----- Page 8 -----

# （3）テイスティングについて

## テイスティングの5段階

外観 → 香り→ 味→ 口当たり→ アフターテイスト

1) 外観

クラフトビールのグラスを正面に持ち上げ、その外観を観察する。

記憶をたどり、味をイメージする。

- 色合い　：　淡色←→濃色

- 明るさ　：　透明←→濁り

- 炭酸　　：　強い←→弱い

2) 香り（アロマ）

ビールの味わいは、80%が香りによる。ビールを真上から軽く嗅ぎ、原材料からアロマを確認する。

このとき、ビールの温度にも注目する。ビールの温度が高くなれば、より香りが高まります。

- 麦芽 : 草、土、麦芽、甘み、キャラメル、炙られた、こんがり焼いた、チョコレート、コーヒー、焦げた香り

- ホップ : ハーブ、フローラル、柑橘系、マツ、芳香、スパイシー、パイナップル、土、木、トロピカルフルーツ

- 酵母 : パン、グリーン、硫黄、青リンゴ、クローブ、バナナ、梨、風船ガム、フルーティーな香り

3) 味（テイスト）

味がビアテイスティングにおいて最も重要。

口の中にビールを含み、味わいを鑑賞させるように左右に移動させる。

- 甘さ　→ 大麦麦芽とその他の穀物から

- 塩っけ → 酵母と副原料

- 酸味　→ フルーツと酵母

- 苦味　→ ホップと強く焙煎した麦芽

- コク　→ 大麦麦芽と他の穀物

4) 口当たり（食感）

ビールを咀嚼し、口の中でビールの「重さ」「軽さ」「食感」を感じる。

こうすることで、ビールの濃さや口当たりの特性を伝えることができます。

［炭酸、口当たり、乾燥度、アルコール、暖かさ］

5) アフターテイスト（余韻）

ビールが喉を過ぎた後に感じるフレーバーを評価する。

ビールの多くのスタイルがそれぞれ特徴的な風味を持ち、アフターテイストで、その風味を一番感じることができます。

［甘さ、麦芽、フルーティー、苦味、ドライ、ホッピー、しつこさ...］

ビールを楽しみましたか？

ビールを味わう5段階を実行することで、正しい味わいを知ることができます！