# UNFILTERED

## Issue No. 72
## August 2022


フレーバープロファイル： スパイシー & ドライ

知識:スコッチウイスキー研究所

ウイスキーとビール

ウイスキーの歴史:足、爪、カスク

蒸溜所案内：エデンミル

ジョージ4世、グレンリベット、そして法曹界の誕生


# Escape into flavour

フレーバーが息づくところ

# スパイシー＆ドライ

休暇中だったりどこか素敵なところで夏を過ごしたりしているやはりフレーバーの王国へ旅する絶好のタイミングだ。 ジュリアン・ウィリアムスが解説するように、スパイシー＆ドライのプロファイルの一杯は、感覚の自己診の完璧な形だ。

夏の休暇は思いつきでもかまないが、大抵は理想的な一番望ましい場所へ旅を確保するためにかなん計画を立てる。 その間（スコットランドに住んでいれば夏の間も）、冬くのんが厚及るのは暖かさと夏を感じるフレーバーで、スパイシー＆ドライの酒には豊富に含まれている。

ウッディとエキゾチックなスパイスの香りが豊富なこのプロファイルは、すぐには結滅しない実味しい個物をの1を形成する。様々なプロマのバリが含まして、個性的で予測できない体験を作りだすのだ。

すべての本源は当然のことながら原穀食で、ラムとレーズンのようなフレーバーで説明できる。どちらも同じようにエステルに豊富に含まれている要素だ。 これのおように、エステルはウイスキーの中でフレーバーに関与している化合物で、フルーティなフレーバーと関係しているにとがあい。 この化合物はウイスキー製造の際、イースト菌による発酵の発酵過程で形成される。

他のフレーバー・プロファイルと同様に、シトラスやアップルからマンゴーやパイナップルまであふればからのアロマで大いにかつ特徴的に関係している。 そして確実なことがある、カスクのつがスパイシー＆ドライのプロファイルにおけるすべての主先には、何外なく他にもっと関与なフルーティのプロファイルを形つカスクがある。このフレーバーの語の高幅を得るには、暗に尽く乗り、古さ良さ本製ウイスキーの船が私たちを連れていく、その行き先を見てみよう。

## 化合物の影響

川を下る航海の最初の寒酒先は**スパイシー＆ドライ**のウイスキーにおけるスパイスの影響で（クローブ、シナモンスウッド、ナツメグを思い浮かべてほしい）。これらのフレーバーを担えている月能性が高いのはまさしくカスクだ。

スパイシーな気いのフレーバー・プロファイルで誰にとよシ、ウイスキーのスパイスっぱさには、アルコール強度とさまざまなフレーバーに放与する化合物の両方の影響を再編できる用語のいずれも当てはまるような感じがある。

化合物の中でもいくつかはスパイシーなアロマとリンクしていることがおかっている。 オイゲノールは一般的にクローヴやクローヴオイルと関連しているが一方で、グアヤコールはよりご範囲のスパイスエスモーキーな特徴に関連しているとされている。 これらの化合物は木材の主成分であるリグニンに由来している。

カスクが熱処理される際に、リグニンはバニリンと、オイゲノールやグアヤコールのような他の化合物に分解されるが、樹列濃度はオークの熱処理の方法によって異なる。 他のフレーバーとの間で生じる相互作用で、私たちがスパイシーと知覚するアロマのスペクトラムが作られ、私たちも感覚のIIの2さに下流、エキゾチックで日光が降りそそぐ範囲まで運んでいく。

カスクが熱処理される際に、リグニンはバニリンと、オイゲノールやグアヤコールのような他の化合物に分解されるが、相対濃度はオークの熱処理の方法によって異なる。

## タンニンの話

さらに下流に行くと、森に欲くわすので、調査のために上陸してみよう。 暑い夏の日は木の木に影でかかる涼を想像してほしい。涼伊現して、周囲にとっぷり浸かってみよう。

なじみ深い匂いがする――だが、樹皮だろうか？ そうしたアロマは主やらして特に口当たりに関する説明に気する。例えば濃度が低くようなとか、やや粉を吹いているようなとか、粉っぽいとかで、通常はタンニンと関連しているのだ。 タンニンはアナ科のあすべてに存在しているが、その濃度は木の種類によって違うし、森毎にも違う。さらには同じ森でも木によって違う。

