

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&エクス&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、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。



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。』

【35496】Saison セゾン		【36795】Xino Xano チャノチャノ	
参考小売	¥2,100	参考小売	¥2,400
規格	750ml×6×2	規格	750ml×6×2
スタイル	クラシックセゾンタイプ	スタイル	乾燥ホップの酸味タイプ
原材料	大麦モルト、水 酵母、糖分、ホップ	原材料	大麦モルト、小麦、水 酵母、有機砂糖、ホップ
モルト	ベルギー産有機ピルスナーモルト100%	モルト	ベルギー産有機ピルスナーモルト 有機小麦モルト
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 Styrian Goldings	ホップ	Mosaic eco
酵母	自家製ミックス	酵母	自家製ブレンド、乳酸菌ブレンド
Plate	10.5	Plate	8.75
瓶詰日	-	瓶詰日	2025/2/28
賞味期限	2024/6/1	賞味期限	2027/2/28
グルテン含有	あり	グルテン含有	あり
濾過・加熱	なし	濾過など	無濾過・低温殺菌なし
アルコール度	5.5%	アルコール度	4%

※ピルスナーモルトとは、低温で時間をかけて乾燥させた麦芽。別名「ラガーモルト」とも呼ばれ、その名の通りピルスナーやアルトなどのラガービールのベースモルトとして主に使われる。

