UNFILTERED

Issue No. 54
February 2021

ドラムスポッティング

知識

蒸溜所訪問

ウイスキーの歴史

変革者たち

ファミリーツリー

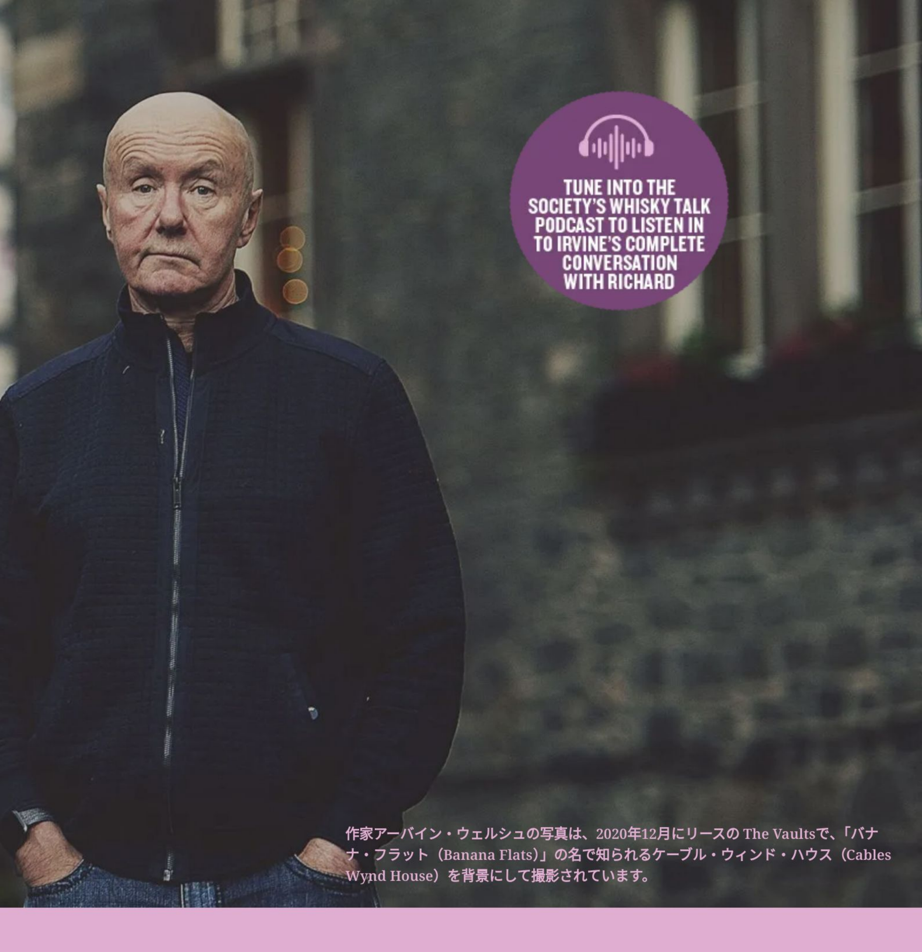
The best possible taste

ドラムスポッティング

アーバイン・ウェルシュ、The Vaultsにて

作家アーバイン・ウェルシュの画期的な小説であった1993年『トレインスポッティング（Trainspotting）』は、リースのヘロイン中毒者たちを中心に描かれていますが、最近の彼の作品ではウイスキーがプロットポイントになることが多くなっています。そして、ここでは、ソサエティのメンバーであり、『Unfiltered』 の編集者リチャード・ゴスランとザ・ヴォルツで数杯飲みながら、彼のウイスキーの旅と、ロバート・バーンズの作品が精神に及ぼす影響、そしてなぜ常にスコットランドとリースが彼の小説の中でエキゾチックな場所として描かれているのかを語ってもらうに対談をしました。

写真：ピーター・サンドグラウンド（PETER SANDGROUND）



作家アーバイン・ウェルシュの写真は、2020年12月にリースの The Vaultsで、「バナナ・フラット（Banana Flats）」の名で知られるケーブル・ウィンド・ハウス（Cables Wynd House）を背景にして撮影されています。

ザ・ヴォルツはアーバイン・ウェルシュとウイスキーについてゆっくり語り合うには最適な場所のように思われます。リースで生まれた彼は、4歳までこの地に滞在し、家族はピルトンのプレハブ、そしてエディンバラ周辺のミュアハウスにあるアパートに引っ越しました。ロンドンにしばらく滞在した後にリースに戻り、『トレインスポッティング』を執筆して、その舞台を文学界の世界地図に印しました。

“ある友人がザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティに入会したので、[ザ・ヴォルツへ] 何度か連れて行ってもらったことがあるよ。

でも、私は他の人のアドバイスに頼りきっている人のうちの1人だった”

今日、ザ・ヴォルツの入り口からは、「バナナ・フラット」の名で有名なケーブル・ウィンド・ハウスの野蛮主義の大規模な建物を直接見ることができます。トレインスポッティングの登場人物シックボーイことサイモン・ウィリアムソン（Simon ‘Sick Boy’ Williamson）はそこで生まれ育ちました。ここでは、思わずアーバイン自身と建築物を比べてしまいます。二人とも初期の頃はそれぞれが建築界や文学界から軽蔑されていたようなところがありましたが、時が経つにつれ、軽蔑どころか称賛されていくようになりました。今では「バナナ・フラット」は、スコットランド歴史環境協会によりAクラス指定建造物に登録され、取り壊しの可能性から保護されています。一方、エディンバラの歓迎されない成り上がりの文学者だったアーバインは、 市長から「この街の象徴的な歴史家」と称賛されるようになり、彼自身もAクラスに名を連ねるようになりました。

想像力をみなぎらせ

その日、私たちは、 ザ・ヴォルツのメンバールームの暖炉のそばで、数本のウイスキーを酌み交わしながら、会話を楽しみました。彼自身が言うには、アーバインがウイスキーに出会ったのは、人生の中で比較的遅い時期だったそうです。私たちはライトでデリケートなフレーバーを特徴とするカスク **No.113.15** の『**アプリコットジャンボリー（An apricot jamboree ）**』 の一杯からスタートしました。それは味覚を目覚めさせ、想像力をみなぎらせるようなもので、アーバインには即座に気に入りました。

“「飲みすぎてしまいそうだ。本当に飲みやすい。」と彼は言いました。私は全くウイスキー好きではありませんでした。『マーマレード 』という雑誌でワインコラムを書いていたこともありますが、それは「知らないことについて書いてもらう」という発想の企画での執筆でした。そして、私はワインが本当に好きになりました。しかし、ウイスキーというものはそれなりの年齢に達すると、またついはまってしまうものなのです。若いころは、年寄りの男が飲む物だと思っていました。実際、皆が40歳を過ぎる頃に一斉に至るところで一杯やり始めるのです。

「ある友人がザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティに入会したので、[ザ・ヴォルツへ] 何度か連れて行ってもらったことがあるよ。でも、私は他の人のアドバイスに頼りきっている人のうちの1人だった。私は旅をすることが多く、行く先々で美味しい料理や美味しいワイン、地元のお酒を試飲する機会がよくあるので、こういったことには他人の任せることが多いんだ。」

バーンズナイトを目前に控え、話題は国民的な飲み物から国民的詩人へと移り、スコットランドの名を世界に広めていく上での彼らには対等な役割があるという話になりました。
「ウイスキーは 私たちの文化の広い部分を占めていて、その歴史は遥か昔にさかのぼる。」 とアーバインは言います。「バーンズは世界的な詩人であり、彼の作品の多くにウイスキーが表現されている。そこで、ウイスキーはただそこにあるだけのものであり、遍在的な存在でもある。私はそれまで、あらゆるレベルでウイスキーに深く関わったことはなかったので、人々がどれほどそれを崇拝しているのかを知ることは非常に興味深いことだった。それはスコットランドにおいて決定的に重要なことだった。」

「しかし、 その背景も大きく変わってきている。バーンズが「ウイスキーと自由はともに歩む！！（Freedom and Whisky gang thegither）」と言ったように、ウイスキーのロマンティック化が進んでいるんだ。そして、[ヒュー（Hugh）] マクダーミッド（MacDiarmid）の『酔人、あざみを見る』もあり、そこにはアルコール依存症の恐るべき奈落の底が見られる。それは、万華鏡のように目まぐるしく変化して、スコットランド文化の複雑さ、ポジティブな部分もネガティブな部分もすべて表現しているんだと思う。そんな意味でもまっとうな国民的なお酒なんだと思う。」

酔うのは現地で

ふと、完全に違うものが欲しくなりました。オロロソ・シェリー熟成ウイスキーのカスクNo.68.52 の『**チョコケーキによる死**』を一杯飲むということです。ウイスキーとは、私たち皆をアロマや風味によってどこかへトリップさせてしまうものですが、この時、アーバインは不意にジャマイカに連れ去られてしまいました。

「それは、誰かが私の目の前に置いて、これはウイスキーだと言っても、私には全然信じられないようなものだ。」と彼は言います。「これはある種のラム酒だと思うよ、キングストンで飲んでいたラム酒を思い出させるし、食後酒としても飲まれているし。すごくおもしろいお酒だ！」

