

■ シャンパンと同じ“瓶内2次発酵”仕上げ

今ビールは伝統的なシャンパンと同じ、瓶内2次発酵製法で仕上げています。通常はタンクで行う2次発酵を瓶内で行う製法です。1次発酵を終えたビールとともに新鮮なビール酵母を瓶に閉じ込め、数日間暖かい場所で保管、その後ビールの状態を確認しながら冷蔵庫に移していきます。タンクで行う場合よりも発酵の速度がゆっくりで、瓶1本1本の管理が必要になるため、大変手間と時間を要する製法です。通常のビールのように炭酸ガスの添加は一切行わず、発酵で自然発生するガスのみをゆっくり溶け込ませて仕上げていきます。

■ 自分で熟成させて楽しむビール

今ビールの賞味期限は5年間。栓を開ける瞬間まで熟成が続きます。購入者の声を聞いてみると“買ってすぐに飲む”というよりも“自分で熟成させる楽しみ”とともに購入される方が多いようです。

『今年(2007年)子供が生まれたので、記念に買いました。5年間寝かせて、子どもの七五三のお祝いに楽しみたい。』という方、『毎年多めに購入し、新しい年のものが発売された際に、前の年のものと飲み比べをしています。』という方、『結婚した年の記念に』という方などがいらっしゃいました。

今年8月に行われた「インターナショナル・ビアコンペティション08」のバーレイワイン部門では、06年醸造分が金賞、07年醸造分が銀賞を受賞。時間を経て熟成するビールならではの結果となっています。

■ 飲み方 ⇒ “ビールジョッキで一気”は厳禁！

◎グラス…今商品はワインやブランデーのように、小さめのグラスでゆっくりじっくり楽しむビールです。さらに上級者の方には、大きめのワイングラスやブランデーグラスに3分の1程度注いで楽しむ方法をおススメしています。より香りを華やかに感じて頂くことができます。

◎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。

◎おつまみ…チーズやフォアグラ、ドライフルーツ、チョコレートなどとの相性が良いです。

■ 通常ビール(エール)とバーレイワインの比較

	通常ビール(エール)	バーレイワイン	比較
麦芽使用量(1klあたり)	179 Kg	474 Kg	約2.5倍
ホップ使用量(1klあたり)	1.2 Kg	7.4 Kg	約6倍
甘さ(糖度)	2.5 度	6 度	約2.5倍
苦さ	21 IBU	81 IBU	約4倍
アルコール度数	4.8 %	10 %	約2倍
熟成期間	2~3週間	3ヶ月~1年(以上)	6倍以上
賞味期限	3ヶ月	5年	20倍
飲みごろ温度	6~8℃	10~14℃	
価格(1Lあたり)	約1,000円	約3,000円	約3倍

※通常ビールは当社「ゴールデンエール」、バーレイワインは当社「エル ディアブロ」のデータです。