

ちょっと信じがたい、ビアペアリングの話

ブラインドテストでわかった 「グラスがビールの味わいを

グラスの普及もまた、産業革命によってもたらされた。ビールの歴史からすると、グラスのそれは約150年での最近のこと、と言える。しかし、それまでの陶器や磁器に比べ、ビールの楽しみ方、味わい方とはまったく違うものになった。

「そもそも、ビールを造る人たちの意識が、グラスの登場で大きく変わりましたからね」とは、田口「のゼネラルマネージャーで、現在日本にはわずか数名しかいないドイツ本国のディプロム・ビアソムリエの資格を持つホヘンタナ・セバスティアンさんだ。

セバスティアンさんによると、グラスがビール造りに与えた影響のうち、もっとも大きいことが、いうまでもなく「透明」であること。

「顕著な例は、ピルスナーの登場です。多くの人々が透明なグラスで飲むようになったからこそ、クリアな液色のビールが求められるようになったのです」

人は日常生活において、視覚から70〜80%の情報を得て暮らしている。換言するならば、ほぼ視覚からの情報に頼って生きている、と言えるのだ。ビールも例外ではなく、視覚によってそのテイストが変わるわけだ。

「たとえば、同じピルスナーでも、ドイツの南北チェコではフルワリーが用意している専用グラスは違います。北ドイツのピルスナーは非常にすっきりとしたシャープな飲み口が特徴です。対して南ドイツ、とくにバイエルン地方はふくよかになります。それがチェコになると、ダイアセチルをはじめ独特の香りもつくし、モルトのボディ感も出てきます。それぞれの特徴がより強調されるグラスを、各フルワリーは専用グラスとして用意しています」

詳細は別掲の比較写真をご覧ください。ただ、単に味わいだけでなく、現代のグラスデザインは視覚的にも、よりビールを飲ませるため

に工夫が凝らされているのだ。また、視覚だけではなくリップ（実際に口を付けるグラスの部分）の部分が薄いと緊張感が高まり人はセンチティブになる。そうすると、当然味覚も敏感になり、ビールの味に集中する。総じて、テイティング用のグラスのリップが薄いのはそのためである。

「それマジ!?」と疑うほど、視覚情報がなくなると、ビールの味わいが大きく変わる

逆に、視覚情報を遮った場合、人の味覚にどのような変化が起こるのか？ 編集部ではセバスティアンさんと、本誌にもたびたび登場してもらっているビール好き女子のなな瀬さんに協力してもらい、ブラインドテストを実施した。内容は、3銘柄のビールを3種のグラスで飲み、その味、香りの違いを確認してもらう、というもののだが、なな瀬さんには「3種類のグラスで3回ビールを飲んでもらいます」とだけ伝えている。用意したビールは①パウラナーヘフェヴァイス、②サッポロ エビス、③ギネス エキストラスタウト。グラスは世界中のフルワリーが専用グラスの開発をオーダーするドイツの老舗メーカーザム社の① SENSORK（センサー。ドイツ語で「官能」の意味）、② PRAHA、③ MANHATTANの3種。

——ではさっそく始めましょう。まず、ブラインドテストに際し、なな瀬がふだんよく飲んでいるアサヒ スーパードライと、サッポロ エビスで、味のリファレンスを確認してもらった。その結果は別表の通り。

「改めて飲み比べ、さらに数値化してみるとけっこう違うもんですね」と、両者の違いを明確にしたなな瀬さん。編集部で用意した目隠しを

地域によるピルスナーグラスの違い



チェコ



南ドイツ



北ドイツ

シャープな飲み口が特徴の北ドイツのピルスナーは、シェイプを細くすることでビールの液色も淡くし、軽快なイメージを演出。それに対しボディ感のある南ドイツのピルスナー用グラスはふくよかなフォルムを採用する。さらにチェコのピルスナーウルケルは、そのパンチのあるテイストを演出するため樽型に。グラスに幅を持たせることによってビールの色がより濃く見えるようデザインされている。（詳細は52ページのコラム参照）