アーバインは小説の中でもウイスキーに視点を向けており、特に2015年の小説『A Decent Ride』では、ごく稀なボトリングのトリオについて追求しています。

「主人公は、ドナルド・トランプのようなアメリカ人ビジネスマンで、 スコットランドを象徴するものに関して、いかにもアメリカ人のお金持ちが持ちそうな概念を持っているんだ。それはゴルフとウイスキーで、ゴルフをプレイしたいからウイスキーに興味を持って、これらのボトルをコレクションしたいと思うようになったようなもんなんだ。彼は特別にウイスキーを好きというわけではないんだ。手に入れたいということに執着してしまって、彼らは実際の価値がわかっていないというところがおもしろいと思った。それは単にパブの中でちょっと変わった飲み物として目を引き、他のひどいものを混ぜてカクテルにされることもあれば、あるいは単に飾りとして置いてあるだけだった。結局のところ、それは投資ではなくて、酔っぱらうのが目的でそこに置かれていたんだ。」

ストーリーテリングの伝統

ソサイエティのものはすべてそうですが、目の前のウイスキーもとても飲みやすいです。次に飲むのは、トレインスポッティングよりもさらに古いボトリングであるカスクNo.46.95 の『**ブルーピーターの庭でトリップ（Tripping in the Blue Peter garden）**』 で、1992年11月に蒸留された27年熟成のスペイサイドモルトです。

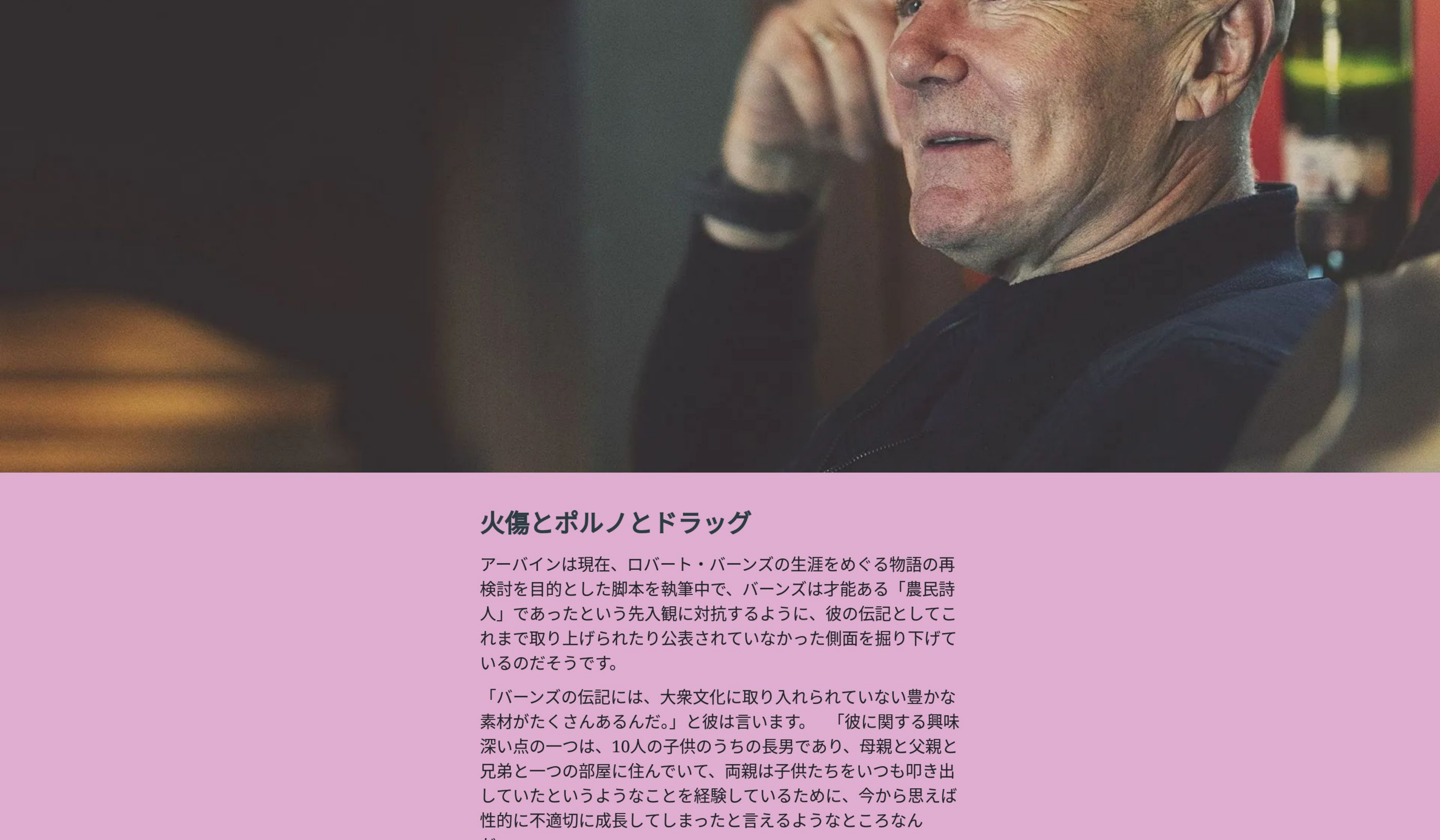
「おお、なんて素晴らしいんだ。物事の描写表現がどんどん出てくるのが面白いね。」と言うアーバインは、その名前とウイスキーの味の感覚の両方を称賛しています。「口に含むと燃えるようだ。そして、ずっと燃え続けるように感じられる。でも、蒸発してしまう。そして、後に味が残る。とても滑らかだ。」

このような成熟したウイスキーを飲むと、アーバインの母親がウイスキーの仕事をしていたリースに帰ったような気持ちになって、昔を振り返ることができます。それは今日、彼にとって何よりの再出発の場となっているが、今でも人とのつながりや思い出で溢れているそうです。

「リースには多様性があり、海岸やリース・ウォーク、セントラルなどでもそれ感じ取ることができる。興味深い地域だ。私が子供だった頃、父はよくHaresに連れていってくれたのだが、そこは、リースセントラル駅の上に位置する昔ながらの『North British Hotel』のようなところだった。黒いフリルのついた白帽子をかぶったウェイトレスがコース料理の３品を出してくれるよ。それはいかにもオールドスクールでありながら質の高いもので、そのうえその地域の昔ながらの商売繁盛の雰囲気が感じられるんだ。」

それは彼が執筆する際にはいつも訪れている、物語の中での故郷なのです。
「いつも同じ場所で育った人々はよく、『つまらない。外へ出たい。』と思っている。そして、旅行をして、異なった場所を訪れると、自分の故郷が実はエキゾチックであることに気付くんだ。人々は皆、いい意味で、奇妙であり、クレイジーだ。このことに関しては、それぞれが全く違った意見を持っている。自分の故郷が世界で最も退屈な場所だと思いながら育っても、その後あらゆる比較をし始めた頃から、意外にもそこが世界の中でもエキゾチックな場所であったことに気付いていく。」

「そのように、人々は必然的にストーリーテラーであるので、私はここに彼らについて書きたいという気持ちになるよ。リースのパブに立ち寄って、誰かの横に座れば、小説を書くのに十分な素材を持ち帰ることができるんだからね。人々は常にストーリーを語ってくれる。」



火傷とポルノとドラッグ

アーバインは現在、ロバート・バーンズの生涯をめぐる物語の再検討を目的とした脚本を執筆中で、バーンズは才能ある「農民詩人」であったという先入観に対抗するように、彼の伝記としてこれまで取り上げられたり公表されていなかった側面を掘り下げているのだそうです。

「バーンズの伝記には、大衆文化に取り入れられていない豊かな素材がたくさんあるんだ。」と彼は言います。 「彼に関する興味深い点の一つは、10人の子供のうちの長男であり、母親と父親と兄弟と一つの部屋に住んでいて、両親は子供たちをいつも叩き出していたというようなことを経験しているために、今から思えば性的に不適切に成長してしまったと言えるようなところなんだ。」

「そして彼は青年として世の中へ出て行くが、そこはもしそうすれば撃たれてしまうので、農家の娘とは接触できないような世界だった。そして彼の仲間たちにとっても同じだった。彼らには、フリーメイソンのような飲み会があった。彼の初期の詩は非常に性的な性質を持っていて 基本的には若い男性のためのポルノクラブのようなものだった。大抵はみんな最初はポルノ作家として始めて、結果的に詩人になって、詩が大好きになっていた。詩とはほとんどリアリティTVのようなものだった。それは有名になるための一つの方法でもあったんだ。それは、有名になりたい、その環境から抜け出したいと思っていた彼にとっても同じだった。」

「もう一つ興味深いことは、彼がアーバインの港に行った時に、ある種の不調と衰弱を感じたということだ。 私は、彼が風俗嬢との関わりが原因で、性病か何かが少しづつ進行しているのだと思っていた。しかし、どうやら彼が亡くなった時に行われたDNAの遡及検査では、性病が全くなかったことが立証されたらしいんだ。しかし、興味深いことに、ロバート・クロフォードの伝記 [The Bard] には、彼は病気を治すために「ペルーの樹皮」を飲んだということが書かれている。船から出てきたものには [幻覚剤] DMTもあり、それは飲んだ人を別の現実へ連れていってしまうような、人間の歴史の中でも最も強力と言われる麻薬だった。バーンズの詩に現れる幻想の多くは、『タム・オー・シャンター（Tam O’Shanter）』の中でウイスキーのひどいDT（禁断症状）に引き起こされる幻覚のようなお酒によるものではなく、薬物によって引き起こされたものだと考えることができる。これらすべてはバーンズにより別のものへ広がっていくと私は思っている。」

