

カーブドッチ(新潟西蒲区)

熟成楽しむビール

750ミリ瓶で新作シリーズ

ワイナリーなどを運営するカーブドッチ(新潟市西蒲区)は、自社のクラフトビールブランド「カーブドッチブルーイング」の新作シリーズを発表した。一般的にビールより容量の大きい750ミリのサイズで、複数人で楽しむことを提案する。ブドウの搾りかすを原料に用いるなど、ワイナリーらしさを前面に出し、ワイン愛好家らをターゲットに据える。



カーブドッチは、ビールではこれまで1人用の330ミリが主流だったが、一般的なワインボトルと同じ750ミリの商品などを展開する新シリーズ「クロワ」を立ち上げた。フランス語で「十字」を意味し、ワインとビール文化の交差の意匠合いを込めた。

シリーズ第1弾の「ラメール」は、ワインのような酸味とフレッシュな果実味をフルーツを使わず表現し、泡が消えてもおいしく飲めるという。「ルシエル」は原料にオレンジピールなどを用い、ドライで爽やかな風味が特徴だ。

今月発売した「アルパリーニョ」は、ワインを製造する際に出た白ブドウの搾りかすを発酵の過程で入れて製造した。スパークリングワインに近い酸味や香りがある。「エレバージュ」はワインだとブランデーたるで発酵・熟成させ、ブレンドした。たるの香りが特徴の高級感ある風味に仕上がった。

シリーズ全体で熟成による味わいの変化が楽しめるという、ビール醸造責任者の草野竜征さん(28)は「熟成させることで味わいが丸みを帯びていき、リッチな風味になる」と語る。

70円。数量限定で全国の酒販店やカーブドッチ内ショップの「コテアコテマルシェ」などで取り扱う。11月には新作の「ラテール」も発売予定だ。

カーブドッチは2002年にビール醸造を開始。ビールを醸造するワイナリーは全国的にも珍しく、ワインの発酵・温度管理などの技術を生かす。昨年、カーブドッチブルーイングを新設した。問い合わせは0256(77)2288。

写真＝カーブドッチブルーイングの新作シリーズ「クロワ」