



～4 杯目～
Expert de la bière
Bier Expert
“ビール道”を究める

ベルギービールで ホロ酔い気分♪

“華道”や“茶道”など、美しい所作や知識を究める「道」はいろいろありますが、ここベルギーにもビールを愛し、美味しく飲むための“ビール道 (!?)”なるものがあります。あなたもこんな看板のあるビア・カフェを見かけたことはありませんか？



BSBのロゴが入ったこの看板は、その店がビールを提供するにあたり、サービスが非常に高いレベルにあることを証明するもので、ベルギービール醸造所組合が30年以上前に設立した「L'Office Belge du Service de la Bière / Belgische Dienst voor de Serveerkunst van het Bier (ベルギービールサービスオフィス)」によって発行されたものです。

取得するには3日間の集中コースを受け、各醸造所や原料、製造過程など基本的なことから保存法、グラスの種類、サーブの仕方まで、ベルギービールのありとあらゆることを勉強しなければなりません。その上で試験を受け、見事合格できた場合に限り、この看板を掲げることができるのです。さらに以前は、毎年、当オフィスによるチェックもあったため、サービスの低下は許されませんでした。

残念ながらこのサービスオフィスは2002年に閉鎖されてしまいましたが、現在は飲食業に携わる人向けに醸造所組合の協力のもと、centre de formation / Opleidingscentrumなどが3年間有効のBSBディプロマ取得のためのコースを設けています。

では気になる“ビール道”には一体どんな“作法”があるのでしょうか？

まずなんといっても、各種ビールの適温を知らなければなりません (3～8℃)。ビールは暗く湿気のない場所で保存します。キャップ付きピンは立てても寝かせてもOKですが、コルク栓のものはワイン同様寝かせておいたほうがベター。グラスの洗い方についても決まりがあります。まずは「洗い方」。

食洗機などは使わず、特別なブラシか手を使って、洗剤を溶かした水の中で洗います。わずかな汚れもないよう、明かりに透かしてチェックすることも忘れずに。ふきんのケバがつくなどもつてのほかです。

次は「注ぎ方」。意外なことはピルスナータイプ (プレシオン-生ビール含) を注ぐ時はグラスを濡らしておくということ。グラスをわずかに傾け、決してピン (または注ぎ口) をグラスに付けずにゆっくりと注ぎ始め、次第にグラスを立てていきます。細かい泡の部分が指2本分になったら、ふちより上に盛り上がった泡をナイフなどでカット。

グラスについた泡は吸水マットの上に置いたり、グラスそのものをシンクの水につけてきれいにし、それぞれのグラスに合ったコースターの上に置いてサーブします。一方、トラピストやアペイタイプのビールは、脚付きのグラスを使いますが、こちらはシャモワと呼ばれる皮製のふきんで完璧に乾かし、脚の部分だけを持ってビールを静かに注いでいきます。一番大事なことは、中身を最後まで全部注ぎきらないということ。ビン内発酵させたものは、“澱 (おり)”が残っているので特に注意しなければなりません。残りを自分で注ぐ時も気をつけましょう。最後はラベルを客のほうへ向けて、サーブ完了です。



©ToerismeVlaanderen

このように、醸造家の努力だけではなく、カフェなどの給仕する側の努力とも相まって、ベルギービールは更に美味しさを深めていくのでしょうか。

皆さんも“ビール道”を究めてみませんか？

この記事は2000年にプ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。

SALON DE COIFFURE
ASHIDA JUNKO

美容室

Open: 火-金 9.30 - 18.00
土曜 9.00 - 17.00

Close: 日曜 月曜 祭日

Happy Day: 木曜日 カット
- 10€ Off

02 / 640 89 83
102, rue Washington 1050 IXELLES

韓国料理 レストラン
ソウル

世界で一番おいしい
焼肉をお楽しみ下さい。
ニンニク炒飯、カルビ
韓国豆腐なべ あります。

ヒルトンホテル (Hotel HILTON) 前

営業時間: 12:00~14:00 18:30~22:30
日曜昼、月曜、火曜昼休み

RUE CAPITAINE CRESPEL 14, 1050 BRUSSELS
Tel 0 2-5 1 3-1 7 2 5