

麦のワイン



Sankt Gallen®
神奈川県厚木市金田1137-1
TEL:046-224-2317



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人によりますが、3~4年目の味わいを熟成のピークと感じる方が多いようです。ぜひ自分の好きな熟成具合を見つけて下さい。

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できます。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5~7℃のため長期保存にはお薦めしません。ワインセラーも温度が高過ぎます。(すぐ飲むビールの一時的な保管には差し支えありません)

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 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薦めします。

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。



BARLEY WINE 2025

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

el Diablo
Barley Wine
“悪魔”という名の
大麦のワイン

Un ángel
Wheat Wine
“天使”という名の
小麦のワイン

ワインに対抗してつくられたビール

麦のワインは19世紀のイギリス発祥のビールです。寒くてブドウ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、年単位での熟成が可能です。

原料は通常のビールと同じ麦芽、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。

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作っているメーカーは多くありません。

先に大麦麦芽を主原料としたバーレイワインが誕生し、後に小麦麦芽を主原料としたウィートワインが加わりました。



バーレイワインとウィートワインの違い

●ウィートワインはとろみ感強め

バーレイワイン、ウィートワインともに麦芽量は通常の約3倍です。それに加え、麦汁の最も濃い部分だけでつくるので1回の仕込で通常の半量しか出来ません。

麦の旨味が凝縮した、こってり濃密な飲み口は通常のビールとは一線を画すインパクトです。特にタンパク質の多い小麦麦芽が主原料のウィートワインは、とろみ感が強めです。

●香りと苦みが際立つバーレイワイン

ビールの香りと苦味のもとになるホップはウィートワインで通常比2.5倍、バーレイワインで7倍使用。バーレイワインは麦の濃厚さとともに華やかな香りと強い苦味を併せ持っています。

バーレイワインに使用しているホップは柑橘フレーバーのものがメイン。

投入タイミングを後半メインにすることでそのフレーバーを際立たせています。



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	バーレイワイン	比較	ウィートワイン	比較
大麦麦芽使用量(1Kl当)	179 Kg	525 Kg	2.9倍	225 Kg	3倍
小麦麦芽使用量(1Kl当)	-	-		316.55 Kg	
ホップ使用量(1Kl当)	1.2 Kg	8.5 Kg	7倍	3.0 Kg	2.5倍
甘さ(糖度)	2.5度	6.5度	2.6倍	6.75度	2.7倍
苦さ	21 IBU	91 IBU	4.3倍	55 IBU	2.6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。

Barley
Wine

麦のワイン



シャンパンと同じ瓶内2次発酵仕上げ



麦のワインの瓶詰めはシャンパンと同じ方法で行っています。タンクで1次発酵の終了したビールから1度ビール酵母を除き、新たなビール酵母と糖分(麦汁)を加えて密閉。

その後、瓶内でゆっくり2次発酵、熟成を促します。瓶詰めが1本1本手作業であったり、2回目の発酵を1本1本の中で行うので、大変手間がかかります。

でも、瓶内発酵で生み出される複雑な味わいは他の製法では再現出来ません。

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すすめ。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。