スコットランドから世界へ向けて

ここまで来て、私たちもソサイエティの様々なフレーバーのなかでもよりピートの効いたカスク No. 53.323 の**チェシャー猫（Cheshire cat）**の一杯をアイラ島の海岸線を味わいながら挑む準備が整いました。アーバインがこの一杯の香りを嗅いで味わいながら次のように言ったため、私たちは一気にスペインやジャマイカの雰囲気からスコットランドへと舞い戻りました。「ただの土じゃないの？」

私たちはそれらをガブガブ飲み、ザ・ヴォルツをピートの香りで満たしながら、バーンズの話題に戻っていき、彼がどのようにアーバイン作品に影響したかを話し始めました。

「私のような人に強い影響力を持った人やものについて考えてみると、バーンズは最も大きな影響を与え得る人物の一人であり、あらゆる側面でスコットランド文化に浸透しているので、それを避けるのは難しい。彼は人々の自分自身の表現の仕方に影響を与えた。そして、そこには普通教育にみられるノックスの伝統もある。私が執筆を始めた頃、スコットランドの作家は皆、西部のアラスデール・グレイ、ジェームズ・ケルマン、ジャニス・ギャロウェイから、バリー・グラハム、ケビン・ウィリアムソン、ダンカン・マクレーンのような人まで、カウンシル・スキーム出身だった。それに対して、私が英国で知った小説家たちは皆オックスブリッジ出身だった。」

「ノックスの民主主義の伝統は 文化の中で続いていると思う。だから、そうだね、影響はあると思うけど、何かを構成しているという点、つまり言語的な構成という意味では、私はそれを意識していない。実際に何かを書くというプロセスに夢中になりすぎて、書いている最中に自分の影響が何なのかなどは考えていないから。」

バーンズや彼のスコットランド語の使用と同様に、アーバインの妥協を許さないエディンバラ方言もまた、あるいはエディンバラ語でさえも、読者（特にスコットランド以外の国の）にとっては挑戦的なものになります。彼は、より多くの読者にアピールできるように、言葉の使い方を妥協しなければならないというプレッシャーはあったのでしょうか？

「そういうことはあまり気にしていなかった。」と彼は言います。「初作のトレインスポッティングが出版されたときは、エディンバラの一部の人には売れるだろうと思っていたし、彼らはこの本を気に入って、売上を押してくれるだろうとも思っていた。そして、ロンドンの目利きたちがかなり気に入ってくれて、そのときは『彼らはヤク中毒だから喜ぶだろう』なんて思ったんだ。そんな風にして、どんどん有名になっていった。この本は刑務所などにも配給されて、そこでもみんなが好きになった。劇場版は人々を惹きつけて全国に広がり、映画は国際的にまでなった。そのようにどんどん広まっていったんだ。でも、私は大きな野望を抱くようなことは全くなかった。自分は基本的に他の仕事をしながら、機会のあるときに本を書くような人になるだろうと思っていたから。まさか自分がプロのフルタイムの作家になるとは思っていなかった。国際的に知られるなんて無理だと思っていた。
「興味深かったことは、イギリス、南アフリカ、アメリカ、カナダ、オーストラリアなどでも人々は楽しんで読んでくれたのですが、彼らは挑戦的な作品だと感じつつ、それを気に入ってくれたことということです。彼らは30ページ目に達するときが大好きで、スコットランド訛りで怒鳴り合ったり、「ラッジ」とか「ガッジ」とか、そんな感じの呼び方をしている声が読者の頭の中に響くらしいんだ。彼らはそんな挑戦を受けるのをとても気に入ってくれた。」

ここでまたバーンズとの比較が頭に浮かびます。世界中の人々がホグマニーに集まって『蛍の光』を歌うのですが、おそらく彼らは歌詞が何を意味するのかはわかっていません。意味を理解することは重要なのでしょうか？
「そのようなときに大切なのは連帯感を感じることなんだ。」とアーバインは言います。「彼は世界の統一国歌を書いたんだ。スコットランド人にしては奇妙なことだ。こんな小さな場所からそんなことができるなんて。」
その同じ小さな場所で世界で最も人気のあるスピリッツが造られました。そんな話をしながら、私たちは53.323 の**チェシャー猫（Cheshire cat）**を飲み干して、リースの街へ戻りました。

FIND OUT MORE ABOUT THE SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY

クリック

知識

最高の味わいのすべて

私たちが味を感じたり楽しんだりする能力は様々な要因に依存している、とトム・ブルース・ガーダインは考えます。しかし、私たちが何を楽しめ、楽しめないのか、またその過程で「良い」味というものを実証できるかどうかは、常に変化し得るものです。

MAIN IMAGE: MIKE WILKINSON

まだ飲んだことがない人のために説明すると、フェルネット・ブランカは「鉄道のタールとほうれん草」から蒸留されたと言われる強烈な苦味のあるイタリアの食後酒で、ニューヨークタイムズ紙 もかつてそう主張していました。アルゼンチン人はそれをコーラで割るのが大好きです。銀鍍されたバーテンダー品名簿の印としてストレートを飲みますが、それは、特に今日、頭遠いなく後天的な好みとなっています。フェルネ・ブランカのブランド大使であるニコラ・オリアテス（Nicola Oliaras）氏は次のように語ってくれました。「私の家族は朝にジャムやクロワッサンなど、甘いものを たくさん食べている。私の祖父は朝食にサラミとチーズをよく食べていた。17歳の時にすでにウイスキーが大好きだったんだ！」

好きになることを学ぶ

私がその場の誰で好きになったものはすべて、何かとの結びつきによるものでした。それはいかにも男らしい男が飲んでいたもので、スコッチとタバコで武装した私の胸にも実際毛が生えてくるような気になっていましたが、おそらく主な魅力というはアルコールでした。オックスフォード大学の実験心理学者チャールズ・スペンス教授は、「事実上、すべての嗜好は後天的なものであり、それを社会にさらしたり、それがもたらすものを知ることにより、それらを好きになれるのである」と考えています。
ウイスキーにはアルコールによっていい気分になる効果がありますが、コーヒーに関しては、カフェイン誘発性があります。この2種の飲み物には両方とも苦みがあり、私たちに先天的に備わる感覚は有害だとみなすような味だと、食品の未来学博士モルゲイン・ゲイ博士は言います。

幼少期からの味覚形成

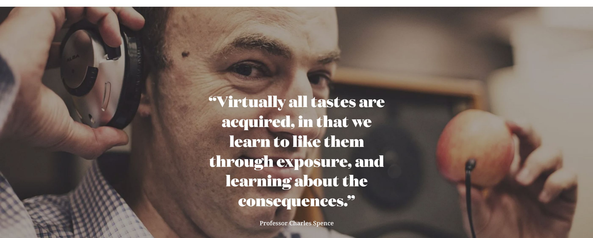
モルゲイン氏は、我々の古代の祖先が根やハーブを採集していたことが原因ではないかと考えています。生まれたばかりの赤ちゃんは、甘いものなら何でも喜んで舐めたり、喉を鳴らしたりする一方、苦いものや酸っぱいものは本能的に拒絶します。すでにその以前に、私たちの味覚は、母親が食べたり飲んだりするものの影響を受けながら、形成されているのです。「私たちは母親の子宮の中で味や香りの好みを発達させている。」とモルゲイン氏は言います。「それはその後、私たちがさらされているもの、仲間が何を好きかに影響されます。」コーヒーがかっこいいと見なされる文化の中で暮らしている場合は、コーヒーを飲む習慣を持つ可能性は高くなり、ウイスキーにも同じことが言えます。もしスコッチウイスキーがあなたにとって文化的アイデンティティのひとつであるならば、それを好きになりたいと思う傾向は強まるでしょう。
コーヒーでは、砂糖、ミルク、クリームのダブルエスプレッソへの道のりはよく知られています。スコッチでは、打撃を和らげるための多くのミックスが存在します。あなたがストレートで飲む義務は全くありませんが、反動的なおじさんたちが何を言うかはわかりません。しかし、アメリカのウイーの回答であるティム・ハンニは次のように説明しています。「スコッチを味わってもアルコールによる焦げの風味や苦みを感じられない人がいる。そんなんでは本当に味わっているとは言えない。」

“We develop our tastes and smell preferences in the womb. Then it’s about what we’re exposed to, and what our peers like. ”

Dr Morgaine Gaye

“There are people who taste Scotch and don’t get that burn from the alcohol or that bitterness, so there’s nothing to acquire.”

Tim Hanni



“Virtually all tastes are acquired, in that we learn to like them through exposure, and learning about the consequences.”

