

# 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&エキス&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バー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GRISETTE、XINO XANOの他にも、旬のフルーツやスパイスを漬け込んだり、プレットテイストを表現したり、ランビックスタイルを迫及したり、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。』

### [36635]Xino Xano チャノチャノ

参考小売	¥2,300
規格	750ml×6×2
スタイル	乾燥ホップの酸味タイプ
原材料	大麦モルト、小麦、水 酵母、有機砂糖、ホップ
モルト	ベルギー産有機ビルスナーモルト 有機小麦モルト
ホップ	Mosaic eco
酵母	自家製ブレンド、乳酸菌ブレンド
Plate	8.75
瓶詰日	-
賞味期限	2026/7/2
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	4%



※ビ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、その名の通りビ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。