

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
赤坂吾井ビル1F
03-3583-4200
17:00~26:00、日曜休

ビツラ・アルティジャナーレ。
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、COLLESI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 (ビツラ・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。」



おすすめてくれたのは、『My Antonia』(Birra del Bongo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碎くインパクトがある。それに加えて、"Imperial Pils"という耳慣れないとスタイルに胸躍る。

"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。伝統的なピ尔斯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發揮するイタリア流の攻め方があるわけだ。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、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ducato (デュカート) 醤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イールだ。

真偽はともかく、ビ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。

「料理のためにトスカーナのオリーブオイルを仕入れていますが、そのカタログに偶然ビールが載っていましたして、注