Professor Charles Spence

三大変化要素

自身の「知覚プロジェクト」の一環で、味覚について深く研究したことのあるティムは、次のように言っています。「人間の知覚は3つの主要な変化要素に左右される遺伝的な感覚生理学から始まる。」それは正しい捻入ると、舌の味蕾が何個あるのか、嗅覚がどれだけ正確に遺伝されるのか、ということです。私たちは鼻を通じて味を感じるので、2点目は非常に重要です。嗅覚が機能しないとさは、玉ねぎのみじん切りとリンゴのみじん切りの区別さえもできません。
次の変化要素は神経で、私たちの味覚受容体からの情報を伝達します。ティムの説明によると、それは後天的に変えられるものだそうです。「苦みが感知されると、ドーパミンと「気持ちいい」神経伝達物質が脳に送られます。」
3つ目の変化要素は心理で、これには上記でも触れた文化的影響やピアプレッシャーが含まれています。そのため、同じものを味わっても、ある人は何も感じないのに、別のもう一人は濃厚で鮮明な味を感じ痛みを伴うほどであるなど、味覚の差にそれほどの幅が出るということが起こるのです。

“Research has shown that women as a whole are slightly more sensitive to flavour than men, but the difference is so marginal that it doesn’t explain the lower levels of whisky consumption.”

Dr Frances Jack

良い味と悪い味

これはチャールズ・スペンスの知覚と一致しており、彼は次のように述べています。「大脳皮質の半分以上は私たちが見るものに与えられていますが、私たちが聞いたり、味わう割合はたった一セント未満であり、私たちの味覚が聴覚や視覚の世界よりもはるかに異なる世界に住んでいるという認識につながる。」
このことが、私たちが自分の味覚に自信を持てない理由を説明する助けになるのではないかと彼は考えている。「私たちは容認し味だと思っていますが、そうではありません。」
さらに問題を複雑にしているのは、味の美的な意味です。「これは非常に問題のあることです」とチャールズ氏は言う。「人々が何を意味しているのか、彼らが何を意味しているのかを理解しているのか、必ずしも明確ではありません。何年もの間、甘口の白ワインが好きだと告白したあは、ワイン業界では「不味い」とみなされてきました。」ティム・ハンニ氏は、そのような容赦的な態度に対して謝罪すべきだと考えています。彼の見解では、このような人々は、大音量の音楽や筋がかゆくなるものに敏感なのと同じように、単に味に敏感なだけなのだという。

“Some people crave sensation and thrill. It’s why some like rollercoasters and others don’t.”

DR MORGAINE GAYE

経験を積む意欲

スコッチには、最も優しいグレーンウイスキーから、まるで毛むくじゃらのピートモンスターまで、幅広いフレーバーがあります。初心者の一部は、いきなり難解なものに飛びつきたがるものです。「感動とスリルを渇望する人もいる」とモルゲイン・ゲイ氏は言っています。「それはジェットコースターが好きな人もいれば、そうでない人もいる理由です。」
スコッチウイスキー研究所の感覚科学者フランシス・ジャック博士が以下で説明しているように、それは私たちの経験を積む意欲にもつながっています。「新しいものを試してみることに非常に寛容な人もいれば、「これは好きじゃない、試すつもりはない」と言う人もいます。それは味や香りに対する個人的な感受性に依ります。」

これはウイスキーとジェンダーにおける厄介な問題にも通じています。「研究では、全体として女性は男性よりもわずかに風味に敏感であることが結果が出ていますが、その差は非常にわずかであり、ウィスキーの消費量のレベルの低さを説明するには至りません。そして「その他の香りが重要な要素である飲食物にジェンダーによる好みの違いは見られません。」とフランシス氏は語ります。あるいは、このような条件付けとウイスキーが「男性の飲み物」として発展してきたことには関係があるかもしれません。難解な味を制覇するには、根気が必要です。ある意味、男性は、「これには飲み価値があるはずだ」という考え方や執着心を起こし、飲みだがっているのかもしれません。

ブルキー、ブラウン、ボーイング？

では、結論として、最大の障壁は味ではなく、心の重荷であるという話をしたいと思います。
「ウイスキーのどこが嫌いですか？」モルゲイン氏は、あるとき、女性にグループに尋ねました。「単に、男性的すぎる。」と彼女たちは答えました。そして、なぜだか尋ねると、「それは茶色いし、つまらない、いつもジム・ビームやジョニー・ウォーカーのような名前が付いている。」
でも例えば、ザ・スコッチ・モルト・ウイスキー・ソサエティは違います。そして、胸に毛が生えてさそうだという青年の妄想を乗り越える時がついに来たのです。

蒸溜所訪問

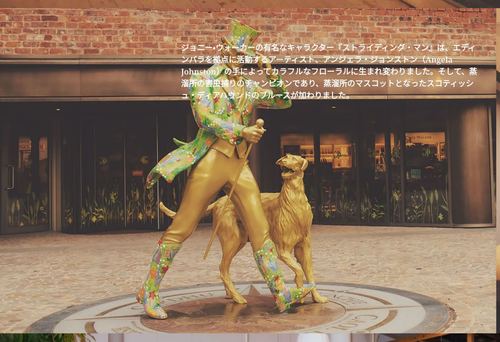
グレンキンチー（Glenkinchie）のニューフェイス

グレンキンチー（Glenkinchie）蒸留所の歴史は1837年にまでさかのぼり、イースト・ロージアンに建てられ、その名はキンチー・バーンにちなんで付けられたもので、ローランド地方にあるジョニー・ウォーカーの故郷として古くから知られています。蒸留所のオーナーであるディアジオ（Diageo）は、グレンキンチー蒸溜所の敷地内に訪問者を受け入れる新施設を作り、庭園を造園術で美しく整えるという、何百万ポンドもかけた改装をちょうど終えたところです。新型コロナウイルスのパンデミックのため、今のところすべての訪問は延期されていますが、エディンバラの南部で短い旅をすることができたときには、この変化が私たちにとって何を意味するのか理解できるだろうと考えています。

グレンキンチーの庭園は、蒸溜所のストーリーには欠かせないもので、イースト・ロージアンの野生の花や果樹園からアイディアを得て構想された35,000平方フィートの新しい庭園空間が設けられています。地元のフーズハニー（Hoods Honey）社とのパートナーシップは、夏の間にはそれぞれ最大65,000ほどになる蜂のコロニーが居住するという、蒸溜所の庭に収容された3つの蜂の巣に象徴されています。

グレンキンチーでは今後、「野生のウイスキー」というテーマに沿ったツアーや、下記のカクテルについてのマスタークラスなど、インタラクティブなウイスキーのテースティングセッションの開催を予定しています。

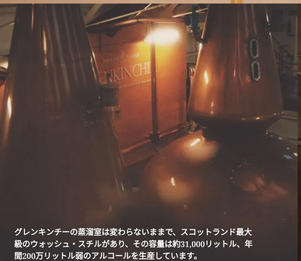
元々は1924年の大英帝国博覧会のために建設されたという、グレンキンチーを一度でも訪れたことのある人なら忘れることはないであろう、蒸溜所の模型があります。 それは現在は復元され、現場のその仕組みはすべてミニチュアの中に捉えられています。



ジョニー・ウォーカーの有名なキャラクター『ストライディング・マン』は、エディンバラを拠点に活動するアーティスト、アンジェラ・ジョンストン（Angela Johnston）の手によってカラフルなフローラルに生まれ変わりました。そして、蒸溜所の再生祭りのチャンピオンであり、蒸溜所のマスコットとなったスコティッシュ・テリアのハリーのブロンズが加わりました。

蒸溜所の改装により、新しいバーとカフェ、様々なウイスキーやカクテルを試飲することができるテイスティングエリアが建設されました。

蒸溜所の建物はビクトリア朝時代の赤レンガ造りで、内部と外部が改装され、受付エリアは蒸溜所周辺の自然の景観からヒントを得て明るい色調に新設されました。



グレンキンチーの蒸溜室は変わらないままで、スコットランド最大級のウォッシュ・スチルがあり、その容量は約31,000リットル、年間200万リットル弱のアルコールを生産しています。

JOHNNIE WALKER

GLENKINCHIE

グレンキンチーの倉庫は最大10,000樽を貯蔵することができ、その一部が訪問者のための展示用となっています。

ウイスキーの歴史

ウイスキー反乱

前号では、ガビン・D・スミス（Gavin D Smith）が、ウィスキー関連の課税がどのようにして1725年のグラスゴーの暴動へとつながっていったのかを探りました。本号では、彼は、その世紀の終わりにアメリカでウイスキーへの課税に反対があったことが、より広範囲で深刻な暴力のきっかけとなり、スコットランドと同じように、意図されたものではないいくつかの興味深い結果につながったということに注目します。

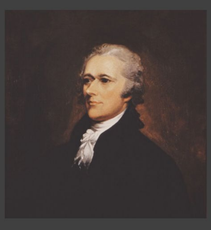
アメリカの『ウイスキー反乱』は1791年から1794年の間に発生し、ウイスキーが主にライ麦から作られていたペンシルバニア西部で繰り広げられました。

これは、新たに結成されたジョージ・ワシントン大統領が率いる連邦政府の財務長官アンドリュー・ハミルトン（Andrew Hamilton）が、自身もウイスキーの蒸留酒製造者であったことから、蒸留酒に税金を課すことを思いついたことに端を発しています。これは、イギリスとの革命戦争中に発生した借金を減らすための試みの一環であり、将来の政府支出計画のための歳入を増やすことも意図されていました。