だからは欲にもっと甘い、ココナツとバニラのフレーバーと関連していると話した、信頼できるQuercus alba>

アメリカンオークのバーボンカスクで熟成されたとしても、その結果スパイシーでドライなウイスキーができる可能性も大いにある。それはカスクの構成要素によるものである。

## 桶職の仕事

この最後のポイントを脇にとどめて、旅を続け、空き缶にいる桶職のところへ行こう。 2014年以降にマサエティでボトリングしたカスクの記録を見ると、いくつかの原酒所によるスパイシー＆ドライのウイスキー（13、41、44、77を含む）の大半はバーボンカスクを使っている（ファーストフィルかリフィルかは大体同じ割合）。

以前にも、桶職は、特定のフレーバーに応じけるカスクを製造するために、正しい機能と正しい熱処理レベルを選択する能力があると説明した。 これは興味深い、スコッチウイスキーの原酒料はバートナーのバーボン原酒所から空けたばかりのバーボンカスクを購入する取引をすることがよくあるからだ。

そこからバーボン原酒所の機数作の選択とウイスキー製造業者が自分たちのバーボンカスクで熟成したウイスキー**とスパイシー＆ドライ**の香りの外観をまとわせようとしている重い感向の間につながりがありそうだと想像するのは容易い。。

## スパイスと太陽

だがこうした考察は後々に置いて、私たちは川に戻り、さらに下流へ進んで、在庫豊富なバーを備えた人気雛れたヴィラに行ってみよう。

全体的に見て、このプロファイルのウイスキーは以前バーボンやシェリー、ワイン（ドライなスイートも個性ワインも）、あるいはPXインディアスペール・エール）やラムを熟成させるのに使った様々なカスクから作られる。 "人はある程度が人生のスパイスだ」と言うが、このプロファイルは様々に特定のポイントを刺激する。 多様性がより経験するのは難しいスパイシー＆ドライだが、それでも飲むにもスパイスと太陽の王国の多へと誘う。

だからあなたがまだ夏の休暇を取っていないのなら、あるいは冬の要塞に灯りのめされているのなら（南半球の自満況のように）、速い土地のスパイシー＆ドライとそれに合う一杯とともにフレーバーの探究道君に身を任せ、心が温い求める場所へと感覚の扉に出かけてはいかがだろうか。

スパイシー＆ドライの香りをお試しください。

スパイシー＆ドライのボトルはこちらから

スパイシー＆ドライの対極にあるものをお探しの方

ピートのボトルはこちらから

知識

# たったの1滴で

## 1滴の水がウイスキーのフレーバーに与える影響とは？　科学的な観点からも、実際のところそれほど多くが分かっているわけではない。

## そこで大学院研究生のナリー・マガリーがスコッチウイスキー研究所(SWRI)と共同で研究した。彼女が必要としたのはヨーロッパ中にいるSMWSアンバサダーのうち数人の助けだった…

文：ヤッホー・マクガリー 写真：マーク・ウィルキンソン

これまで多くの人々が手しんでウイスキーに含まれているものを知るために分析を行った。その結果、ウイスキーには多数のフレーバーに関係する化合物が含まれていて、ウイスキーの製造過程の様々な段階で生まれてきたことが分かっている

しかしフレーバーの心理学的な概念で、適応子と関係しており、人間の知覚により変化する。

そこで私たちがウイスキーのフレーバーをどう感じているのか定実的なデータを収集するために官能分析が必くが行われる。　SWRIもウイスキーのフレーバー分析の技術を助け、人々にトレーニングするため、スコッチウイスキー・フレーバーホイールを作った。

**昔から蒸溜所にはマスターブレンダーがいた。その鼻と舌は驚いまである蒸溜所のために磨き上げられており、販売するボトルはブレンダーの腕三寸にかかっていた。**

### 職業的アプローチ

現在は、効果的に舌を使い、鼻となるフレーバーのマーカーを知覚する方法を訓練できるので、ブレンダーのチームを組成し、各々が異なる能力を発揮して協議するのがより一般的になってきた。

