

このビールは、カナダのバンクーバーにあるブルワリー『Parallel 49』が、創業 10 周年の際に手掛けた“ブレットセゾン”からインスパイアを受け醸造したものです。受賞歴もある彼らのビールを、我々が 2023 年 2 月に飲み感銘を受けたことがきっかけとなり、何か困んだものが造れたらと想像を膨らませ、今回のコラボレーションが実現しました。

Parallel 35 BA Version / パラレル・サーティーファイブ

BA Brett Saison / 7.0% ABV

- 添加酵母：ベルセゾン / 自社ハウスブレット酵母
- 麦汁：麦芽、ホップ
- 発酵容器：赤ワイン樽、白ワイン樽
- 発酵熟成時間：樽熟成 7 か月 + 瓶内二次発酵 2 か月
- 副原料：なし
- 二次発酵用糖類：生はちみつ（静岡県浜松市・長坂養蜂場）

『Parallel 49』のブルワー・洸（ひろし）さんの説明では、ブレットセゾンはライ麦セゾンとして醸造。発酵後にステンレスタンクへ移動し、ブレット酵母で 2 次発酵をさせたものだったそうです。今回のコラボレーションでは、同じように使えるステンレスのタンクが無かったため、以前別の GMT+9 を熟成させたワイン樽にて、同様にブレット酵母を投入して発酵させることにしました。前の液体からなるべく影響を受けないように、木樽は蒸気で除菌をしてから「Parallel 35」と名付けたビールを移しました。ベースとなる元のセゾンの IBU が高かったため、菌による酸味が発生せず、ブレット酵母が前面に表現された味わいとなりました。その結果、「Parallel 35 BA Version」の仕上がりは素晴らしく、我々も非常に満足しています。皆さんにもそう思っただけいたら嬉しいです。ぜひ楽しみながら、ご賞味ください。

瓶を開けた途端、フルーツバスケットが目の前に現れたのではないかと思うくらいに、マンゴーや桃、キウイフルーツのような香りが漂います。落ち着くとブレット酵母由来のフェノールやローズマリーなどが感じられました。そして味わいは香りよりシンプル。最初は小麦やスパイス感のある伝統的なフレンチセゾンを思わせる味わいがあります。そのあと、噛みごたえのあるライ麦感と、濡れた木樽のような味わいに。瓶内二次発酵で炭酸を多く含んでいるため、開栓の際はシンクの上で行うことをお勧めします。

【保管と賞味方法について】

- 保管場所：要冷蔵 15°C以下で保管してください。
- サービング温度：4°C~10°C
- おすすめグラス：タンブラー、チューリップ、フルート、スニフター

瓶を開ける際は、栓抜きが必要になる場合があります。

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。瓶底には酵母や菌が沈殿しています。注ぐ際に、これらがビールと一緒に出ないように、ゆっくりと瓶を傾けながら注いでください。

This beer was inspired by the award winning 10th Anniversary Brett Saison of our friends at Parallel 49 in Vancouver, Canada. They were kind enough to share this beer of theirs February 2023 and the brewers here were blown away. When the proposal of a collaboration arose, we immediately knew we wanted to make a beer of this nature.

Parallel 35 BA Version

BA Brett Saison / 7.0% ABV

- Inoculation Microorganisms: Belle Saison / House Culture Brett
- Wort: Combination of malts and hops
- Fermentation Vessel(s): A blend of used red and white wine barrels
- Time: 7 months in barrel, 2 months bottle conditioning
- Adjuncts: None
- Priming Sugar: Locally sourced honey

Hiroshi at Parallel 49 explained that their Brett Saison began as a Rye Saison that was then conditioned with Brett in stainless steel tanks for 6 months prior to packaging and conditioning. Unfortunately (or fortunately) for us, we didn't have any stainless tanks we could condition this beer in for 6 months, so we resorted to taking previously used wine barrels that had held a prior mixed-fermentation GMT sour. These barrels were washed and steamed thoroughly to make them as neutral as possible. We transferred our own Rye Saison, Parallel 35, to these barrels in addition to our house culture. The higher IBU of this base Saison inhibited the growth of any souring bacteria, creating this extremely Brett forward barrel-aged Saison. We're extremely pleased with the results and we hope you are too.

When the bottle pops, expect an explosion of fruit aromatics as if a fruit basket of peach, mango and kiwi was just delivered. After the initial blast settles, subtle Brett phenols and Rosemary make their presence known. The flavor of the beer is simpler, but no less enjoyable. The initial flavor is that of a traditional french saison, loaded with wheat and spice. This gives way to the chewy rye malt that is nicely complemented by wet wood from the barrels to round out the finish. The beer is effervescent and can overflow, so be sure to open over a sink.

【Storage and Handling】

- Storage temperature: Under 15C
- Serving Temperature: 4-10C
- Glassware: Tumbler, Tulip, Flute, Snifter

Opening the beer will likely require a bottle opener.

Do not disturb the bottle during storage and store upright. Do not agitate the bottle before pouring. There will always be a layer of yeast and bacteria at the bottom of these bottles that should not be poured into the glass and remain in the bottle. Pour gently and slowly tilt the angle of the bottle to prevent the settled microorganisms from entering the glass.