大規模な事業を行う蒸留業者たちは、1ガロンあたり6セントの税金を年間で支払う必要があるだけで、大量に生産する場合には、より有利な料金を請求されていました。しかし、小規模な生産者は農民でもあることが多く、彼らの造る蒸留酒には1ガロンあたり9セントの税率が課せられ、決済には現金しか受け入れられませんでした。

そのうちに、課税への反発が広まり、徴税官が脅迫されたり、攻撃されることさえあり、多くの生産者が支払いを拒否していたことが明らかになりました。その「反乱」のクライマックスは、1794年7月、連邦保安官デイビッド•レノックスがペンシルバニア西部に到着し、税金を払っていない60人の蒸留業者に令状を出したときでした。

地主であり、徴税官であったジョン・ネビル将軍はレノックスを支援しましたが、その報復として彼の家が襲撃され、その後700人もの武装した暴徒によって焼失されました。この展開を受けて、ピッツバーグの居留地への攻撃が危ぶまれる中、ジョージ•ワシントンはペンシルバニアに和平使節を派遣し、反乱軍の指導者たちと会談しました。



ライ・ウイスキーは大量に製造され続けましたが、『ウイスキーの反乱』の影響は明らかで、ケンタッキー州のトウモロコシからバーボンを生産する産業の創設に向けた機運の高まりにつながっていきました。

PICTURED: Alexander Hamilton

使節が法と秩序を回復するという約束を果たせなかったとき、ワシントンはペンシルバニア、メリーランド、ニュージャージー、バージニアから12,000人を超える民兵を集め、この部隊の先頭に立って自らペンシルバニア西部に進軍しました。民兵はほとんど抵抗せず、反乱軍と疑われる者が多数逮捕されました。2人はその後、反逆罪で有罪判決を受けましたが、ワシントンによって恩赦されました。

蒸留酒への課税は1802年にトーマス・ジェファーソン大統領時代に最終的に廃止されましたが、その理由の一つには、法と秩序を守るための最善の努力にもかかわらず、関税を徴収することが事実上不可能であることが判明したからです。
ケンタッキー州とテネシー州の蒸溜所は連邦法の適用を受けておらず、ライト・トンプソンが2020年の著書『Pappyland』で説明しているように、「農民と蒸溜業者たちは、税務官 と連邦政府の遠くまで及ぶ支配力を逃れ、自分たちの立場を確立できる土地を探していた」のです。

1791年にはハミルトンの法律が成立しました。ケンタッキーは1792年に州となりました。

ケンタッキーの土地はトウモロコシ栽培に最適で、1エーカーあたりの収穫量はメリーランド州の4倍でした。そのため、農家にとってトウモロコシを育てることはごく自然なことでした。

ライ・ウイスキーは大量に製造され続けましたが、『ウイスキーの反乱』の影響は明らかで、ケンタッキー州のトウモロコシからバーボンを生産する産業の創設に向けた機運の高まりにつながっていきました。

すでに1783年にはルイビルのオハイオ川近くにエヴァン・ウィリアムズによって商業用の蒸留所が建設されており、後にメーカーズマークで有名になるサミュエルズ家も同時期に自家用の蒸留を始めていました。

1789年にバプテスト派の牧師であったイライジャ・クレイグはジョージタウンに蒸留所を開設しており、彼はコーン・ウイスキーを生のまま販売するのではなく、新樽で熟成させたバーボンの「発明者」であったと称賛されることがありますが、実際はそれよりも、彼は正当に認められていなかった初期のウイスキー蒸留者たちが始めた熟成実験を引き継いでいたと言う方がふさわしいようです。

グラスゴーでのモルト税に対する暴動の意図しない結果としてアイラ島で商業的な蒸留酒産業が発展したように、大西洋を渡って起きた『ウィスキー反乱』の意図しない結果としては、最終的にケンタッキー産のバーボンが世界に知れ渡ることになったのです。

マット・マッケイ（Matt McKay）

人は誰でも、ふとどこかでウイスキーの世界に没頭してしまうものですが、マット・マッケイ氏の場合、それは面白いスコッチとジンジャーエールを飲みながら、3万フィートの高さの飛行機に乗っているときのことでした。それがきっかけで蒸留酒への興味に火が付き、自身のウイスキーブログを立ち上げ、最終的にはロンドンの新しいビンバー蒸留所で重要な役割を担うことになりました。フィルターなしの、そのままのマット氏をフォローしていけば、彼の個人的なウイスキー探求の中での変革的な瞬間について、より深く知ることができます。

Bimber's distillery's still set up as at June 2020

Bimber's direct-fired operation

どのように始まったのか

20年以上前にさかのぼる話になりますが、私はPRやマーケティング、そして世界規模のイベントのためにたくさんの仕事をしていました。そんな環境で、その時代、私は世界中を旅していましたが、お酒はやよりもずっと自由に流通していました。私はメンタルを落ち着かせるために飲むのが好きで、よくジントニックを飲んでいましたが、だんだん飽きてきてしまいました。ある時、開いたおじさんがスコッチとジンジャーエールを注文していました。私は若く、影響されやすかったので、同じものを注文してみました。それはデュワーズ・ホワイトラベル（Dewar's White Label）で、もちろんのこと、気に入りました。

ジンジャーエールと一緒に希釈した幅広く調和のとれたブレンドを飲むことから、シングルモルトやストレート、またはオンザロックを試すことへの移行は、それ自体がかなりのチャレンジでした。しかし、時と経験を重ねるうちに、私もその味が確実にわかるようになりました。料理学校に通っていた時期もあったため、味覚が発達していたことも大きかったと思います。それを言語を用いて表現できるようになったのは、後年になってからのことです。ウイスキー業界外の人々は、ウイスキーは単にウイスキーであり、より甘かったりスモーキーだったりする付れど、結局みんな似たようなウイスキーだという印象を持ちがちです。しかし、実際はそうではなく、パブやホテルのバーのほんの小さな品揃えにも驚くほどの多様さがあることがよくあるのです。それからの20年間は、ただひたすらそのを世界に浸頭していました。

Matt played host to SMWS spirits director Kai Ivalo in January 2020

Picture credit: Jonn Workington

どのように発展していったか

私は自身のウイスキークラブを開業し、それがきっかけでウェブサイト（thedramble.com）を立ち上げることになりました。当初は、自分の見つけたウイスキーについて記録を残すためのテイスティングノートの作成にすぎませんでした。誰にとっても、自分の自然なスタイルを見つけるまでには、時間がかかるものだと思います。そのことを認識してからは、私にはもっとたくさん書けることがあると気付き、このウェブサイトは全く違う方向へと転換しました。ただ書くというよりも、議論を含めた据り下げた内容になっていきました。「これがウイスキーだ。私が好きなのはこれだ」というテーマは、ウイスキーのテイスト（味）についてだけではなく、人々、経済、大麦、農業、文化、ユーモアなどへと広がっていきました。

ビンバー（BIMBER）での実践

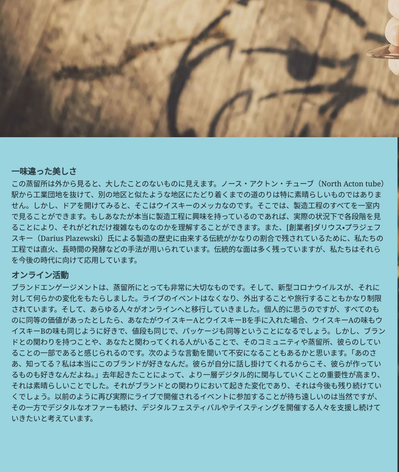
ビンバー（BIMBER）は私の地域にある蒸留所で、そこのチームの人々に出会ったときには素晴らしいときが過ごせ、彼らのする仕事には感動させられました。彼らは約半年後に初のリリースを開始する予定でしたが、マーケティングもコミュニケーションも全くできていなかったので、私がその役割を担うことになり、それは今でも、本職であるバイオメディカルサイエンス分野の出版社のコミュニケーションディレクターの仕事に加えて行っています。それはまさに、私のコミュニケーションスキルとウイスキー愛好家であることの両方を活かせることができ、その仕事が本当に好きです。

Matt gets hands-on in the Bimber filling room

変革

ビンバーの工程をすっかりと変えて、計り知れないほど大量のウイスキーを作ることは可能ですが、それは私たちが目指していることではありません。事実上、7日間発酵させて10時間蒸溜するのであれば、なぜそれをポロポロになった古い木材の容器に入れて、急いで取り出す必要があるのでしょうか？すべてが遅く見え、生産容量は実現可能なものよりもはるかに小さいのですが、それは私たちが、容量ではなく、純粋に独自の考え方とアイデンティティを突き詰めていくために、常識に逆らいながら活動しているためです。私は個人的には、ビンバーで造られる3年のウイスキーは、多くの同じ年齢やそれ以上の年齢のウイスキーよりも、はるかに発展し、成熟したものだと感じています。それは純粋に、これらの工程とウイスキーのスタイル、そしてそれを実現するために時間をかけているためです。私はそれを「変革」と呼びます。

そして、ウイスキー愛好家たちは、新しい工程やアイデアにひるわくし、年齢の若いウイスキーにもかかわらず、そこにできる限り多くの風味を封じ込めなくてもよいのかと悩むこともなく、既存の枠組みを超える探求をしたいと思うようになってきています。正直に言うと、それはウイスキー業界に意識改革が起きたということです。私たちは10年前にも、今日行っていることを正確に伝え、同じように生産をすることは可能だったであろうが、それは行われることはありませんでした。当時のウイスキー市場にとって、そのようなことを実施する心構えを持つことが可能だったのだろうか？そうは思えません。それは時代精神であり、適した時代に適したところでのみ実現可能なのだと思います。