Diony

【35943】Ambrée アンブレNV			【35942】Jamaica ジャマイカ23			
参考小売	¥2,400		参考小売	¥2,400		
規格	750ml×6×2		規格	750ml×6×2		
スタイル	アンバーセゾンタイプ		スタイル	ハイビスカスとオレンジの酸味タイプ		
原材料	大麦モルト 水、酵母、ホップ、糖分		原材料	大麦モルト、オレンジ果皮、果汁、ハイビスカス 水、酵母、ホップ、糖分		
モルト	ベルギー産有機ピルスナーモルト、ミュンヘンモルト		モルト	ベルギー産有機ピルスナーモルト、カラモルト		
ホップ	Perle		ホップ	ホップ		
酵母	自家製ブレンド、乳酸菌ブレンド		酵母	自家製ブレンド、乳酸菌ブレンド		
Plate	13.7		Plate	10.5		
瓶詰日	2022/12/16		瓶詰日	2023/3/6		
賞味期限	2024/12/16		賞味期限	2025/3/6		
グルテン含有	あり		グルテン含有	あり		
濾過など	無濾過・低温殺菌なし		濾過など	無濾過・低温殺菌なし		
アルコール度	6.5%		アルコール度	5.5%		
特徴	フランス北部の農園で醸造される伝統的なBière de Garde Ambréeを我流で醸造したもので穀物を挽き1時間浸水後、濾過し湯にかけホップを加え煮た麦汁を35度に下げ乳酸菌を加え24時間発酵、酵母を加え7日間発酵し5～12度に冷やし3週間瓶や樽で再発酵しました。濃いキャラメルカラー、ホップ香、青い若葉とカボスのアロマ、しっかりとした苦みがボディを成しています。		穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけホップとハイビスカスを加え煮た麦汁を35度に下げ発酵槽へ移し乳酸菌を加え24時間発酵、酵母を加え7日間発酵しオレンジの皮と果汁を加え3日以上発酵し5～12度に冷やし瓶や樽で再発酵しました。濁りのあるオレンジカラー、赤ピーマンやバラ、フローラルのアロマ、オレンジピールのほろ苦さとホップの苦みが心地の良い仕上がりです。			
【35944】Volta ヴォルタ23			【35945】Ruby, My Dear ルビィマイディアNV			
参考小売	¥2,400		参考小売	¥2,400		
規格	750ml×6×2		規格	750ml×6×2		
スタイル	レモンとセイロン茶の酸味タイプ		スタイル	ピンクグレープフルーツの酸味タイプ		
原材料	大麦モルト、レモン果皮と果汁、セイロン茶葉 水、酵母、ホップ、糖分		原材料	大麦モルト、ヴァレンシア産ピンクグレープフルーツの果皮と果汁 水、酵母、ホップ、糖分		
モルト	ベルギー産有機ピルスナーモルト		モルト	ベルギー産有機ピルスナーモルト		
ホップ	ホップ		ホップ	ホップ		
酵母	自家製ブレンド、乳酸菌ブレンド		酵母	自家製ブレンド、乳酸菌ブレンド		
Plate	9.25		Plate	9.75		
瓶詰日	2023/2/17		瓶詰日	2022/12/21		
賞味期限	2025/2/17		賞味期限	2024/12/21		
グルテン含有	あり		グルテン含有	あり		
濾過など	無濾過・低温殺菌なし		濾過など	無濾過・低温殺菌なし		
アルコール度	4.4%		アルコール度	4.8%		
特徴	穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけホップとセイロン茶葉を加え煮た麦汁を35度に下げ発酵槽へ移した後、乳酸菌を加え24時間発酵、自家製ブレンドの酵母を加え7日間発酵し、レモンの果皮と果汁を加え3日以上発酵し5～12度に冷やし瓶や樽で再発酵しました。小麦色の外観、青りんごや瀬戸内レモンのアロマ、美しい酸味によってシャープな味わいとなっています。		穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけホップを加え煮た麦汁を35度に下げ発酵槽へ移した後、乳酸菌を加え24時間発酵、自家製ブレンドの酵母を加え7日間発酵しピンクグレープフルーツの果皮と果汁を加え3日以上発酵し5～12度に冷やし瓶や樽で3週間再発酵しました。白く濁ったイエロー、柚子、ジンジャー、白い花のアロマ、酸味の高いアタックでドライなレモネードの味わいです。			
【35947】Jazzmina ジャズミナNV			【35946】Cerezas セレサス22			
参考小売	¥2,400		参考小売	¥2,500		
規格	750ml×6×2		規格	750ml×6×2		
スタイル	マンダリンオレンジとジャズミン茶の酸味タイプ		スタイル	サクランボのセゾンタイプ		
原材料	大麦モルト、マンダリンオレンジの果皮と果汁、ジャズミン茶葉 水、酵母、ホップ、糖分		原材料	大麦モルト、サクランボ 水、酵母、ホップ、糖分		
モルト	ベルギー産有機ピルスナーモルト		モルト	ベルギー産有機ピルスナーモルト		
ホップ	ホップ		ホップ	ホップ		
酵母	自家製ブレンド、乳酸菌ブレンド		酵母	自家製ブレンド、乳酸菌ブレンド		
Plate	10.5		Plate	10.5		
瓶詰日	2023/5/8		瓶詰日	2022/10/19		
賞味期限	2025/5/8		賞味期限	2024/10/19		
グルテン含有	あり		グルテン含有	あり		
濾過など	無濾過・低温殺菌なし		濾過など	無濾過・低温殺菌なし		
アルコール度	5.1%		アルコール度	5.5%		
特徴	穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけホップを加え煮た麦汁を35度に下げ発酵槽へ移した後、乳酸菌を加え24時間発酵、自家製ブレンドの酵母を加え7日間発酵しジャズミン茶葉とマンダリンオレンジの果皮と果汁を加え3日以上発酵し5～12度に冷やし瓶や樽で3週間再発酵しました。クリーミーな泡、二十世紀梨のカラー、カボスやグレープフルーツ、ジャズミンのアロマを感じます。		穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけホップを加え煮た麦汁を35度に下げ発酵槽へ移した後、乳酸菌を加え24時間発酵、自家製ブレンドの酵母を加え7日間発酵し5～12度に冷やし、サクランボを加え4ヶ月発酵、セゾンと混ぜ樽でブレンドし瓶や樽で3週間再発酵しました。濁りあるさくらんぼ色、ビワやホップのアロマ、しっかりしたほろ苦さにタンニンと強い酸味を感じる仕上がりです。			

