



England



バーレイワイン



分類：エール系

発酵方法：上面発酵

発祥国：イギリス

ビールの色



Point
1

「麦のワイン」の名を冠した、300年の歴史を持つ大麦ビール。



アルコール度数の高いエールを作る。そんな目的から作られたのがバーレイワインです。大麦(バーレイ)で作る酒(ワイン)の意味ですが、この名が広まったのは20世紀に入ってから。以前は「オールドエール」「ストロングエール」「ストックエール」などと呼ばれていました。アルコール度数を上げるためには長期発酵と長期熟成が必要です。そのため、このビールは最も糖度の高い一番麦汁だけを使って作られていました。

Point
2

じっくりと熟成された、濃厚な風味を楽しめる。



バーレイワインの特徴にアルコール度数の高さがあります。多くのビールが5%前後ですが、バーレイワインは8～12%。まさにワインに匹敵します。また、熟成期間も長く、通常のエールは数日～2週間程度ですが、バーレイワインは半年以上。さらに、濃厚なボディに負けないよう、麦芽もホップもたっぷり使います。そしてじっくりと熟成される過程で木樽の香りが移り、複雑な風味を作り出します。

Point
3

熟成香を楽しむためのグラスは、フレーバーが留まるチューリップ型。

バーレイワインはあまり冷やさずに飲むのが特徴です。日本でなじみの冷やす飲み方とは違い、グラスを手で暖めながら、ゆっくりと味わいます。その飲み方に適した形なのがチューリップグラス。縁いっぱいまでビールを注ぐようなことはせず、グラスの半分程度にとどめて一口、一口味わうように飲みたいものです。バーレイワインは瓶内で熟成され味が変わるので、数年寝かせて円熟を楽しむこともできます。



チューリップグラス

Beer log

No.

Name ビールの銘柄

Date 日付

. .

Style ビアスタイル

Rating お気に入り度



Country 原産国

ABV アルコール分

Raw Materials 原料

%

Appearance 外観

色味

淡い / 濃い

にごり

あり / なし

泡立ち

多い / 少ない

Aroma 香り

※ ページ下部に用語説明がございます。

スモーキー

(麦芽由来の香り)

1 2 3 4 5

フルーティ

(酵母由来の香り)

1 2 3 4 5

草木・フラワリー

(ホップ由来の香り)

1 2 3 4 5

Beer Taste 味わい

甘み

1 2 3 4 5

炭酸の刺激

1 2 3 4 5

苦味

1 2 3 4 5

後味の強さ

1 2 3 4 5

酸味

1 2 3 4 5

Memo 自由記入

飲んだグラスを塗ってみよう!



用語解説

【スモーキー】主にローストした麦芽を使ったビールから感じられる香り。【フラワリー】花のような、甘く華やかな香り。

【フルーティ】柑橘のような爽やかさや、甘い果実のような濃厚な香りなど。

Beer log

No.

Name ビールの銘柄

Date 日付

. .

Style ビアスタイル

Rating お気に入り度



Country 原産国

ABV アルコール分

Raw Materials 原料

%

Appearance 外観

色味

淡い / 濃い

にごり

あり / なし

泡立ち

多い / 少ない

Aroma 香り

※ ページ下部に用語説明がございます。

スモーキー

(麦芽由来の香り)

1 2 3 4 5

フルーティ

(酵母由来の香り)

1 2 3 4 5

草木・フラワリー

(ホップ由来の香り)

1 2 3 4 5

Beer Taste 味わい

甘み

1 2 3 4 5

炭酸の刺激

1 2 3 4 5

苦味

1 2 3 4 5

後味の強さ

1 2 3 4 5

酸味

1 2 3 4 5

Memo 自由記入

飲んだグラスを塗ってみよう!



用語解説

【スモーキー】主にローストした麦芽を使ったビールから感じられる香り。【フラワリー】花のような、甘く華やかな香り。

【フルーティ】柑橘のような爽やかさや、甘い果実のような濃厚な香りなど。