一味違った美しさ

この蒸留所は外から見ると、大したことのないものに見えます。ノース・アクトン・チューブ（North Acton tube）駅から工業団地を抜けて、別の地区とはだような地区にたどり着くまでの道のりは特に素晴らしいものではありません。しかし、ドアを開けてみると、そこはウイスキーのメッカなのです。そこでは、製造工程全てを一室内で見ることができます。もしあなたが本当に製造工程に興味を持っているのであれば、実際の状況下で各段階を見ることにより、それがどれだけ複雑なものなのかを理解することができます。また、【創業者】ダリウス・プラジェフスキー（Darius Plazewski）氏による製造の歴史に由来する伝統がかなりの割合で残されているために、私たちの工程では直火、長時間の発酵などの手法が用いられています。伝統的な面は多く残っていますが、私たちはそれらを今後の時代に向けて応用していきます。

オンライン活動

ブランドエンゲージメントは、蒸留所にとっても非常に大切なものです。そして、新型コロナウイルスが、それに対して何らかの変化をもたらしました。ライブのイベントはなくなり、外出することや旅行することもかなり制限されています。そして、あらゆる人々がオンラインへと移行していきました。個人的に思うのですが、すべてのものに同等の価値があったとしたら、あなたがウイスキーAとウイスキーBを手に入れた場合、ウイスキーAの味もウイスキーBの味も同じように好きで、値段も同じで、パッケージも同等ということになるでしょう。しかし、ブランドとの関わりを持つことや、あなたと関わってくれる人がいることで、そのコミュニティや蒸留所、彼らのしていることの一部であると感じられるのです。次のような言動を聞いて不安になることもあるかと思います。「あのさあ、知ってる？私は本当にこのブランドが好きなんだ。彼らが自分に話し掛けてくれるからこそ、彼らが作っているものも好きなんだよね」。去年起きたことによって、より一層デジタル的に関与していくことの重要性が高まり、それは素晴らしいことでした。それがブランドとの関わりにおいて起きた変化であり、それは今後も残り続けていくでしょう。以前のように再び実際にライブで開催されるイベントに参加することが待ち遠しいのは当然ですが、その一方でデジタルなオファーも続け、デジタルフェスティバルやテイスティングを開催する人々を支援し続けていきたいと考えています。

ファミリーツリー

ウイスキーの系譜

SMWSのメンバーであるデイビッド・デイリー（David Daly）は、旅好きなウイスキー愛好家で、どこかに旅行をするたびに、その地方で生産されたウイスキーを試飲することにしています。現在、彼は、スコットランドやアイルランドからのDNAを伝承しつつ、その後の世代に独自のアプローチを取り入れた数々の新しい蒸留所の世界中での台頭を称賛しています。

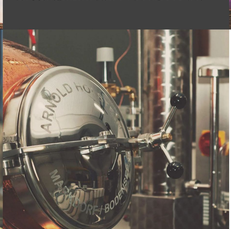
スコットランドとアイルランドは、どちらがウイスキーの母国であるか争っているともいえますが、実際には歴史的な視点で見てどちらの国もそれに相当するとは考えられません。これらの国の子供であるといえるアメリカや日本、インドなどの国での歴史もすでに進んできています。ある意味では、これらの国は次の世代の親なのです。
スコットランドとアイルランドは、悪気のない諍いはやめて、孫たちに優しく微笑むべきなのです。それらの国のいくつかをみていきましょう。

チェコスロバキア

ベルリンの壁崩壊以前に、東欧ではすでにウイスキーの蒸留が行われていました。それは仲間同士だけの間のニッチな市場として存在している方がよいものだと思われていました。外部からの情報は限られていたため、入手できる本を利用して、プラドロ（Pradlo）蒸留所は、最高級の錆鉄製のハンマーミルからブランド名をとって開業しました。
今日でも、様々な熟成期間のウイスキーが入手可能です。私は、23年熟成のハンマーヘッド（Hammerhead）を試飲してみましたが、ビールのように強特で味わい深いウイスキーが製造されていることを知り、感激しました。新鮮な干し草の香りにヘーゼルナッツのアクセントが加わり、ピーナッツペーストとナツメグの香りが口の中に広がります。オーク風味で、カリッとしたキャラメルのかかったケーキのようなフレーバーが目を覚ましてくれます。

ジョージア

最近トビリシ（Tbilisi）を訪れた際に、2つの蒸留所があることを知りました。ジムシャー（Jimsher）とアレクサンダー（Alexander）という蒸留所です。2つ目もそれほど古くないものの、特に1つ目を訪れた際に、2種のウイスキーが以前は地域のブドウ品種に使用されていた樽で仕上げられていることを知りました。その2種のウイスキーは、ツィナンダリ（Tsinandali）とサペラビ（Saperavi）です。前者は豊かな果実の甘みがあり、最後に軽いウッディーなメソソールの香りが感じられます。そして後者は、胡椒をまぶしたバナナのような濃厚な口当たりがあり、長く爽やかなカンパリ風の雨のような幕を下ろしてくれます。
この美しい国への私の次回の旅に向けて、西のクヴェモ・カルトリ地方へ行き、アレクサンダー蒸留所を訪問して、私が手掛け始めたことを締めくくろうと思っています。



アイスランド

バイキングたちは何世紀にも渡ってイギリス諸島に居続け、多くの継承物を私たちに残してきましたが、彼らの子孫がグレンズ山脈を喫き込み、ウイスキー造りに手を染めたのは近年になってからのことです。スウェーデンとデンマークが最も有名かもしれませんが、フィンランドのテレンペリ（Teerenpeli）が織り出す魔法を忘れてはいけません。
最先端の技術革新として、アイスランドの西部では、アイムヴァーク（Eimverk） 蒸留所のフロキ・アイスランド・ヤング・モルト（Flóki Young Icelandic Malt）という名のウイスキーの製造に、泥炭の代わりに乾燥した羊の糞が使用されています。それは、根本的には、全ての有機物を単一の有機物分解に置き換えているというものです。ブレンデッドモルトとシングルモルトを比較すると、似たような原理であることがわかります。

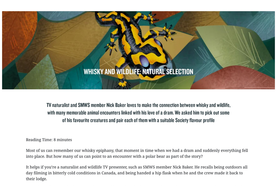
インドネシア

2019年12月にバリにいた私は、バリムーンズ・オムラーク・ウイスキー（ali Moon's Omrach whisky）を少量試飲してから、そのボトルを手に取りました。これはゲール語で祐珀を意味します。この食材が豊富で脂やかでのどかな島で造られたこの製品は、砂を入れすぎたケーキのように感じる人もいます。ミックスには力ラメルが入っています（カラメル色素E150aは不使用です）。すべての旅は最初の一歩から始まるものですので、寛容にお願いいたします。
それは疑いようのないような甘さで、ラム酒と変わらないと思っても仕方がないかもしれませんが、私たちの品揃えの中には他にも欠かせない変番品がありますので、ぜひ時間をかけてお楽しみください。

イスラエル

ローマは都市というよりも美術館だと呼ばれることがあります。では、イスラエルは何と呼ぶことができるのでしょうか？地図上で歴史的に有名な場所ばかり見ていると、3カ所の蒸留所観光案内センターを提供している成長産業のことには気付かないかもしれません。
そこで私が最初に体験したのは、ミルク＆ハニー ディスティラリー（Milk and Honey Distillery）で造られているトリプル・カスク・ヤング・シングル・モルト（Triple Cask Young Single Malt）でした。その若さからか、ビストルの連打のように仕上げに使われる3つの異なる樽の特徴を一気に表現するので、まだらな味わいを覚えました。甘さと、塩気、マイルドなピートの味がほぼ同時に感じられました。
この蒸留所は今では6年目を迎え、現在の生産物はよりニュアンスのあるものになっています。近いうちに訪れて、彼らのエレメンツ・シリーズの中の他のものも試飲したいと思っています。

まるで祖国の祖父母のように、それを夢みることができるところならどこでもウイスキーを造るという芸術が遠い離れたところで開花することを祝うましょう。私たちは、そんな願いを送るべきです。私たちは、これらの新しい生産物を支援していくべきなのです。そして、彼らの新しいアイデアと、革新的なアプローチを、彼ら自身の豊富な経験と地元のテロワールが結びついた生産物を、素晴らしい継承物を共有し、成長し続ける家族のような彼らといっしょにぜひ幸せになりましょう。



TV naturalist and SMWS member Nick Baker loves to make the connection between whisky and wildlife, with many memorable animal encounters linked with his love of a dram. We asked him to pick out some of his favourite creatures and pair each of them with a suitable Society flavour profile

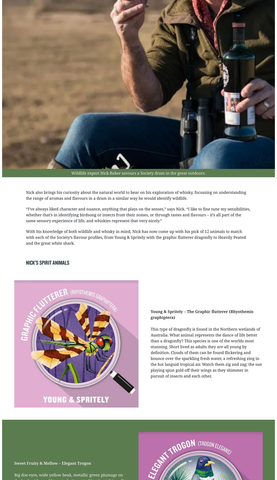
Reading Time: 8 minutes

Most of us can remember our whisky epiphany, that moment in time when we had a dram and suddenly everything fell into place. But how many of us can point to an encounter with a polar bear as part of the story?

