ、貴方の手で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！

麦のワインはアルコール度数が通常の2倍もある特殊ビールなので、ワインのように5年間熟成させることが出来ます。(普通のビールは熟成しません。早めにお飲みください) うまく熟成できるとドライフルーツのような複雑味を帯びた甘味が出てきます。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ポイントをご紹介します。

How to
熟成
麦のワイン!

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、長期保存にはお薦めしません。(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。

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。意外と知られていませんが、冷蔵庫などの電気の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枚巻いておくことをお薦め**します。

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。

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。

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。