



さまざまなピアスタイル

世界には各地域に根ざしたビールがあります。

これらは、穀物やそれ以外の原料の選択、ホップの種類や使い方、使う酵母の種類や発酵の方法、色の濃淡や色調、産地などによって分類できます。この分類を知ることで、ビールの世界がぐんと広がります。

1 ビールの分類

ビールの種類は「スタイル」と呼ばれ、発酵方法で3つに分類されます。さらに原料や製法、香味などの特徴で分類すると、スタイルは150を超えるといわれています。

● 発酵によって違うスタイル

ビールのスタイルは発酵方法によって大きく3つに分類されます。

「上面発酵」のビールはエールと呼ばれ、豊かな味わいと香りを特徴とし、じっくり味わう飲み方に適しています。歴史的には下面発酵より古くからあります。

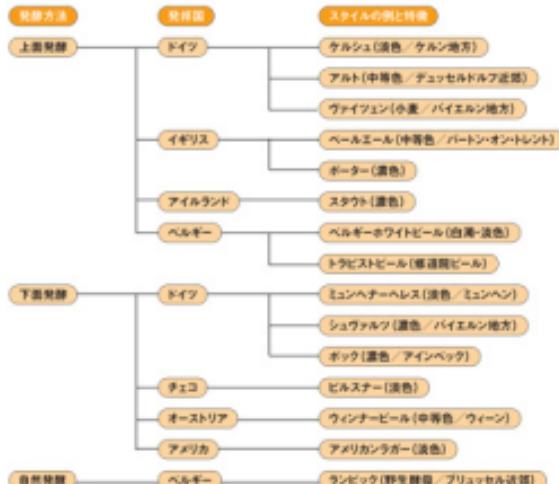
「下面発酵」でつくられるビールは長期間熟成を行うため、貯蔵を意味するドイツ語からラガーと呼ばれます。一般的に爽快で飲みやすいのが特徴です。

「自然発酵」は主にベルギーで採用されており、醸造所の空気中に漂う野生酵母によって発酵が行われます。醸造所ごとに香味が異なり、フルーツなどを加えるタイプもあります。

黄金の淡色ビール、琥珀や赤銅の中等色ビール、漆黒の濃色ビールなどの多彩な液色は、麦芽の色に由来しています。麦芽の精糖工程での熱の加減によって液色から濃色まで多様な麦芽がつくられ、これらを混ぜて液色を調整します。発酵方法や発酵地、液色などにより、右ページのような主な分類のビールがつくられます。

また近年は、低温で発酵する下面発酵酵母を常温で発酵させたもの(ハイブリッド)や、上面発酵酵母と下面発酵酵母を併用するもの(ミックス)、ハーブやフルーツなどの特別な原料をブレンドしたもの(ハーブ・スパイスビール、フルーツビール、その他)など特殊な製法のビールもあります。

主なビールの分類



ヨーロッパの主なビール生産国



上記のスタイルは数ある中のほんの一例です。62ページから発酵国別にスタイルを紹介していきますが、それ以外にもさまざまなスタイルが存在します。ビールを味わいながら、自分好みのスタイルを探求するのも楽しみのひとつです。

Key Word ピアスタイル：発酵方法で「上面発酵(エール)」「下面発酵(ラガー)」「自然発酵」の3タイプに分けられている。近年はこれらに属さないタイプも出てきている。

Key Word エールヒュゲル：「上面発酵」のビールはエールと呼ばれ、豊かな味わいと香りを特徴とし、じっくり味わう飲み方に適している。「下面発酵」でつくるビールは長期間熟成を行うため、貯蔵を意味するドイツ語からラガーと呼ばれる。一般的に爽快で飲みやすいのが特徴。

●スタイルに合ったグラス選び

ビアスタイルによって異なるビールの持ち味を存分に堪能するには、それぞれのスタイルに合ったグラスを選ぶことが大切です。1,000種類以上あるベルギービールの多くは、銘柄ごとに専用のグラスが決められているほど、グラスの形状が重視されています。

例えば、飲み口の広いグラスは香りが拡散し、狭いグラスは香りがこもります。このことから、芳醇な香りを楽しむビールには、口の広いグラスが適していることがわかります。

ペイントグラス

イギリス製とアメリカ製があり、前者は上部のふくらみがあり、前者は上部のふくらみがあり、香りを際立たせる。後者は保温効果を高めるために厚手という特徴がある。



【合うスタイル】
スタウト
ペールエール

フルート型

細長い形状で、泡の量かな
ビールに用いられる。飲み口
が狭く、香りが逃がさない。気
泡やビールの色合いを美しく
見せる効果もある。



【合うスタイル】
ピルスナー
フルーツビール

ヴァイセンゲラス

全体のシルエットは細長く、上
部がふくらみ、下方がくびれて
いる。主に白ビール用で、酵
母や小麦の香かな香りが楽しめる。
容量は500mlが標準。



【合うスタイル】
ヴァイツェン

また、くびれのあるグラスなら、美しい泡がこんもりと立ち上がるなど、グラスの形はビールの特徴を引き出すようにつくられています。グラスの種類や特性を知り、スタイルに合わせて使い分けてみてください。

各スタイルの代表的なブランドのグラスの形と特徴を紹介します。スタイルに合ったグラスを温心窓の参考にしてください。

シュタンゲ型

シュタンゲは樽を意味するドイ
ツ語。その名の通り、細長い内柱形。泡が消えやすく、すぐ飲み干せる200mlサイズ

になっている。



【合うスタイル】
ケルシュ
アルト

聖杯型

キリスト教の聖杯を模した形。傾けると鼻が泡面に近づくため、芳醇な香りが長く楽しめ。ゆっくり味わう度数の高いビール向け。



【合うスタイル】
トラピスト/アビ
フランダース

チューリップ型

上部のくびれが泡を抑えて固
めるため、泡持ちが良く外に
あふれない。外側に広がった
飲み口からは、華やかな香り
が広がる。



【合うスタイル】
ペルジャンスタイル
ペールストロングエール