

麦のワイン

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世紀のイギリス発祥のビールの1種です。寒くてブドウ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つくったと言われています。“ワイン”と名前につくようにワインなみのアルコール度数をもち、年単位での長期熟成が可能で。

最初は大麦芽が主原料の「バーレイワイン(Barley Wine)」1種類で、1980年代にアメリカで小麦麦芽が主原料の「ウィートワイン(Wheat Wine)」が誕生。両方とも原材料は普通のビールと同じ麦芽とホップ、水、ビール酵母のみ。それを膨大な量使い、極限までアルコールを高め、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疲弊したビール酵母を除き、新しい元気なビール酵母とその養分となる麦汁を投入。その状態で瓶に詰めていきます。

通常のように機械で瓶詰めするのではなく、1本1本手で詰めています。使うのはシンプルなガラスの管。先端がボールペンのようになっていて、瓶底に押し当てると液体が出て、離すと止まる仕組みです。

ビールは酸素に触れると劣化します。そのため、機械では瓶内を真空状態にしてから液体を流し入れます。この場合はそれが出来ないため、ビールを溢れるまで入れて空気を押し出しています。

機械なら1時間3000本詰められますが、手詰めだと1時間に300本程度。さらに、詰めた瓶は13度前後で数日間保ちます。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。



麦のワイン 比較表

※通常ビールは当社ゴールデンエールのデータです。

	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℃	

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いくつもございます。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?

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。年月を経るこ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5ポイント! 熟成させるための

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。



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。



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。



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。



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。



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薦めします。