ブレンディングゲームは、往々にして何百という試験用サンプルと向き合う、アルコールは判断が狂く、鼻と舌を圧倒するし、何杯か飲んだあとは一貫性や明瞭性を失われだりなるのは言うまでもない。　従って プロが評価する時はアルコール濃度を約20%に薄めて行われ、サンプルは味見するという鼻で嗅ぐ。

人間が感じるフレーバーの大部分は味覚で説明がつくし、この方法で多くのニュアンスに気づける。　味覚はもっと複雑な問題で、酒類のサンプルには特にそれが当てはまる。　味蕾は様々なフレーバーの化合物に反くなが、エタノールは正文神経を刺激する。三叉神経は火傷のような身体的感覚を検出する役割を果たしている。

**選んだサンプルはソサエティのバーボンカスクで熟成したザ・ピーチコマー、シェリーカスクで熟成した大渦、ピートの香りのする大麦麦芽のピートフェアリー。いずれも少量生産のウイスキーであり、同じアルコール度数50度でボトリングされたものを20度に希釈した。**

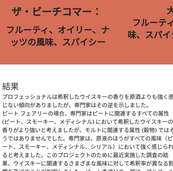
写真で見る 実験の準備をするSally MacGarry さん

### ちょっとしたギブアンドテイク

希釈理論とは、ウイスキーに水を1滴加えると、エタノールのさっい影響の一部が消えなり、フレーバーの豊かな芳香が解放されるというものだ。

アロマの解放は溶解度と関係している。溶液の溶解度を上げると、すべに液体中に分散するので、空気中に放たれてアロマを発しにくくなる。　フレーバーに関係するウイスキーの化合物の多くはエタノールに溶けやすい。

水を加えるとその溶解度が低くなり、アロマがより多く空気中に放たれるので、フレーバーに気づきやすくなる。　しかし、ウイスキーはがテレベルで適う動きをする多数の様々な化合物でできており、かは可逆的に乱にしての状態も実在している。　そのバランスを崩すことで、フレーバーの一部が解放されるかもしれないが、一方でフレーバーの別な側面の解放を妨げてしまうかもしれない。



上：SMWSのアンバサダーは大変だ…

上：SMWSアンバサダーが希釈について意見を述べる。

### 希釈テスト

今年の始め、私たちはザ・ヴォルツを訪れたSWRI 官能パネル(専門家)　およびヨーロッパ中の44名のSMWSアンバサダー（プロフェッショナル）と一緒に実験を行う機会を得た。

私たちはウイスキーの希釈による様とアロマへの影響について見てみたかった。　選んだサンプルはソサエティのバーボンカスクで熟成したザ・ピーチコマー、シェリーカスクで熟成した大渦、ピートの香りのする大麦麦芽のピートフェアリー、いずれも少量生産のウイスキーであり、同じアルコール度数50度でボトリングされたものを20度に希釈した。

そして、既話が製品であることに関係しているフレーバーの特徴の一部を選び、知覚されるアロマとテイストの強度を計測した。




## フレーバーのカテゴリは…

### バーボン

**ザ・ピーチコマー：**

フルーティ、オイリー、ナッツの風味、スパイシー

### シェリー

**大渦：**

フルーティ、ナッツの風味、スパイシー、肉っぽい

### ピーテッド

**ピートフェアリー：**

ピートの匂い、スモーキー、薬っぽい、シリアル

### 結果

プロフェッショナルは希釈しウイスキーの香りを原酒よりも強く感じない傾向がありました。専門家はその逆を示しました。

ピートフェアリーの場合、専門家はピートに関連するすべての属性（ピート、スモーキー、メディシナル）において希釈したウイスキーの香りがより強いと考えました。そんトに関連する属性（薬物）ではうではありませんでした。専門家は、原酒のほうがすべての風味（ピート、スモーキー、メディシナル、シリアル）において強く感じられると考えました。このプロジェクトのために最近実施した調査の結果、ウイスキーに関連するさまざまな風味において希釈や異なる影響を知ますことが判明しました。ピート風成分の一部は、アルコール度数20%の場合よりも40%の場合のほうがはっきりせず、認識できる柔のほどとは味よりも香りであることがわかりました。

