

Cyclic Beer Farm

スペイン／カタルーニャ
サイクリック・ビア・ファーム

バルセロナ発、癒し&エキス&酸味の絶妙バランス BEER

バルセロナの中心街から北東へ少し離れた住宅街の一角に小さなブルワリーがあります。

ロサンゼルス出身のジョシュアとバルセロナ出身のアルベルトの二人で立ち上げました。週末にはBeer Pubとしても開放しており、バルセロナの一般市民の憩いの場となっています。

定番のGRISSETTE、XINO XANOの他にも、旬のフルーツやスパイスを漬け込んだり、ブレットテイストを表現したり、ランビックスタイルを追及したり、と様々なCuveeを季節ごとに仕込んでおります。

2019年VTGからはカタルーニャのピオの買いブドウ(スモイ種)でなんとヴァンナチュールも極少量仕込みました。スモイをチョイスしている所に彼らの地元愛とセンスの良さ、酸好きなキャラクターが伺えます。

ラベルに賞味期限を記載しておりますが、彼らが言うように時間をかけて飲んでみるのも一興です。



【34540】Xino Xano チャノチャノ		【34539】Saison セゾン	
参考小売	¥1,800	参考小売	¥1,800
規格	750ml×6×2	規格	750ml×6×2
原材料	大麦モルト、小麦、水、酵母、糖分、ホップ	原材料	大麦モルト、水、酵母、糖分、ホップ
モルト	ベルギー産有機大麦モルト50%、小麦フレーク25%、小麦モルト25%	モルト	ベルギー産有機大麦モルト100%
ホップ	Simcoe	ホップ	ドイツ産パール、ドイツ産ハラータウトラディション
酵母	自家製ミックスなど	酵母	自家製ミックス
Plate	8.75	Plate	10.5
IBU	0	IBU	33
EBC	2	EBC	5
瓶詰日	2020/04/02	瓶詰日	2020/04/08
賞味期限	2022/04/02	賞味期限	2022/04/08
グルテン含有	あり	グルテン含有	あり
濾過・加熱	なし	濾過・加熱	なし
アルコール度	4%	アルコール度	5.5%
【34542】Cuvée キュヴェ			
参考小売	¥2,200		
規格	750ml×6×2		
原材料	大麦モルト、小麦、水、酵母、糖分、ホップ		
ブレンド	下記、特徴に記載のブレンド		
ホップ	ドイツ産パール、ドイツ産ハラータウトラディション、ドイツ産ハルスアルカージュバート		
酵母	自家製ミックスなど		
Plate	10.5		
IBU	25		
EBC	5		
瓶詰日	2019/12/09		
賞味期限	2024/12/09		
グルテン含有	あり		
濾過・加熱	なし		
アルコール度	5.6%		
特徴	①Saison②Funky Saison③Saison Acida④Barrica Saisonをブレンド ①通常のセゾン ②Funky yeast(自家製酵母の一種)を使ったセゾン ③①によく似ているがブレンド用に醸造したセゾン(少ないホップと乳酸菌のため、酸っぱい味わいになる) ④バリックで熟成させたセゾン		

Diony

【34713】The One ザワン		【34710】Flea フレア	
参考小売	¥2,000	参考小売	¥2,200
規格	750ml×6×2	規格	750ml×6×2
原材料	大麦モルト、ライ麦、水、酵母、糖、ホップ	原材料	大麦モルト、水、酵母、糖分、ホップ
モルト	ベルギー産有機大麦モルト80%、ベルギー産ライ麦モルト20%	モルト	ベルギー産有機大麦モルト100%
ホップ	ペールホップ、ハールスブッカーシュベートホップ	ホップ	ペールホップ、ハールスブッカーシュベートホップ
酵母	自家製ミックスとファンキーブレンド	酵母	自家製ミックス
Plate	10.75	Plate	10.75
IBU	33	IBU	30
EBC	5	EBC	5
瓶詰日	2020/01/08	瓶詰日	2019/11/25
賞味期限	2025/02/08	賞味期限	2024/11/25
グルテン含有	あり	グルテン含有	あり
濾過・加熱	なし	濾過・加熱	なし
アルコール度	5.6%	アルコール度	5.6%
			
【34711】Ánimo Chicas アニモチカス		【34712】Jaco ハコ	
参考小売	¥2,500	参考小売	¥2,500
規格	750ml×6×2	規格	750ml×6×2
原材料	大麦モルト、小麦、水、NuriaRenomのワイン(マカプー)の搾りかす、糖分、ホップ	原材料	大麦モルト、小麦、水、酵母、糖分、ホップ
モルト	ベルギー産有機大麦モルト80%、カタルーニャ原産の生小麦20%	モルト	ベルギー産有機大麦モルト、カタルーニャ原産の生小麦
ホップ	熟成ホップ	ホップ	ペールホップ、ハラータウホップ
酵母		酵母	自家製ミックスなど
Plate	10.75	Plate	
IBU		IBU	
EBC		EBC	
瓶詰日	2020/01/21	瓶詰日	2019/12/3
賞味期限	2030/01/21	賞味期限	2029/12/3
グルテン含有	あり	グルテン含有	あり
濾過・加熱	なし	濾過・加熱	なし
アルコール度	5.4%	アルコール度	5.4%
特徴	カタルーニャ原産の生小麦をタンクで醸し、熟成ホップとともに4時間煮る NuriaRenomのワイン(マカプー)の澱と共に鉄鍋で2ヶ月発酵、その後オーク樽で24ヶ月二次発酵 瓶内での自然発酵を促すため糖分を添加	特徴	ブレンド:①木樽発酵のセゾン50%②通常のセゾン25%③ファンキー酵母を使ったセゾン25% カタルーニャ原産品種の生小麦をタンクで醸し、熟成ホップと6時間煮て、その後自家製ブレンドの酵母と乳酸菌を入れてフレンチオーク樽で14ヶ月発酵 瓶内での自然発酵を促すため糖分を添加
			

Diony