同じピルスナーでも
エリアによって
グラスが変わる

大きく変える」 という真実

クラフトビールの普及に伴い、ピアスタイルによってグラスを変えビールを楽しむ人が増えてきた。しかし、「〇〇用」と言われているグラスは、そのピアスタイルの何をもって「〇〇用」というのか？ 逆にミスペアリングのグラスでビールを飲むと、どういう不都合が生じるのか——。ここでは、ブラインドテストによって、それを検証してみた。

取材：青木嘉基 写真：齋藤 明





採点表

パウラナー ヘフェヴァイス				
グラス	苦味	味	アロマ	ボディ
SENSORIK	4	4	4	3
PRAHA	2	3	2	4
MANHATTAN	2	3	3	3

サッポロ エビス				
グラス	苦味	味	アロマ	ボディ
SENSORIK	5	4	4	3
PRAHA	4	3	2	4
MANHATTAN	2	2	1	2

ギネス エキストラスタウト				
グラス	苦味	味	アロマ	ボディ
SENSORIK	1	6	6	5
PRAHA	2	3	2	7
MANHATTAN	2	2	2	3

アサヒスーパードライ			
苦味	味	アロマ	ボディ
1	2	2	2

サッポロ エビス			
苦味	味	アロマ	ボディ
3	3	3	3

なな瀬さんが10段階評価によって判定したグラスごとのビールのインプレッション

今回、ブラインドテスの試飲に使ったビールは、パウラナー ヘフェヴァイツェン、サッポロ エビス、そしてギネス エキストラスタウトだ。グラスは全てドイツのSAHM（ザム）社製。世界中のブルワリーが自社の専用グラスを委ねるトップメーカーだ。右から、ビールのキャラクターを如実にする「SENSORIK」（ドイツ語でセンサー）、掌にしっかりと収まる「PRAHA」、そしてシンプルなシルエットが美しい「MANHATTAN」の3種である。「グラスによって口に入るビール量や飲む角度が思いのほか違うので、エビス以外は、まったく違うビールを飲んでいると思っていました」と、実際にブラインドテストを体験したなな瀬さんは驚きを隠さない



ブラインドテストに協力してくれたBETのセバステアンさんとなな瀬さん

セットし、いざブラインドテストが始まった。「いやあ、なんだか緊張するなあ」というが、はたからは、なんだかはしゃいでいるように見える。では、ここからの試飲の様子はダイジェスト風に。

session1 パウラナー ヘフェヴァイスビア

「あ、このビール好き」とセンサーで飲んで開口一番、なな瀬さんは言った。続けて「苦味がなく、ほのかな甘味を感じます。熟成したドライフルーツのような香りが素敵です」とも。

そしてプラハは「このビールは酸味がありませんね」と。マンハッタンで飲むと「なんだか紹興酒のような複雑な香りがします。酸味も強い。これ、色の濃いビールかな……?」。しつこいうだが、なな瀬さんには3種類のビールが違うとも同じとも伝えていない。

session2 サッポロ エビス

「あ、これはジャパニーズピルスナーですね!」とセンサーでひと口飲むなり見事に言い当てた。プラハでは今までで一番苦い。これはジャーマンピルスナーかな?。マンハッタンでは「このビールも、アロマは少ないですが、ピルスナーですわ。この3つはすべてピルスナー、ですよ。ね……。苦味が顕著に違います」と。同じエビスではあるが、なな瀬さんはすべて違うピルスナーだと信じて疑っていない。

session3 ギネス エキストラスタウト

「焼きたてのトーストのような芳ばしい香り。ホップの苦味はほとんどなく、モルトの甘さを感じます。ボディ感も豊かです」と、ビンゴ! ところが、プラハで飲むと「アロマはほとんど

