



Koninkrijk België



トラピストビール

分類: エール系 | 発酵方法: 上面発酵 | 発祥国: ベルギー

Point  
1

限られた修道院でのみ造られる、ベルギー発祥の上面発酵エール



ヨーロッパの修道院で伝統的に行われてきたビール造り。その中でも、トラピスト会修道院のもとで造られる上面発酵のビールが、トラピストビールです。この名称は、トラピスト会修道士の協会に認められたビールだけが使用できる、特別なもの。一方、民間の醸造所が修道院伝統の手法を用いて造ったビールは、「修道院ビール(アビイビール)」と呼ばれ、明確に区別されています。

Point  
2

トラピストビールの定義とは？

条件を満たしたビールだけが名乗れる、特別な名前。



トラピストビールの定義とは、3つ。修道院の中で醸造していること。修道士が醸造もしくは醸造の監督をしており、味などについて決定権を持っていること。そして、利益は修道院の運営管理に用い、余剰分は慈善事業に充てること。これらを満たしたビールのみが、「トラピストビール」を名乗り、ラベルに六角形のロゴを表すことができるのです。

Point  
3

醸造所ごとの、独自のスタイル。

グラスはもちろん、聖杯型・ゴブレットタイプがオススメ！

トラピストビールは、上面発酵タイプで、びん内で熟成させるエール。多くは、発酵を促すために氷砂糖を使用しています。しかし醸造方法について細かな定義はされていないため、醸造所ごとに造り方は異なっており、個性が光るビールが生み出されています。グラスはやっぱり、ゴブレットや聖杯型が似合います。アルコール度数が高いビールが多いので、ゆっくりじっくりと楽しみましょう。

