

pen

with New Attitude

7/1

2007 No.201

500
yen

日常をアートに変えた写真家 アンリ・カルティエ・ブレッソン



バーゼルワールド&S-HH速報。
注目の新作ウォッチ

ミラノ・サローネ徹底検証！

今宵も一杯

19

杯目 文・友田晶子

爽やかな泡に喉が鳴る、ベルギーから来た白き妖精。

ヒューガルデン社のホワイトビールが人気だ。一見グレイプフルーツジュースに見える、六角形の専用グラスに注がれたこのベルギービールは、梅雨のうっとうしさも夏の蒸し暑さも、さつと吹き飛ばしてくれるような軽快さがある。これからの季節にうつつつけ、しかし、気になさることがある。

注ぎ方だ。

なにをかくそう私は、「日本におけるベルギービール技術顧問」なのである。ちゃんとベルギーに行つて公的資格も取ってきた。本当だぞ。緊張したんだぞ。正しい注ぎ方の審査なんか手が震えちゃったんだぞ。

さて、正しい注ぎ方であるが、専用グラスに印刷された、ヒューガルデンのロゴの下のラインまできっちり泡がくるように注ぐのが正解となる。やってみると意外に難しい。でも飲み手としては結構、重要なポイントだ。だって泡が多いとんだか損した気分になるし、泡が少ないとクリーミーさが足

ヒューガルデン ホワイト Hoegaarden White

原産国 ベルギー

柑橘系のフルーティな味わいと豊富な酸味を感じるホワイトビール。ビールの温度が上がらないよう、専用グラスの六角形の角を持って飲むのがベルギー流。ベルギービールとしてはアルコール度数も低め(約4.9%)。



りないような感じがするじゃない。

もうひとつ大切なのは、瓶の場合でも生ビール(うれしいことに、最近増えた)の場合でも、最初に湧き立つキメの粗い泡をナイフのようなもので切り切るように取ってから、もう一度、泡が盛り上がるようにゆっくり注ぎ足すという手順のかかるやり方をする。こと、ベルギーでは、この最初に出てくるキメの粗い泡を「蛙の卵」と呼び、敬遠する。実際この泡は、ゲップの元になる。

さらに瓶の場合は、底にたまった液も十分に攪拌してグラスに注ぎ入れること。そうすると濁りが増してホワイトビールらしい風合いと旨みが増す。シャンパーニュと同じ、瓶内二次発酵

で生まれた天然の泡を閉じ込めるために、濾過せず瓶詰めするので、生きた酵母がそのまま残っている。これが彼の正体だ。このビタミンの宝庫を飲まない手はない。

最後に付け加えると、原料は小麦と、風味づけにコリアンダーやオレジンビールが使われており、これがフルーティさを醸し出している。だから日本では「ビール」ではなく「発泡酒」の扱いになる。

このあたりをわかって飲むのと知らずに飲むのでは、味に大きな違いが出るというものは、もちろん、注ぐお立場の方こそ、知って頂いてもらいたいんだけど……。

「ヒューガルデン ホワイト」が飲める店

ブラッセルズ 神田

ブラッセルズ カンパ

◎東京都千代田区神田小川町3-16-1

☎03-3233-4247

営業17時～深夜2時 休日

JR御茶ノ水駅から徒歩6分、

東京メトロ・都営地下鉄神保町駅から徒歩3分

