

Barley  
Wine

# 麦のワイン

2018

Sankt Gallen  
BREWERY



el Diablo  
Barley Wine

悪魔という名の大麦のワイン

各8000本 完全限定

ワインなみのアルコール度数を持ち、  
ワインのように年単位での  
長期熟成が楽しめるビール



Un'angel  
Wheat Wine

天使という名の小麦のワイン

11/15  
ポジョレー同日  
解禁



## ● 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。

## How to 熟成 麦のワイン

### ● 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。家庭用冷蔵庫の野菜室は5~7℃。すぐ飲むビールの一時的保管であればそんなに気にしなくて大丈夫ですが、長期保存には向きません。ワインセラーも温度が高過ぎます。

#### 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

ビールの炭酸には振動もストレスです。冷蔵庫の扉付近は開け閉めによる振動が避けられません。なるべく奥のほうでの保管をお願いします。

#### 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枚巻いてから保管することをお勧めします。



#### 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。

## ◎ 麦のワインとは？

麦のワインは19世紀のイギリス発祥のビールです。寒くて葡萄が出来なかったイギリスがフランスワインの人気に対抗してつくったワインのようなビールとされています。

“ワイン”と名前につくように、ビールでありながらワインなみの高アルコールをもち、数年の熟成が可能です。

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ています。

麦芽は通常の2.5倍以上使用。1日の仕込みで使った麦芽の総量は約2トン、さらに麦汁の濃度の高い部分だけを使っているため、1回の仕込みで通常の半量しか出来ません。

完成までの手間や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わずかです。



## ◎ シャンパンと同じ瓶内2次発酵仕上げ

瓶内2次発酵はシャンパンでも行われる、瓶内で2回目の発酵をさせる工程。普通に瓶詰めしたビールは二次発酵はしません。特別な処理が必要です。

麦のワインではタンクでの一次発酵終了後に酵母を取り除き、新しく元気なビール酵母と微量の糖分(麦汁)を添加しながら1本1本手詰めしています。瓶詰め機なら1時間3000本詰められるところ、麦のワインは300本がやっとです。

瓶に詰めた後は、酵母の活動しやすい温度で数週間保管し発酵を促します。酵母は瓶内で糖分を分解し、炭酸ガスを生成します。密閉された瓶内で逃げ場のない炭酸はじわじわビールに溶け込みます。

通常のビールのように炭酸ガスは注入せず、瓶内で生まれた炭酸だけが麦のワインの泡となります。その泡は繊細で柔らかです。そのため炭酸の刺激が少なく、麦芽の旨味をじっくり味わえるビールになっています。

瓶内2次発酵仕上げのビールはボトルコンディショニングビールとも言われます。酵母が生きているため瓶内でコンディショニング(発酵による風味の熟成)が続き、年を経て複雑性に富んだ味わいが楽しめるようになります。



## ◎ 麦芽を楽しむ“天使”の小麦のワイン ホップを楽しむ“悪魔”の大麦のワイン

どちらも非常に濃厚で蜜のようにとろりとした口当たりが特徴ですが、ウィートワインの主原料である小麦麦芽は大麦麦芽よりもタンパク質が多いため、液の粘度が増し“とろみ”が強く、麦の優しい旨味に満ちています。

ビールの苦味と香りの基になるホップはウィートワインで2.7倍、バーレイワインでは6倍以上もの量を使用。そのため、バーレイワインのほうが通常のビールとは比較にならない華やかな香りと重厚な苦味があります。

### 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		474 Kg	2.6倍
小麦麦芽使用量(1KI当)	-	316.55 Kg	2.7倍	-	
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℃	

## ◎ おすすめの楽しみ方(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、ドライフルーツ、チョコレート、食前、食中より食後向き。

