

『Borgo』には

『Rubus』というサワ

ーもありますがそちら

は木苺を漬けただけの

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

イタリアにとつて樽熟

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。

『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。

"Weizen" Weizen Tea Birra

▼「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)を用いるといよい。



►"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。



緑茶入り ヴァイツェン

イタリアンビールを語る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つ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。

テイスティングしたのは、GLADO PLATO醸造所の『WEIZEN TEA BIRRA』(4.5%)という、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、比較的炭酸ガスの少ないビール。

PLATO醸造所の『WEIZEN TEA BIRRA』(4.5%)という、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、比較的炭酸ガスの少ないビール。

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、オリジナリストyleのキ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。

イタリアンビールを楽しみながら、橋本さんが何度も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うこともない。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があれば、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。

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、他の国と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。

▲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、ボトルとは違うティストを堪能できる。

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ブが加盟している。日本と同じように南北に細長い土地には四季があり、フレンチエと東京の最高気温は年間を通じほぼ同じだという。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IPAの長所を生かした『インディアンサマーセゾン』(玉村本店)など独自の解釀によつて生まれたビールが次々と現れてい

※本記事は2013年4月の取材に基づくものです。

