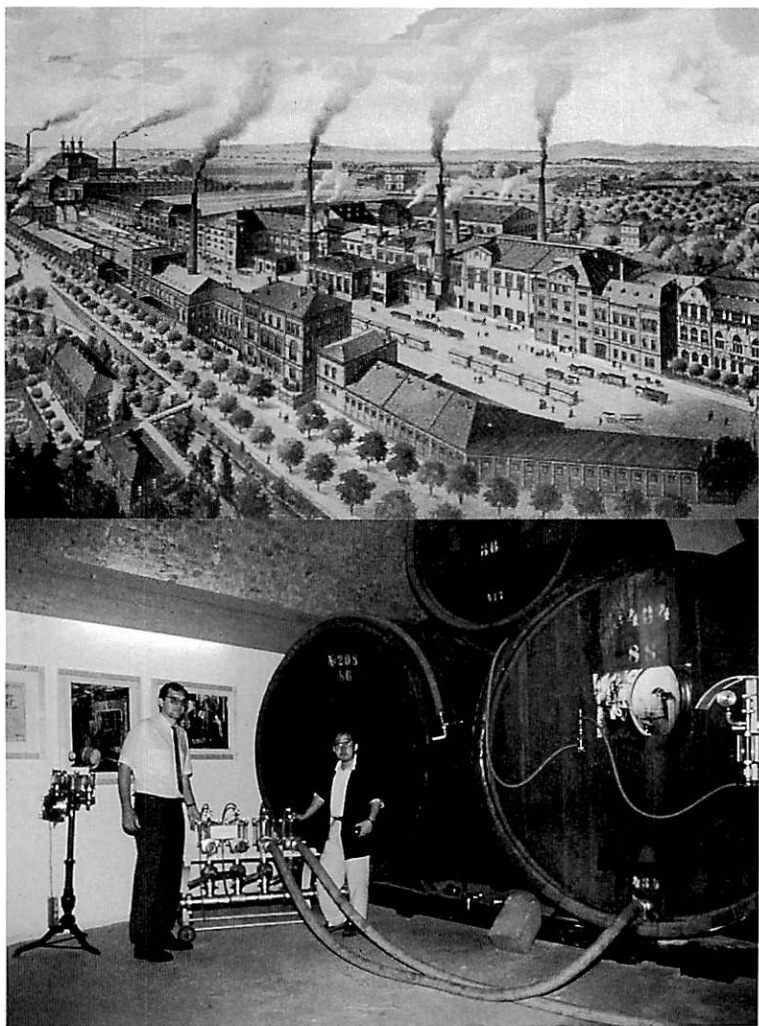


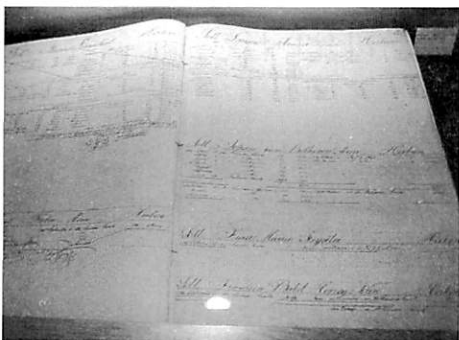
リージニングカービール現在のカイザービール工場全景(ビール博物館蔵)  
数種の樽からビールをブレンドして市場に出す(工場長のフーバー氏と)



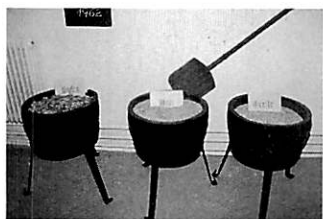
## ビールは モーツァルトの 時代から

ドイツにビールの種類が多いのは有名だが、実はオーストリアもビールの名産地だ。現在はずっと60のビール会社から320種類ものビールが醸造されている。オーストリア国内で生産されるビールの総量を人口で頭割りにすると、(子供も酒嫌いの人も含めた話になるが)ひとり当たり年間120リットルあまりのビールを飲む計算になるのだそうだ。

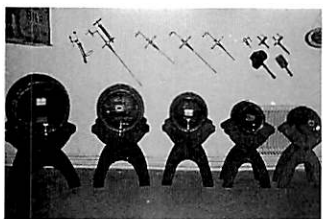
同じようにワインの消費量を算出してみると、ひとりあたり50リットル弱となる。夏の暑いなりに冷たい生ビールをジョッキで飲み干す爽快感、そしてスポーツやサウナの後で飲むビールのおいしさは、とても言葉にはあらわせない。同じスピードでワインを飲み干すわけにはいかないから、考えてみればワインの消費量の方がビールより少ない



1843年当時の注文台帳。ペーターヴェンの弟、ヨハンの名前もある



ビールの原料。右から麦、モルツ、ホップ



当時、ビール工場で作られていた樽と樽詮



ビール醸造が手工業であった  
当時の道具

のは当たり前のある。

とはいってもワインをひとりて50リットルとは立派な量だ。一升瓶に換算すると年間28本足らず、毎月少なくとも2升はコンスタントに空けていく勘定になる。普通のワインボトルならば毎月6本である。

ウィーンでビールが一般に飲まれるようになったのは18世紀頃からだ。音楽の発達とその時期をほぼ同じくしている。モーツアルトはビールが好きだったらしい。その当時ザルツブルクはビールの醸造で有名だった。モーツアルトのお母さんはワインの方を好んだという。

それでも1736年のウィーンではワインの3分の1、1754年には2分の1程度の量しか飲まれていなかった。ビールの消費量がワインを上回るようになったのは19世紀に入ってからである。食事とともにビールを注文する

時には、必ずワインの前に「喉をうるおす」といった感じで飲む。

逆の順序はいけない。ただビールの持つ「庶民、あるいは労働者の飲み物」といったイメージが拭い切れないのか、最高級のレストランでは雰囲気あまりマッチしないかも知れない。

最高級レストランで一番自然なのは、まずアペリティーフを頼むことだ。シャンペン系のカクテルなど結構さっぱりしている。お酒がダメな人はペリエにレモンを添えてもらうのも洒落ていて良いだろう。間違ってもコーラのような甘いものは注文しないこと。

そのあとは食事の内容に合わせてワインを選んでいくのが通常のマナーになる。

スープとサラダにワインは合わない（という一般的常識になっている）が、魚料理、肉料理、チーズばかりか甘いデザートにも、それぞれぴったりのワインがある。

ビールで代用する場合は、最後まで同じものを飲み続けていて構わない。ただしデザートになったらビールの出番はお終いだ。

ところでウィーンの飲食店のうち、たつたひとつの例外を除いて、ビールを置いていないレストランはない。唯一の例外とは、ホイリゲだ。ワインで商売している居酒屋ホイリゲが、ライバル筋にあたるビールを置かないのは当然と言えば当然の話だが…。

ウィーンに「ビール博物館」というのがお目見えした。「カイザー（皇帝）」という銘柄のビールを作っている会社の中にあるのだが、常時一般公開はされていない。

カイザービールの前身である「リーゼンガー」というビールは、ペーターヴェンの弟ヨハンも愛飲し、会社にはその注文書が残っている。ペーターヴェン自身もきつと飲んでいたに違いない。