It helps if you're a naturalist and wildlife TV presenter, such as SMWS member Nick Baker. He recalls being outdoors all day filming in bitterly cold conditions in Canada, and being handed a hip flask when he and the crew made it back to their lodge.

"We'd been filming polar bears, outdoors in a blizzard, and when we got back indoors someone passed me their flask," says Nick. "It was a lovely object, even more so when it was full of malt whisky, and the contents did me good. From that moment on, I got the taste for it."

The connection between whisky and wildlife was made, sparking an enduring passion for Nick and encouraging him to develop his whisky knowledge – often inspired by his wildlife-related adventures.


Wildlife expert Nick Baker savours a hearty dram in the great outdoors.

Nick also brings his curiosity about the natural world to bear on his exploration of whisky, focusing on understanding the range of aromas and flavours in a dram in a similar way he would identify wildlife.

"I've always liked character and nuance, anything that plays on the senses," says Nick. "I like to fine tune my sensibilities, whether that's in identifying birdsong or insects from their noises, or through tastes and flavours – it's all part of the same sensory experience of life, and whiskies represent that very nicely."

With his knowledge of both wildlife and whisky in mind, Nick has now come up with his pick of 12 animals to match with each of the Society's flavour profiles, from Young & Spritely with the graphic flutterer dragonfly to Heavily Peated and the great white shark.

NICK'S SPIRIT ANIMALS

Young & Spritely – The Graphic flutterer (Rhythemnis graphicpterz)

This type of dragonfly is found in the Northern wetlands of Australia. What animal represents the dance of life better than a dragonfly? This species is one of the worlds most stunning. Short lived as adults they are all young by September. They are a joy to watch as they hover and bounce over the sparkling fresh water, a refreshing zing in the hot languid tropical air. Watch them zig and zag, the sun playing upon gold-off their wings as they shimmer in pursuit of insects and each other.

Sweet Fruity & Mellow – Elegant Trogon

Big doe eyes, wide yellow beak, metallic green plumage on the back with a red breast what's not to like about this wild animal bird? They're pretty laid back too. Sitting perched up for long periods, feeding into the greenery of the forest canopy. Their diet consists of fruit, insects and the occasional lizard, they prefer to fill their wide bill with forest fruits

Sweet & Spicy – This Spice bush swallowtail (Papilio troilus)

This is a large dark species of American butterfly, a flouncy flyer with a preference for woodland habitats where it's during those warm sugary summer days. However try finding the caterpillar and you'll have to delve deep into the Sassafras or Spicebush (their main food plants). Not only does the aromatic foliage leave the experience playing on your senses but the caterpillar does too – give one of those snake mimicking insects a prods poke and it'll exert a weird hiss, and, glossy forked organs (called as osmeteriums) from the back of their heads – which fills the air with a buttery smell.

Spicy & Dry – Streaked Tenrec (Hemicentetes semispinosus)

Tigging in the dusty and dry soil of a Madagascan forest is a creature that feels familiar in many respects yet is a stranger to mine. A refreshing combination of features belong to this Tenrec, part shrew and a little bit hedgehog. They're a near yet pugnacious little predator, a mouth full of needle-sharp teeth is matched by a coat of spines made of keratin (the same stuff that makes our hair and nails) and – a dry rustle is made by rubbing specialised quills as their back together. If this is ignored it will raise its six Mohican and lured bait its attacked leaving you full of nasty little spinners.

Deep, Rich & Dried Fruits – Bunturong (Arctictis binturong)

A heavy and hairy tree loving mammal from South East Asia. This is a creature that's a bit of a lazy bear and a scrappy monkey all rolled up into one. Found in the tropical rainforests of the Southern Asian forest it doesn't plod either but moves with a sureftooted, and steady gait. It is territorial and you know when you're sharing the forest space with a Bearcat it's other popular named as you'll get the whiff of sweet, baked goods, from the recreations it uses to mark its territory. Fancy a whiff of the Bunturong's pheromones? (The only Binturong I've sniffed was tucking into a pile of figs and so I will always associate this most enigmatic of mammals with a sweet fruity smells in the wild – while they will eat almost anything they can get their paws into – fruits are however high on the list.

Old & Dignified – African elephant (Loxodonta africana)

Although they are the largest land animals they have grace, depth and nuance. These eminent souls have a long life (60-70 years) and memory to match as the saying goes. The largest living land mammals ever humans and like us they have a use after they've stopped breeding, they can pass on the wisdom of their teachings to the younger generation. Despite being heavy weights, they have surprising subtleties and can move with stealth, grace and poise through bush and forest. Watch out as an Elephant and there is always something going on.

Light & Delicate – The Giant Pond skater (Gigantometra gigas)

They don't come more exquisitely elegant than this animal – so perfectly minimalistic that it can rest on that thin skin between water and air – the surface tension of pools. The biggest of this familiar group of insects is a rare beast found in forest pools in Asia. It's spindly leg span is around about 7 cm, but they're so light that they only leave a dent around in search of other insects that have become ensnared. The reason the pond skaters don't sink is that they not only spread the little weight they have over a large area, but they are covered in a fine downy water repellent hair – like magic non-wettable velvet.

Juicy, Oak & Vanilla – Brown bear (Ursus arctos)

Brown bear is a survivor, an adaptable, charismatic creature that's found in a wide range of habitats across the Northern hemisphere. A large strong and robust animal of wild woods and plain. Intelligence and wit and a dependency on a deep knowledge and understanding of their environment are determining characters that allow them to track with the seasons and the availability of food – and to survive the winter months.

While they can be feisty for the most part they are gentle souls, that integrate power and wisdom in one harmonious whole.

Oily & Coastal – Great Cormorant (Phalacrocorax carbo)

This is a bird strongly associated with the marine environment. Sinuous and salty. They sit low in the water when hunting; flicking down to the depths to catch fish. When they are not fully immersed in the brine they inhabit a world of rocky cliffs, beach and breaker. Their blue-green plumage makes them less apparent against the sea, but you would make them out against the sky, as you'll often see them sitting wings outstretched to drip dry and iconic of the coastal environment. Their plumage often looks slick and oily when wet but when it chances the light it dazzles with a polychromatic light show of subtle greens and blues.

Lightly peated – Fire Salamander (Salamandra salamandra)

The name Salamander is derived from the Persian words meaning 'fire within'. This amphibian is an animal that is salt and smooth, a creature of dark and dank places and yet also a creature of fire. Its skin is a bright orange beast of the half-lit habitats it does have an ugly surprise.

Peated – Moose (Alces alces)

An adult bull moose, in full antler, is a noble force of nature, when a male at its peak proudly holds its head high it can stand at around 2 meters at the shoulder and weigh over 700 kg it's a mighty animal, a hoary weight. Big and unmissable it might have a gentle soul, feeding on succulent plants and living in the wet wilds of wood and swamp, but it is strong, independent and stoic. Just like its flavour profile, it's a whisky that commands respect, and deserves respect from it once its mind is made up. Just try crossing one in the rutting season. A moment with a moose is one that stays with you and memory with longevity.

Heavily Peated – Great White Shark (Carcharodon carcharias)

It's an animal that cuts its way through the water, it has a refined class and commands respect. Feed yourself here to the apex of the food chain and you're in the realm of those who those glimpse there's no room for any other characters. But an experience for everyone – to some it's just too dangerous for others its a beast of sublime and powerful beauty.

CLICK HERE TO TAKE OUR QUIZ TO FIND YOUR OWN SPIRIT ANIMAL AND SOCIETY FLAVOUR PROFILE PAIRING

Looking to build better employee experiences? Join our live workshop

Typeform

Sign up

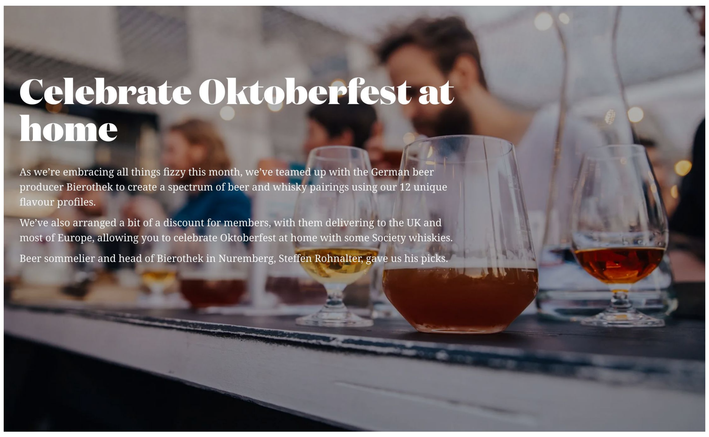
Sorry, you can't access this typeform until its creator says so

Cookie consent

We use our own and third-party cookies to show you more relevant content based on your browsing and navigation history. Please accept or manage your cookie settings below. Here's our cookie policy.

Accept all cookies

Cookie settings



Celebrate Oktoberfest at home

As we're embracing all things fizzy this month, we've teamed up with the German beer producer Bierothek to create a spectrum of beer and whisky pairings using our 12 unique flavour profiles.

