



～3杯目～
C'est bientôt Noël
Het is bijna Kerstmis
クリスマスがやってくる

ベルギービールで ホロ酔い気分♪

12月、街はイルミネーションに彩られ、6日のサンニコラ、そしてクリスマスと楽しい行事が続きます。プレゼント目当ての子どもでなくとも心躍るシーズンの到来です。ちょっと足を延ばせば、ヨーロッパ各地のクリスマスを満喫できるのがベルギーのいい所ですが、足を延ばさなくてもベルギーならではのクリスマスを楽しむことができるのです。



この季節、ビールの世界には「クリスマスビール Bière de Noël / Kerstbier」が登場します。ラベルにサンタクロスや雪景色などが描かれているもので、現在は1年中ビール専門店などで購入できるクリスマスビールもありますが、もともとはこのシーズンのために特別に仕込まれたものです。各醸造所によって違いはあるものの、概してアルコール度数が若干高めでスパイス類が多く加えられている、という傾向があるようです。

クリスマスビールの中でも、またベルギービールの中でも特に異彩を放つのが「Glühkriek」です。「冬のビール Bière d'hiver / Winterbier」としてこの時期だけ造られるのですが、何といってもこのビールの特徴はその飲み方にあります。まるで日本酒の熱かんさながら、“70℃に温めて飲む”のです。



もともと寒冷地では、アルコール度数の高いビールやワインを温めて飲むという習慣がありました。冬のベルギーでもヴァン・ショー（スパイス類を加えたホット・ワイン）が親しまれていますが、ドイツのホット・ワイン“グリュー Glüh（火のように熱い意）”からヒントを得たのが、Liefmans 醸造所です。

この季節、ビールの世界には「クリスマスビール Bière de Noël / Kerstbier」が登場します。ラベルにサンタクロスや雪景色などが描かれているもので、現在は1年中ビール専門店などで購入できるクリスマスビールもありますが、もともとはこのシーズンのために特別に仕込まれたものです。各醸造所によって違いはあるものの、概してアルコール度数が若干高めでスパイス類が多く加えられている、という傾向があるようです。

Glühkriek といえば必ず名前が挙がるリーフマンスは、最初にビール瓶を紙で包み出荷した醸造所で、サクランボを原料としたクリークビールで有名ですが、さらに数種のスパイス類を加えたものが「Liefmans Glühkriek」（アルコール度数 6.5%）。

肝心の味はというと、初めはクリークビール独特の酸味が感じられますが、後にクローブ（丁子）・アニスなどのスパイスの香りや、爽やかなフルーツの風味が広がります。

同じく温めて飲むビールには Timmermans 醸造所の「Warm Kriek Chaude」もあります。こちらはランビッククリークにシナモンなどのスパイスを加えたもの。



2010年のブリュッセルのクリスマスマーケットではこのビールのスタンドが出る予定ですので、話のタネに「温かいビール」を試してみるのはいかがでしょうか。

せっかくのクリスマスシーズン、一緒に盛り上がりたければ、アルコール度数の高いビールはちょっと・・・という方には、ノンアルコール・ビール（アルコール度数 0.5%以下）や、低アルコール・ビール（アルコール度数 1～3%）はいかが？ただしアルコール抜きの味気なさを補うために甘みがかえられているものもあります。

ところでクリスマスパーティーや忘年会が多いこの時期に、「Bob（ボブ）」という言葉聞いたことはありませんか？これは飲酒をしない運転手役の呼び名で、ベルギーが発祥の地。飲酒の際はあらかじめ、飲まずに運転する人を決めておこうという、日本の「ハンドルキーパー運動」に当たります。12月に入ると警察の取り締りも強化され、あちこちで飲酒運転の検問が行われます。会場への行き帰りには、タクシーや公共交通機関、そして Bob を利用しましょう。

この記事は2000年にブチボワに連載されたものを加筆修正してお届けしています。



**BEPS INTERNATIONAL
SCHOOL**

23 Av. Fr. Roosevelt
1050 BRUSSELS

Tel: 02-648.4311
Email: brussels@beps.com
www.beps.com

COME AND JOIN US !