ンサーのボウル部分が大きいために液面の表面積がひろく、炭酸が抜けやすいのです。カーボネーションが弱くなるということは、その分ビールと舌の接する面積が増えるので、味を強く感じるようになるのです」
その場にいた全員が「なるほど」と頷いた。「抜けていく炭酸と一緒にビールの中のアロマが豊富に出てきます。このグラスはその名の通り、ビールを官能的に飲むには非常に適したグラスです」

表からわかるように、3つのグラスの中でもっとも香りを感じなかったのは、一番細い（ビールの表面積の小さい）マンハッタンだ。

グラスの構成

- ボディ
・表面積の広さ (A)
 広くなるほど炭酸が抜き出て、アロマをたくさん感じることができる
- ・ボリウム (B)
 大きければ大きいほど、アロマがたくさん集まる
- ・首のテーパー (C)
 狭くなれば狭くなるほど、発散されているアロマが集められ強く感じる
- シェーブ
・カーブによって、飲むときにビールの流れが変わる。ゆっくり口に着けば、マイルドに、早く届けば、味を辛く感じる。また攪拌が大きければ炭酸が抜け、泡と一緒にアロマも出る



編集部注：写真はSAHMが2013年のビアソムリエワールドチャンピオン の Oliver Wesseloh 氏と共同開発したグラス。

世界が認めた SAHM のグラス



センサーの最も小さいグラスは、ストーンブルワリーが公式テイスティンググラスとして採用している



問：BET株式会社 ☎03-6826-3232

ストーンのテイスティンググラス

ザムのグラスは、ヨーロッパの老舗ブルワリーであるリンデマンス（上中）や、アメリカクラフトの立役者であるファイヤーストーン（上左）、シエラネバダ（上右）など、がこぞって専用グラスに採用している。ストーンブルワリーは、公式テイスティンググラスにも採用（下）。ピルスナーウルケルのコラムでも紹介したが、官能評価を基に明確なデザインターゲットを設定するグラスづくりで、ビールグラスのデファクトスタンダードになりつつある。

ど感じません。焙煎香も少ないですね。酸味がちょっと強いかな」と、同じビールを飲んでいるとは思えないコメントになった。マンハッタンでは「ヨーロッパのビールだと思うのですが、なんだかとてもライトなスタイルのビールですよね……?」となった。

ここでブラインドテストを終了。改めて、なな瀬さんの前に試飲してもらったビールとグラスを並べた。

「え、この3本の飲み比べだったんですか? まったく違うビールを飲んでるものだと思ひ込んでました……」

たしかに、試飲の様子を見守っていた他の部員たちも、言葉にこそしなかったが「マジでそんなに違うのかあ……?」と、思っていたに違いない。

「ばくには、この結果がよくわかります」とセバステアンさん。その理由はこうだ。

「まず、最後に飲んだエキストラスタウトの印象が、3つのグラスで大きく異なったのは、実は当然のことなんです」

その場にいた全員が、頭の中に「???」と浮かべていると、セバステアンさんが、その理由を説明してくれた。

「グラスによって、ビールの味や香りが変わるのには、数値でいうと20%とされています。例えば、自身のリファレンスグラスで飲んで香りを『2』と感じたビールは、グラスを替えることによって1.8〜2.2の間、つまりその差は『0.4』ですが、香りが『8』と強いビールは6.4〜9.2とその差は『2.8』と数値的には7倍の開きが生じることになるのです」

全員目からウロコが落ちた。

「また、採点結果を見ると（別掲）、グラスの特徴も詳らかになりました。センサーで飲んだ場合は、総じて味を濃く感じています。これはセ

ピルスナーウルケル 専用グラスの秘密

ピルスナーという、いま世界中でもっとも飲まれているビアスタイルを世に送り出したピルスナーウルケル。同ブルワリーが専用グラスを開発する際に選んだパートナーがドイツのSAHM（ザム）だ。開発に先立ち、左記のような官能テストを実施。その結果を基につくられたのが、あのアイコンともいべき樽型のグラスである。グラスに注がれたビールの色、持った感触など、すべてがビールのイメージに合わせ、緻密に計算されている。

