

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GRISETTE、XINO XANOの他にも、旬のフルーツやスパイスを漬け込んだり、プレートイストを表現したり、ランビックススタイルを追及したり、と様々なCuvée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。



サイクリック・ビア・ファームは”EBC”と”IBU”のラベル記載をやめました。以下、生産者からです。

『主にスポットアイテムにあたります「果物などの果汁や果皮を入れたビール」「各種ワインエール」については、果汁の色や味わいが顕著になるため色(EBC)や苦み(IBU)を数値化することが意味を成さなくなりました。

また定番アイテムのSeasonやXinoXanoといった果汁を添加しないビールについても、モルトやホップは基本的には同じ生産者達のものを使用していますが、年によってはあるいは仕入れ先の農家によってモノが微妙に変わるので、ロットによって例えば苦みが少なかったり色が乗らなかったり、残糖度が低かったりします。

結果的に“EBC”や“IBU”などの数値は「仮説的に」計算された数値でしかなく、いつもすべてのロットに対して正しい数値が算出されているとは思えないのでラベルからは排除しました。』

【35311】Fulcrum フルクラム20				【35310】Camaradas カマラダ20			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,000			参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	収量	テロワール	土壌	標高	収量
	粘土石灰	260m	ComingSoon		粘土石灰	260m	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	チャレッコ マカベオ パレリャーダ (手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	スモイ ウイ・ダ・リエブレ(テンブラニーリョ) パレリャーダ(手摘み/40~60年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	1日醸し後、プレス			発酵	全房のスモイとウィ・ダ・リエブレを足でピジャージュし、 パレリャーダの果汁を混ぜ3週間発酵、プレスし熟成	
	熟成	発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:7mg/L			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L	
アルコール度	9.9%			アルコール度	10%		
特徴	バルセロナ近郊の小さなブルワリーを切り盛りするジョシュアとアルベルトが造る白ワインで粘土石灰のチャレッコ、マカベオ、パレリャーダ3種を24時間醸し後プレス、発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。濁りのあるライトイエロー色、レモングラスやライムの香り、細かな泡を感じるシャープなアタック、塩味と鉱物のニュアンスにアフターには桃の香りがわずかに感じられます。			特徴	カタルーニャの買いブドウで造った赤ワインで、全房のスモイとウィ・ダ・リエブレは足でピジャージュし、そこにパレリャーダの果汁を混ぜ3週間発酵させプレス後、熟成しました。ややオレンジを帯びた淡いルーージュにレッドカラントやザクロ、チェリーのアロマ、山ぶどうやワイルドベリーの瑞々しい果実味に細やかに広がるタンニン、夏向きの一級ードリンクタイプであります。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diony