

当時木樽に初めて充填した際に、このビールが出来上がるまでの道のりはまだ長く、遠い未来での完成を想像していました。スタウトは熟成に数年かかってしまうものが多いため、出来上がりを待ってから次を仕込むのではなく、定期的に複数の樽へ新たに詰めていくよう努めています。それらが現在になってようやく芽吹き始めたわけですが、今では熟成中の樽数も豊富に揃い、もちろんその中には美味しく仕上がっているビールもたくさんあります。今回は WCB の 4 周年記念ということで、我々の中でも格段に美味しいと思えるものを使ってブレンドしようと、熟成中の樽在庫をくまなく探してみました。結果どの樽も熟成具合が良く選ぶことに苦戦しましたが、熟成期間よりも樽内で眠っていたビールの特徴やコンディションにフォーカスしたブレンドが出来たと思っています。

使用した 4 樽のうち 2 樽はウイスキーの印象が非常に強く出ており、もう 2 本は弱いものでした（ミルクチョコレートやコーヒーを連想させるもの）。ブレンドの割合をいくつか試し、最終的にはウイスキー感やデザートらしさが織りなすバランスの素晴らしいブレンドに仕上がっています。

副原料の”ココナッツ”と”ピスタチオ”は油脂を多く含むため、アルコール感を抑えてくれる働きに期待でき、さらなるデザート感のアップも狙い選びました。これらを使う時に難しいのは、それぞれのフレーバーが十分に出るよう調整すること。そのためココナッツとピスタチオをローストしてからビールへ投入しています（ココナッツはロースト 2 回）。なぜなら、炙って脂を少し飛ばさないとビールとうまく絡まないことが多いからです。造り方として工程は多くなりますが、成功へと導く間違いのない方法です。

## **SEASONS of DARKNESS / シーズンズ・オブ・ダークネス**

WCB 4-year Anniversary BA Imperial Stout / 12.5% ABV

- 添加酵母：US-05
- 麦汁：麦芽、オーツ麦、糖類、ホップ
- 発酵容器：ガイアフロー静岡蒸溜所 バーボン樽、ウイスキー樽（静岡県静岡市）
- 発酵熟成時間：24 か月
- 副原料：ココナッツ、ピスタチオ

エンジンオイル（ココナッツやピスタチオの油脂由来と思われる）のように、真っ黒でとろみを帯びた液体に。オイルの影響でビールらしい泡は皆無に近いが、代わりにココナッツとピスタチオの存在は十分に感じられます。アロマでは圧倒的に副原料の印象が強いですが、味わいになると加えてミルクチョコレートやコーヒー、焦がしたキャラメルやオレンジ感もウイスキーに隠れ潜んでいます。トロトロに仕上がったデザートワインは、4 周年を迎えるにふさわしい体験であろうと思います。

### **【保管と賞味方法について】**

- 保存方法：15°C以下で要冷蔵
- おすすめグラス：スニフター、チューリップ

保管中は瓶を頻繁に動かさないようにし、横に寝かさず立てるように置いてください。

開栓時には栓抜きとナイフをご用意ください。まず栓（王冠）下の蠟部分にナイフで一周ぐるりと切れ目を入れます。その後、栓（王冠）部分の蠟を剥がし、栓抜きで開栓してください。

When we took our first steps down this road of this barrel aged process, it felt like an eternity before we might reach the point of release. Since each beer can take years, it's important to fill barrels consistently over that time so that a continuous stream of barrels can be produced without having to wait those initial years over again. Now that our first barrels are out the door, it seems that all the other barrels we added to this stream also started coming due. It was very difficult to decide on barrels for this blend as so many were excellent and ready for packaging. Essentially all of the barrels had a strong presence of whiskey (sometimes too much!), so we had to look past that to find the more nuanced flavors we were interested in.

Of the four barrels we chose, two had an extremely strong presence of whiskey, while the other two were more subdued. These more subdued barrels, is where the notes of milk chocolate, coffee derive. After a number of blending combinations we landed on these four as a good balance of whiskey and other dessert-full flavors.

The adjuncts for this beer were decided quickly. With a focus on creating something dessert-like, we felt the fat and oil from coconuts and pistachios was an excellent way to counteract any excessive heat. The most challenging factor with these two adjuncts is achieving enough flavor from them. That's why we chose to roast each of them (and the coconuts twice). Without the toasting the oils from these nuts often can't bind to the beer. It added a fair amount of work, but the results speak to the effectiveness of this additional step.

## **SEASONS of DARKNESS**

WCB 4-year Anniversary BA Imperial Stout / 12.5% ABV

- Inoculation Microorganisms: US-05
- Wort: Combination of malts, oats, sugars and hops
- Fermentation Vessel(s): ex-Bourbon ex-Whisky casks from Shizuoka Distillery
- Time: 24 months in barrel
- Adjuncts: Toasted coconut flakes and pistachio

Pistachio and Coconuts are rich in natural oils that had no way of escaping this concoction due to the extravagant proportions allotted to this exceptional beer. Just like oil, this beer pours like a barrel of crude, sitting black and viscous in the glass. Don't expect a delicate layer of foam to crown this beauty. However, expectations of coconut and pistachio are amply filled. The nose is packed with roasted coconuts and pistachios, leaving room for little else. The flavor, on the other hand, is bursting with complexity. Of course, roasted pistachios and coconuts are present, but notes of milk chocolate, coffee, burnt caramel and orange can be found with a conspicuous flavor of whiskey tying the bow on this gift to lovers of decadence.

### **【Storage and Handling】**

- Storage: 15C
- Serving Temperature: 4-15C
- Glassware: Snifter, Tulip

Do not disturb the bottle during storage and store upright. Do not agitate the bottle before pouring. When opening, use a bottle opener and if necessary, a knife to cut through the wax on top.