

自由があふれる イタリアンクラフト ビール



©beer public space sansa
東京都港区赤坂 2-20-19
赤坂菅井ビル1F
☎03-3583-4200
17:00~26:00、日曜休

イタリア職人の ビール

ピツラ・アルティジャーナレ。その名も「職人のビール」。イタリアでクラフトビールを指す言葉だ。

イタリアンクラフトビールがこの頃賑やかだ。昨年8月、ワイン輸入・販売で有名な『エノテカ』が、COLLESTIというイタリアンビールを初の取り扱いビールとして選んだ。今年2月には、イタリアのBirra del Borgo (ピツラ・デル・ボルゴ) 醸造所とスコットランドのBrewdog 醸造所がコラボした『ReAle in Kilt』が東京のビアバーにてボトル販売され好評を博している。

「イタリアのビールは、嗜好品としての楽しみ方を大事にしていますね。」

赤坂に昨年11月にオープンしたビアバー『sansa』の橋本一彦さんはそう話す。「お酒は嗜好品。だからこそいろんな工夫で美味しく飲んでもらうことが大切。イタリアのビールは、ボトルのヴィジュアルや飲み手への訴え方といった発想に長けていると感じます。」

すすめてくれたのは、『My Antonia』(Birra del Borgo 醸造所。7.5%)。アメリカの著名なブルワリー『Dogfish Head』とのコラボで話題になった一品である。重厚な佇まいのボトルに、黄色い光の軌跡で描かれたラベルが鮮やかだ。アメリカンビールを愛する橋本さんからすると『Dogfish Head』とのコラボという時点で食指が動くそうだが、たとえそうでない人でも、この美しいボトルには瓶ビールの既成概念を打ち砕くインパクトがある。それに加えて、『Imperial Pils』という耳慣れないスタイルに胸躍る。

"Imperial Pils" My Antonia

早速グラスに注ぐと、フレッシュなシトラス香と花のような甘いアロマが空中にひろがる。伝統的なピルスナーとは一線を画す、モルトの芳醇な味わいと華やかな柑橘のフレーバーが印象的。ホップ由来の苦味がウッドベースのような低い音を奏で続けてくれるおかげで、強いボディの割には喉越しは爽やかである。

なるほど、見た目やコンセプトで惹き付けておき、さらに味わいで遠慮なく実力を発揮するイタリア流の攻め方があるわけだ。

惹き付けるビール



▲イタリアには400を越すマイクロブルワリーが存在する。日本で飲めるものは僅かだが、独特なスタイルが魅力的だ。

"Sour Ale" La Luna Rossa



「料理のためにトスカカーナのオリブオイルを仕入れています。そのカタログに偶然ビールが載っていました。注文して飲んだのがはじめてでした。」

それが今でも店で取り扱っているeducato (デュカート) 醸造所との出会いだと語ってくれた。

「2006年に若手3人で始めた新進気鋭の醸造所。(メニューより) からは、『La Luna Rossa』(8.0%)をチョイス。賞味期限は2050年(?!?)という超長期熟成を目指したサクランボのサワーエールだ。真偽はともかく、ピアラヴァー達の妄想を掻き立てるには十分な謳い文句である。」

麦から出来ているとは思えない美しいルビー色に、飲む前から心奪われる。フローラルな香りが漂うも酸味は強烈で、ベルジャンラビックにも似たやや獣臭い風味がある。全体的にドライで、甘酸っぱいフレーバーも鼻と口から駆け抜けるように消えて行く。

◀イタリアンビールとの出会いを導いたオリーブオイル。

