



▲グラスによる味わいの違いを楽しむのも面白い。丸みを帯びて底が深いグラスは、香りは強く感じられるが味の輪郭が少し弱くなる。丸みがあっても底が浅いものだと、味もぐっと「近く」に感じられる。

▼sansaではKegも仕入れており、ボトルとは違うテイストを堪能できる。



※本記事は2013年4月の取材に基づいたものです。

例えば、日本とイタリアの共通点に思いを馳せてみる。
 イタリアにおけるマイクロブルワリーの歴史はまだ短い。日本のクラフトビールが1994年、イタリアでは2年後の1996年に誕生し、『Unionbirrai』という組合には現在100以上の醸造所とブルーパプが加盟している。日本と同じように南北に細長い土地には四季があり、フィレンツェと東京の最高気温は年間を通じてほぼ同じだという。ベルギーやドイツ、イギリスといった1000年以上のビールの歴史を持つ国々の間にはあるが土地は接しておらず、イタリアでは肩の力を抜いて様々な味わいにチャレンジできるのだろう。日本でも、山椒と柚子を風味付けに利用した『馨和(KAGUA)』(日本クラフトビール)や、セゾンとJPAの長所を生かした『インディアンサマーセゾン』(玉村本店など独自の解釈によって生まれたビールが次々と現れている)...

そのほかにも、こういった飲み方を楽しむのかという問いかけに、イタリアンビールがたくさんの答えを用意していることを今回の取材を通じて確信した。「職人のビール」は、ピアラヴァー達のこだわりに見える見た目の美しさ、特色のあるスタイル、繊細なテイストを備えているからだ。
 優れた文学作品やアートは、様々な人に解釈されることでその深みを増していく。イタリアンビールも同じだ。それを飲む人たちがどんな楽しみ方を考えるのかによって、面白さが変わってくる。グラスによる違いを楽しむ、料理とのマリアージュを考える、他の国のビールと比較して新しい味を見つける、年を経て変化するフレーバーに期待して静かに寝かせる。イタリアンビールの自由とは、そんな数多くのたしなみ方を許容してくれる懐の深さにある。あなたもぜひ、自由なビールを味わってみてほしい。

"Weizen" Weizen Tea Birra

▶「緑茶入り」ヴァイツェン『WEIZEN TEA BIRRA』。お茶の味は強くないが、余計な甘みが残らず料理との相性抜群。

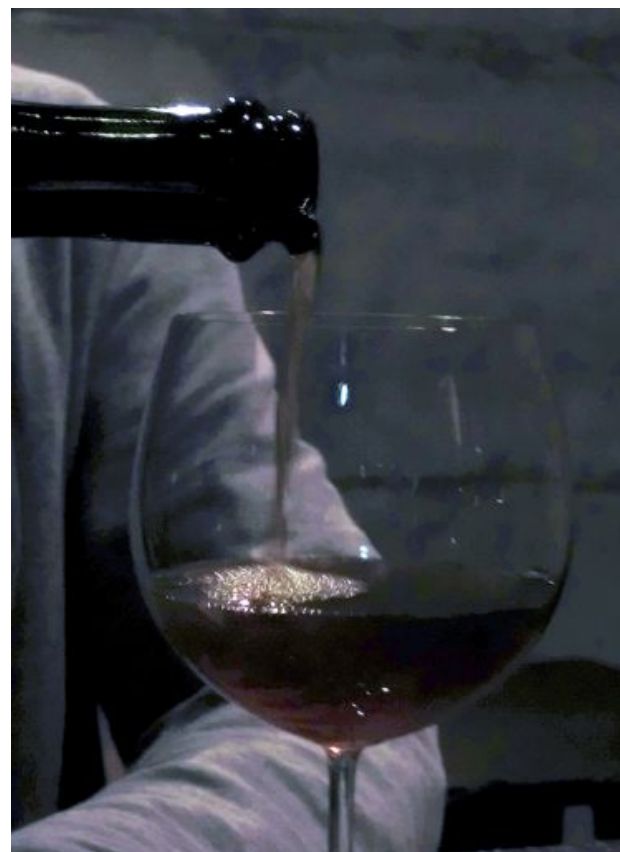
▼「熟成に耐えるビールであれば、開栓して1日置きに味わいの違いを楽しむのも面白い」と橋本さん。保存にはワイン用のセーバー(キャップ)を用いるとよい。



「Borgo」や「Rubus」というサワーもありますがこちらは木苺を浸けただけのもの。「La Luna Rossa」は樽熟成させているから酸味がまた異なりますね。」
 世界1位の生産量を誇るワイン大国であるイタリアにとって樽熟成は身近な手法。その味に期待して間違いない。このビールもまた、飲み手の心をつかむのがうまい。

緑茶入り ヴァイツェン

イタリアンビールを語るのときに見逃せないのが、近隣のビール大国からの影響である。例えばドイツ。言わずと知れたビールの国であるが、イタリアンビールにとっては麦など原料の輸入元であり、スタイルの輸入元でもあるようだ。
 テイステイニングしたのは、GLADO PLATO醸造所の『WEIZEN TEA BIRRA』(4.5%)とこう、緑茶が0.9%含まれたビール。ヴァイツェンの風味を引き継ぎながら、比較的炭酸ガ



スが弱くまろやかな口当たりと喉越しで、緑茶によるシャープな後味が魅力的だ。これなら、寿司のような和食から濃厚なクリームソースをからめたフレンチまで幅広く合わせられる。緑茶のような一見風変わりな素材でも、オリジナルスタイルのキャラクターを崩さずに新しい味を生み出すセンスの良さを感じる。ドイツビール好きにこそオススメしたい。

ビールは「自由」だ

イタリアンビールを楽しむながら、橋本さんが何度か口にした言葉がある。ビールは自由なお酒だと。

麦は世界中のものが手に入るし、ワインの原料となる葡萄のように隣の畑だと品質が途端に下がるといってもない。作りたい人が作れるお酒だ。飲む人の楽しみ方も自由だ。強い日差しの中、缶ビールのまま飲む楽しみもあれば、洒落たバーで料理とともにゆっくりと味わうこともできる。

だが、自由だからこそ、ビールをどういうシチュエーションで、どんな物語を感じながら飲むのかということが大切になってくるのではないだろうか。