We've also arranged a bit of a discount for members, with them delivering to the UK and most of Europe, allowing you to celebrate Oktoberfest at home with some Society whiskies.

Beer sommelier and head of Bierothek in Nuremberg, Steffen Rohnalter, gave us his picks.

Young & Spritely & Boon Framboise

A fruity sour beer is my go-to partner to whisky – it's often surprising and always inspiring. The raspberries are not too dominantly sweet and the acidity is still noticeable. It can unveil completely new notes in the whisky, especially with this intense flavour profile!

Boon Framboise is a Belgian raspberry Lambic. Once a rarity, brewed only during a short period in summer, today Boon's Framboise is available all year round. More than 300 grams of fresh raspberries per litre are added to young Lambic.

Sweet, Fruity & Mellow & Pinta Aja Pale Ale

This Pale Ale is a very fruity beer without much hop bitterness and is therefore ideal with fruity whisky. The fine carbonic acid of the beer "opens" the aromas of the whisky even more.

Pinta Aja Pale Ale is a pale ale from Poland.

Spicy & Sweet & Nürnbier Felsenkeller

The Felsenkeller is an elegant Kellerbier (cellar beer) with a slightly sweet body and a noticeable but not dominant hop bitterness in the finish. It also goes perfectly with gingerbread or spiced chocolate. Hence the pairing.

Even if there are rock cellars certainly also in other parts of the world, one connects these usually with Franconia. The Franconian hills and mountains are criss-crossed by rock cellars, which were once hewn into the hard stone to store food. In the rock there is a natural temperature throughout the year, which usually does not exceed twelve degrees. This makes these cellars the perfect place to store perishable food or even beer.
In Franconia, the rock cellars are largely responsible for the design of the landscape of enjoyment: the first restaurants were built around the rock cellars at an early stage. The term "Bierkeller" goes back to this development. People streamed from near and far to the rock cellars to enjoy the beer stored there together with a hearty snack. To this day, breweries in Franconia use the low temperatures underground and store their beer in rock cellars.
The rock cellar is thus a valuable element of the Franconian beer culture. The boys of the brewery Nürnbier also recognized this and dedicated a beer to the cultural asset Felsenkeller. Brewed in Hallerndorf in Franconia, the Felsenkeller beer originates in the heart of Franconia and tastes the same: Malt accentuated and down-to-earth, Felsenkeller is not only a homage to the cult deposit but also to the beer that was stored there for centuries.

Spicy & Dry & Weiherer Hopferla

The Hopferla is a strong IPA with light fruit and especially strong dry hop bitterness in the finish. So you could call it a spicy and dry beer par excellence.

A West Coast Style India Pale Ale from Bamberg (close to Nuremberg) with the seven hop varieties Simcoe, Warrior, Centennial, Mosaic, Equinox, Citra and Chinook as well as classic and caramel malts. Fruity, resinous, hoppy.

Deep, Rich & Dried Fruits & Faust Brauerreserve

This classic German wheat beer has its famous signature of banana and cloves on the nose, an intriguing pairing when matched with a whisky from our Deep, Rich & Dried Fruits flavour category.

Beer is a drink that is usually enjoyed fresh. Many beers have an expiration date and do not taste optimal after this date. In order to bridge times of war and unforeseeable catastrophes, people used to always have a reserve in the cellar as a precaution. A beer that was still edible after long storage and could be drunk when the fresh beer was not available. The Faust Brewery has developed such a reserve beer: the exceptional name of the beer refers to the history of reserve beers and the history of Miltenberg. The home of Brauhaus Faust was first mentioned in a document in 1237 – an occasion to which a beer can be dedicated!
Braurreserve 1237 is a creamy beer with a velvety smooth mouthfeel and soft-pearly carbonation. It flows into the glass in a shimmering maroon colour and forms a beige head. The special feature of this beer is the regional wine yeast with which the hop brew is fermented. After the brewing process, the beer moves into specially designed wooden barrels for several months and develops its exceptional, strong character deep down in the rock cellar. The brewing reserve enchants with a rich fruit bouquet of raspberry, melon, strawberry and plum. The barrel maturation provides a full-bodied taste reminiscent of rum pot and bourbon whiskey. The brewers of Faust have created a masterly balance of sweet and sour notes, the incomparable character of cask-matured beers is particularly evident in the finish, making Braurreserve 1237 a very special beer.

Old & Dignified & Ayinger Celebrator

Dark Doppelbock beers are perfectly suited to become so-called vintage beers (when stored for several years). This flavour profile sounds as if the whisky could bring these vintage aromas into the pairing.

This multi-award winning Doppelbock is the dessert beer among our beer specialties. Its deep mahogany colour tends to ruby red.
The sensationally firm foam is surrounded by a nutty-caramel scent and a hint of cedar wood. A velvety soft, full-bodied taste is accompanied by spicy notes in the finish.
The Ayinger Celebrator is a full-bodied strong beer, which is continuously voted among the best beers in the world in the annual international ranking.

Light & Delicate & Maisel & Friends Hoppy Hell

This profile calls for a light and rather reserved beer, which nevertheless has floral and slightly fruity notes.

Our Hoppy Hell has a bright, straw-yellow colour and just the sight of it makes your mouth water. Subtle aromas of stone fruit, citrus and a little peach give an idea of the unusual fruitiness in the light. At the latest with the first sip, the aroma hops used show what they can do. Refreshing and fruity, our Hoppy Hell flows into the mouth – simply delicious, palatable and easy to drink!"

Juicy, Oak and Vanilla & Coede Marihana

The juicy and fruity notes go well with hops and beers with a lower alcohol content.

Coedo is a Japanese beer, and Marihana means hop blossom. It's a session IPA with complex bitter notes.

Oily & Coastal & BRLO Porter

This profile is directly reminiscent of the beer style Oyster Stout. I think a porter is more appropriate because of its pronounced sweetness.

This bottom-fermented beer style is a cross between English Porter and Russian Imperial Stout. Our unfiltered Baltic Porter delights with harmonious caramel and roasted aromas.

Lightly Peated & Veto Weisser Hai (Great White Shark)

Discreet smoky and peaty notes go well with strong, pale beers with a slight fruity note. A cold hopped Weizenbock is ideal.

The Weizenbock is a wheat beer that has at least 16° P original wort, i.e. a more strongly brewed wheat beer.
Beers brewed with at least 50% wheat malt are called Weizenbier. Names for these beers are Weizen, Weißes and Weiße.
"Wheat" and "white" have the same etymological origin. Wheat beers are brewed in top fermentation. In Austria, Old Bavaria and the Mark Brandenburg, wheat beers are also called Weißbier.
"Kaltgehopft" means that hops have been added to the wheat buck during fermentation and storage, which essentially releases its essential oils and gives the beer its corresponding flavors. Due to the Hallertauer Comet there are notes of dark berries (blueberry, black currant, blackberry).

Peated & St Bernardus Abt 12

The smoky notes of this profile match the strong body of the beer (due to 10% alcohol). Its phenolic aromas go well with the Belgian Trappist yeast (which also has phenolic notes).

The real treasure of the Brouwerij Sint Bernard from Watou in West Flanders is the Abbot 12, a Belgian abbey strong beer (quadruple) with 10.5% alcohol, which is considered by many connoisseurs to be one of the best beers in the world.
A Quadrupel is the logical continuation of the beer styles Dubbel and Tripel. These are mostly dark beers with an average alcohol content of around 10%. These beers are comparable to many world-famous Trappist beers.
The Abt 12 has a dark, cherry red color with a creamy, beige foam. Aromas of dried fruits, pickled fruits, caramel and honey penetrate the nose. In the mouth the strong beer is very full-bodied with a pleasant recency. An intense malt body brings out aromas of caramel and honey. Fine fruity notes, reminiscent of fruit pickled in a rum pot, come to the fore. The alcoholic strength is well hidden behind all the flavors, but shows itself with a slightly warming sensation at the end in the throat and stomach area. Caramel remains in the finish, with a spicy and intense spice and muscat flavor. Very complex and good Belgian beer specialty, which should be tried.

Heavily Peated & Weyerbacher Tiny

Fits perfectly, as strong peat smoke mates with the 11.8% chocolate and rum notes. Very soft beer, which harmonises well with barrel aromas.

The Weyerbacher Brewery was founded in 1995 in Easton, Pennsylvania. In the USA, it is known for its beers and brands, which are influenced by the Belgian beer culture: Merry Monks or Quad. These are all high-proof beers - true to the brewery's claim to brew "big beers". One of the brewery's specialties is cask-conditioned beers - especially those that are stored in ex-bourbon barrels. The brewery had to file for bankruptcy in April 2019, but continues to operate with a restructuring programme.
The Tiny is a Belgian Style Imperial Stout. Completely without foam, heavy and oily it flows into the glass. Sticky and sweet consistency. Not as roasted and coffee-like as other Stouts. More like a sweet caramel candy. Delicious with mousse de chocolate or dark chocolate specialties.

Bitatio atus blabo plate cer nobit qua

Et voloris nossi nonsectaquid es perore sequi corum re dolum audigen dendel intiam fugiaspe earciamus rest, ut adi alitati nimet rae ilicill.

Click me

First name

Last name

Submit