

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、いわゆるシングルカスクのスタウト 3 種類が完成しました。それらは、約 3 年前から預かっている樽で熟成した液体（The Gateway シリーズ*）です。今回使用した木樽はすべてグレーンというタイプのもことになります。シングルカスクのため、3 本の樽を選び、液体はブレンドをせずにパッケージをおこないました。さらに、それぞれ原酒の印象に合わせて副原料を選んで仕上げています。

「The Gateway:BVBA」の原酒は、WCB が過去にリリースした「The Gateway Empowered」の元となったものです。スタウトの特徴であるチョコレート・カカオ・モラセス・トフィーのような味わいに、木樽由来のウイスキーやオークの印象、さらにコンコードグレープやブルーベリーを思わせる、この樽特有の特徴も感じられました。それらを更にパワーアップさせるため、ブルーベリーとバニラビーンズを副原料として選定しています。

*「The Gateway」は、“World Beer Cup 2025 – Dessert Stout –”にて金賞を受賞

The Gateway: BVBA (Blueberry & Vanilla) / ザ・ゲートウェイ・ビー・ヴィー・ビー・エー BA Imperial Stout w/Blueberry & Vanilla / 13.0% ABV

■添加酵母：Nottingham ■麦汁：麦芽、糖類、ホップ

■熟成容器：グレーンウイスキー樽 ■発酵熟成時間：34 か月

■副原料：ブルーベリーピューレ、バニラビーンズ（マダガスカル産ブルボンバニラ）

■賞味期限：2025 年 12 月 18 日

ミルクチョコレートのアロマに、ブルーベリーのフルーティーな香りが重なり、華やかでリッチな印象。口に含むと、濃厚なミルクチョコレートの風味に、モラセスやトフィーの深い甘み、カカオニブや焦がし砂糖の香ばしさが折り重なります。さらに、ウイスキーやオーク樽由来の豊かなコクが全体を包み込み、副原料として加えたバニラビーンズが味わいにふくよかな広がりをもたらします。余韻には、レーズンやデーツのようなドライフルーツのニュアンスと、ブルーベリーの甘酸っぱさを感じられ、長く心地よい後味をお楽しみいただけます。

【保管と賞味方法について】

■保存方法：5℃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。

■開栓方法：開栓時に温度が上がってしまうと噴き出す恐れがあります。冷たい状態での開栓をお願いします。ビールの状態を均一にするため、開栓前に瓶をゆっくりと上下に回すことをお勧めします。開栓時には栓抜きとナイフをご用意ください。蠟付け部分に出ているテープを引っ張り、王冠部分の蠟を剥がしていきます。その後、栓抜きで開栓してください。テープが途中で切れてしまった場合は、栓（王冠）下の蠟部分にナイフで一周ぐると切れ目を入れてから、栓抜きで開栓してください。

Thank you for purchasing one of our GMT series exclusive Barrel Aged offerings!

The Gateway: BVBA (Blueberry & Vanilla) is one of three Single Cask Imperial Stouts conjured up to commemorate the 6th birthday of the Hop Dude. Aged for 34 months in local ex-(grain)whisky oak, clocking in at 13.0% and lavishly adjuncted post-fermentation with blueberry puree and Madagascar vanilla beans, Hop Dudes are getting well balanced hits of rich milk/dark chocolate, blueberry and vanilla sweetness, with hints of cask whisky and dry fruit character. The OG liquid in barrel was our award-winning* Gateway base, a quadruple mash 12+ hour boil gravity bomb, intense to chase more Maillard reaction feels and it shines through in the finished elixir.

*World Beer Cup 2025 – Dessert Stout – Gold Winner

The Gateway: BVBA (Blueberry & Vanilla)

BA Imperial Stout w/Blueberry & Vanilla / 13.0% ABV

- Inoculation Microorganisms: Nottingham
- Wort: Combination of malts, sugars and hops
- Fermentation Vessel(s): Single ex- Japanese Grain Whisky cask
- Time: Aged in a single ex-Japanese grain whisky cask for 34 months
- Adjuncts: Aseptic Blueberry Puree, Madagascar Bourbon Vanilla
- Please open and consume this beer fresh

【Storage and Handling】

- Storage: Upright, Refrigerated at 5°C or less
- Glassware: Snifter, Tulip
- How to open: This beer contains a small amount of active yeast as well as sugars from the blueberry puree and should be stored cold and opened under chilled (<2 degrees C) conditions over a sink or other orifice in case of gushing. We also recommend turning the bottle upside down 10 times to ensure a proper mixture, as fruit and other ingredients may settle during storage. Pull the tape embedded in the wax at the top of the bottle to remove the wax completely. Once removed, open the cap using a bottle opener / other instrument. If pulling on the tape doesn't remove the wax properly, you can use a sharp instrument to cut the wax below the cap. Be very careful when removing the wax and cap.