



Koninkrijk België



グーズ

分類：——

発酵方法：自然発酵

発祥国：ベルギー

ビールの色



Point
1

新旧ランビックをブレンド、更に長期熟成させたグーズ



2～3年、樽で熟成させたランビックと、熟成が1年ほどの若いランビックを、ブレンドして作ったものを「グーズ」と呼びます。びんに詰めてからもさらに長期間熟成させますが、その間にびんの中で二次発酵が行われ、最初のランビックとはまったく違ったビールができあがります。半年から、長いものでは3～7年寝かせて作られます。

Point
2

びんの中で二次発酵！

シャンパンのような豊かな炭酸を楽しめる。



ランビックはあまり泡がたちませんが、グーズには炭酸がたっぷりと含まれています。これは、ブレンドされた若いランビックには糖が残っているため、活発な二次発酵がシャンパンのようにびんの中で進むからです。そのためグーズは、シャンパンボトルに詰められ、コルクで栓をされるのが一般的です。コルクを抜くと、まるでシャンパンのようにグラスの中で発泡し続けます。

Point
3

ブレンドと熟成によって生み出される、
複雑な香りと味わい。

「麦で作ったスパークリングワインだ」という人がいるほど、グーズはビールの常識とかけ離れた味です。心地よい酸味があり、炭酸もビールというよりシャンパン。黙って出されたらビールだと分かる人は、少ないのではないのでしょうか。また、その個性的な香りは、テイastingでは「馬小屋」「倉庫」などと表現されることも。ユニークな香りや味わいに初めは驚きますが、慣れればやみつきになること間違いなし。



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。