

ビッラ・フレア 〈ウンブリア〉

～ TOTAL GREEN！ウンブリアの自然が生んだエコ・クラフトビール～



ビッラ・フレアはイタリア国土のほぼ中央、「グリーン・ハート」と呼ばれる緑あふれる州、ウンブリアにあるブリューワリーです。歴史的に有名な名水の産地であるグアルド・タディーノに位置し、その豊かな水源を活かしてモルトに使用する大麦は全て自社農園で栽培しています。起源となる大麦は、遡ること800年、神聖ローマ皇帝フェデリコ2世がグアルト・タディーノを訪れた際自らその種を蒔いたと言い伝えられています。全てのビールはノンフィルターかつ未殺菌で、素材自体の持つ有機性を重視し、瓶内二次発酵をさせることで、より深みのある香りと味わいを生み出しています。母体となる企業は地元の自然エネルギー関連のリーディングカンパニー。ビール工場の屋根には太陽光パネルが敷き詰められ、ビール製造に必要なとされる電力のほぼ100%を太陽光エネルギーでまかっています。グアルド・タディーノの水、大麦、太陽からつくられる、これぞ地産クラフトビールの真髄です。

<p>ピアンカ・ランチャ BIANCA LANCIA</p>	<p>コスタンツァ COSTANZA</p>	<p>フェデリコII FEDERICO II</p>
<p>330ml 小売価格 900円</p>  <p>ホワイトビール “フレッシュ&amp;フルーティー” アルコール：5.0% 大麦・小麦麦芽使用。フレッシュかつフルーティーな味わいが特徴で、爽やかな酸味があります。色は変わらぬ。サービス温度は4-6度、生ハム・サラミ、熟成チーズに合わせるのをおすすめです。</p>	<p>330ml 小売価格 900円</p>  <p>ブロンドエール “バランス◎” アルコール：5.2% 100%大麦麦芽使用。フレッシュな味わいが特徴で、フルーティさと少しの苦みを感じられます。色はやわらかい黄色で、厚みのあるクリーミーな泡立ち。サービス温度は4-6度、ピッツァ、生ハム・サラミ、フレッシュチーズなどに合わせるのをおすすめです。</p>	<p>330ml 小売価格 900円</p>  <p>ゴールデンエール “旨味がリッチ” アルコール：5.9% 100%大麦麦芽使用。フレッシュかつほろ苦い味わいが特徴で、草葉のような余韻があります。色は深みのある黄色で、厚みのあるクリーミーな泡立ち。サービス温度は6-8度、淡泊な肉料理や魚、ピッツァなどに合わせるのをおすすめです。</p>
<p>フェデリコII エクストラ FEDERICO II EXTRA</p>	<p>バストラ BASTOLA</p>	<p>アデレード ADELAIDE</p>
<p>330ml 小売価格 900円</p>  <p>IPA “大人のビター” アルコール：6.6% 100%大麦麦芽。ダブルモルト。はつきりとした苦みと草場の余韻。サービス温度6-8度、グリルした肉、ドライフルーツ、熟成チーズと組み合わせれば、心地よいコントラストが生まれます。チーズケーキ、クレームブリュレ、などの甘い料理との相性は抜群です。</p>	<p>330ml 小売価格 900円</p>  <p>インペリアルレッドエール “キャラメル&amp;ナッツ” アルコール：6.9% 100%大麦麦芽使用。ドライな力強い味わいで、キャラメルやヘーゼルナッツのような余韻があります。色は赤みのある琥珀色で、厚みのあるクリーミーな泡立ち。サービス温度は6-8度、肉料理、ドライナッツ、熟成チーズなどに合わせるのをおすすめです。</p>	<p>330ml 小売価格 900円</p>  <p>APA “フレッシュ&amp;ビター” アルコール：4.9% 100%大麦麦芽使用。フレッシュな味わいとくっきりした苦味が特徴で、アメリカンホップ特有の柑橘系や新鮮な干し草の香りがある非常に飲みやすいビール。サービス温度は6-8度、ハンバーガーやチップス、鶏やうさぎなどの白肉を使ったサラダなどに合わせるのをおすすめです。</p>
<p>ヴィオランテ VIOLANTE</p>		
<p>330ml 小売価格 900円</p>  <p>ベルジャンストロングエール “エレガント&amp;リッチ” アルコール：8.0% 100%大麦麦芽使用。力強い味わいと少しの苦味。キャラメルやヘーゼルナッツの後味。サービス温度は8-10度、ジビエ肉の Pasta やリゾットに合わせるのをおすすめで、他にもマッシュルームや素朴な味わいのチーズ、豚肉ともよく合います。</p>		