

多くのビール造りでは、管理が最も重要。麦汁の構成や発酵条件を決めることで、ビールの仕上がりを予測可能な形に導くことができます。この管理が無ければ、2 回以上、同じビールを造ることはできません。銘柄を見たうえで、口に含む前に味わいの想像が付くことも管理の賜物。大半のビールはこのように、緻密な管理のもとで造られています。

ですが、『GMT+9』にて展開するビールは、上記のように管理されたものとは違います。これらのビールは、木樽において発酵過程が自然のまま進むようにして造られています。

『GMT+9』では微生物(酵母)の選び方にこだわりを持っています。我々は数多くのランビック (Cantillion, Drie Fontenien & Hill Farmstead) の瓶から特に好みの微生物(酵母)を厳選し、それぞれの瓶底にある滓(おり)を採取しました。それらを組み合わせた後に培養をし、自社ハウス酵母として使用しています。

## Basically Blanc (Delaware) 2024 / ベーシカリー・ブラン・デラウェア

BA Wild Ale / 5.5% ABV

- 添加酵母：自社ハウス酵母
- 麦汁：麦芽、オーツ麦、乳糖、ホップ、小麦
- 発酵容器：赤ワイン樽
- 発酵熟成時間：樽熟成 最長 44 か月 + 瓶内二次発酵 6 か月
- 副原料：ブドウ果皮（フジマル-デラウェア）0.2kg/L
- 二次発酵用糖類：生はちみつ（静岡県浜松市・長坂養蜂場）

ワイン樽でじっくりと熟成させたワイルドエールに、デラウェアの搾りかすを漬け込むことで、ブドウ由来の華やかさと奥深い味わいを引き出しました。 淡い黄色にわずかな濁りを帯びた外観。グラスに注ぐと、マスカットのようなフルーティーな香りが広がり、野生酵母由来のファンキーなニュアンスが重なります。口に含むと、白ブドウを思わせるジューシーなフレーバーが広がり、ほのかにハチミツのような甘みとパイナップルのニュアンスが感じられます。後半にかけて、グレープフルーツや梅のような爽やかな酸味が全体を引き締め、心地よい余韻へとつながります。 アフターには、シェリーを思わせる熟成感がふんわりと鼻に抜け、ワイン樽熟成ならではの奥行きを演出。果実の風味と樽のニュアンスが調和した、繊細で複雑な味わいをお楽しみください。

### 【保管と賞味方法について】

- 保存方法：15℃以下で要冷蔵 ■サービング温度：4℃～10℃
  - おすすめグラス：ワイングラス、チューリップ、フルート、スニフター
- 瓶を開ける際は、コルク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。

For most beer-making, control is essential. By constraining the wort makeup and fermentation conditions within set parameters beer can be shaped in predictable ways. Without this, no two beers would taste the same. It's why you can drink a beer and know exactly how it will taste before it's even opened. This is how most beer is made.

What's in this package is not "most" beer. For this concoction, constraints are removed and normal methods of control have been done away with. We let the natural process of fermentation run its course unbridled. The only controls enacted on this beer were in the selection of inoculation microorganisms, wort, fermentation vessels, time and adjuncts (where applicable).

Perhaps the most exciting part of this whole process was the selection of microorganisms. For this we harvested the dregs (remaining yeast and bacteria) of a variety of our favorite Lambic / Lambic-Inspired beer producers including: Cantillion, Drie Fontenien & Hill Farmstead. We then propagated these dregs up to a volume that would be suitable for our production volume, this has become our house culture.

## **Basically Blanc (Delaware) 2024**

BA Wild Ale / 5.5% ABV

- Inoculation Microorganisms: House culture
- Wort: Combination of malts, oat, wheat, lactose and hops
- Fermentation Vessel(s): A blend of used red wine barrels
- Time: Conditioned in barrels for up to 44 months, in addition to 6 months conditioning in bottle
- Adjuncts: Used/Processed Delaware (Japanese) Grape skins
- Priming Sugar: Locally sourced honey

We aged this wild ale slowly in wine barrels and infused it with Delaware grape pomace, enhancing its elegant grape-derived character and depth of flavor. It pours a pale yellow with a slight haze. As you bring the glass to your nose, aromas of muscat-like fruitiness unfold, layered with funky wild yeast nuances. On the palate, juicy white grape flavors take center stage, accompanied by subtle honey-like sweetness and hints of pineapple. Toward the finish, refreshing acidity reminiscent of grapefruit and Japanese plum tightens the profile, leading to a pleasant aftertaste. In the finish, a sherry-like aged character gently lingers, adding depth unique to wine barrel aging. We hope you enjoy the delicate yet complex harmony of fruit flavors and barrel nuances.

### **【Storage and Handling】**

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

When opening these bottles, a corkscrew wine opener may be needed.

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.