【36979】Garnatxa de l'Oriol ガルナッチャ デロリオル23			
参考小売	¥2,900		
規格	750ml×6×2		
スタイル	グレープエール(ガルナッチャ)		
原材料	大麦モルト、ブドウ(オリオル・アルティガスのガルナッチャ) 水、酵母、ホップ、糖分		
モルト	ベルギー産有機ピルスナーモルト		
ホップ	Perle/パール(ペルレ)ホップ		
酵母	自家製ブレンド、乳酸菌ブレンド		
Plate	10.5		
瓶詰日	2025/3/4		
賞味期限	2026/3/4		
グルテン含有	あり		
濾過など	無濾過・低温殺菌なし		
アルコール度	6.6%		
特徴	穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけホップを加え煮た麦汁を40度に下げ発酵槽へ移した後、乳酸菌を加え1～2日間発酵、自家製ブレンドの酵母を加え4～5日間発酵しガルナッチャの皮と共に10日間発酵、5～12度に下げ樽や瓶で再発酵しました。ザクロやクランベリーキャンディー香、やや高め酸とさくらんぼのほろ苦さです。		



【36213】Swallows スワローズ21			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰	430m	2ha・13hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	パレリャーダ100% (手摘み/平均25年・60年)		
醸造	酵母 自生酵母		
発酵	9月収穫/全房で空気圧式圧搾		
熟成	30hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年6月27日		
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L		
アルコール度	10.4%		
特徴	畑の上をツバメが飛んでいることからキュヴェ名にしました。2つの区画の粘土石灰土壌で育つパレリャーダを全房でプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡い緑を帯びた黄金色、梨やミント、すりおろしリンゴのアロマが濃く広がります。摘みたて柑橘の酸味のアタック、中程度のボリュームの果実味に酸が溶け込み余韻へと続きます。		



【36215】Cómo La Lías コモ ラリアス21			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰	いろいろ	いろいろ
品種(収穫/樹齢)	パレリャーダ、チャレッコ、ウイ・ダ・リエブレ(テンブラニーリョ) ガルナッチャブランカ、トレパット、スモイ(手摘み/いろいろ)		
醸造	酵母 自生酵母		
発酵	21年のすべてのワインの醸し後とプレス後の搾りかすと澱を集めて10hlのステンレスタンクで再発酵・熟成		
熟成	10hlのステンレスタンクで再発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年10月1日		
SO ₂	無添加 トータル:22mg/L		
アルコール度	10.5%		
特徴	リアスとは澱のことで、21年のすべてのワインの醸し後とプレス後の搾りかすと澱を集めて10hlのステンレスタンクで再発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡い赤色オレンジの外観、クランベリーやレッドプラム、トマトの青い香り、キュッと引き締まった酸に摘みたてイチゴの酸味とシャープな口あたり、程よいピールのほろ苦さが心地の良い逸品です。		



【36214】Tamri タムリ21			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰	500m	2ha・12hl/ha
品種(収穫/樹齢)	トレパット100% (手摘み/平均6年)		
醸造	酵母 自生酵母		
発酵	10月11日収穫/全房で13日間醸し、空気圧式圧搾 10hlのプラスチックタンクで(ピジャージュ 4回)		
熟成	30hlのステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年6月28日		
SO ₂	無添加 トータル:30mg/L		
アルコール度	9.6%		
特徴	モロッコでサーフィンをした思い出のビーチをキュヴェ名にしました。粘土石灰土壌で育つトレパットを全房で醸し後プレス、ピジャージュを施しながら発酵、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やか輝きのあるルビー色、レッドプラムやフルーツトマトの香り、酸味の高いアタックに穏やかなタンニン、フランボワーズの果実感が残る短めの余韻です。		



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)