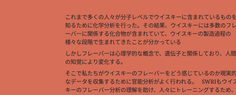
また、エタノールに対する感度を調べたところ、プロフェッショナルはエキスパートよりもエタノールに対する耐性が高いことが分かりました。プロフェッショナルの多くはカスタトレンジスのウイスキーを常飲しているのに対し、エキスパートは数時的にしかウイスキーを摂取していません。そのため、原酒の感覚効果はそれほど大きくなく、よう多くのフレーバーを感じることができやすいのでしょう。

専門家の属性はかなり幅広いので、プロフェッショナルは女性が15%、60歳未満が70%しかいない　　の値以上の男性は、同じ条件の女性と比較して、アルコール度数の高い酒を好む性質と関連が高かった。

女性は男性に比べ、味覚の感度が高く、スーパーテイスターと呼ばれる傾向があります。エタノールの燃焼効果はアルコール度数が高いほど強くなり、香が強く感じてしまうため、一般的に女性が低アルコールの飲み物を好むのはこのためと考えられています。

一般消費者がどのような味を感じるかを理解するためには、スーパーテイスターグループによる意見は代表的なものではありません。このように、人間の味覚は千差万別であることが、官能検査に多様な能力を持たせる理由のひとつです。

明らかに酒の水（だいたいが割は少量の水）はウイスキーの味に影響する。しかしどのフレーバーが最も影響を受けるという証拠は、まだ決定的ではなく、予測パターンも浮かんでいない。　今回は限られた期間での小規模な調査だったが、研究自体は最近拡大したので、近いうちにより興味深い意見が私たちのもとに届くのではないかと期待している。

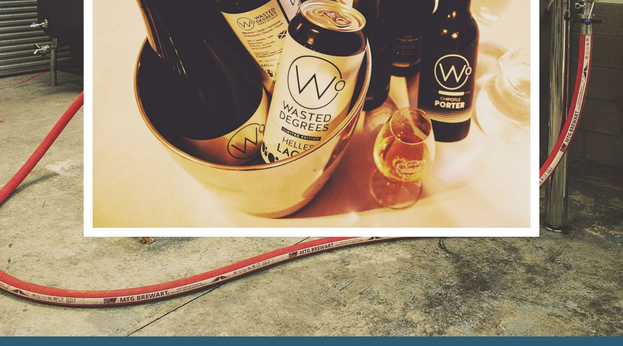


ウイスキー・ビール

# 完璧なペアを作り上げる

SMWSはブレア・アソールにあるウエスティッド・ディグリーズ醸造所の裏にある初期の蒸溜酒と協力し、私たちのカスクを4つ使用して、ウイスキーの影響を受けたユニークなビールを製造することにした。これはのちに私たちの倉庫に保存/熟成したソサエティのウイスキーとなる予定だ。

リチャード・コスランがこの素晴らしいパートナーシップの立ち上げについて詳しくご紹介する。



メインフォト: ビーター=サンドクラウンド



## ウイスキーとビール。 完璧なコンビだ。喉の渇きを癒すビールを一口飲みつつ、ウイスキーの強く打つフレーバーを味わう満足感といったら。

## 目の前の2つの飲み物の間に完全なシナジー効果があったら、満足感は更に増すだろう。

ソサエティとウエスティッド・ディグリーズ醸造所チームの最新のコラボにはそれが当てはまる。 会員購入は2021年10月に私たちがブレア・アソールの醸造所を訪問したことを覚えているかもしれない。この訪問はビールとウイスキーの「ハーフ・アンド・ハーフ」訪問の一環で、近くのヒドロッホリーにあるブレア・アソール蒸溜所のツアーと一緒に実施された。 今回、ソサエティはもう一つのカスクをもう、ウエスティッド・ディグリーズに提供し、こちらに盗取して再びウイスキーで満たすのに先立って、ビールを熟成してもらうことにした。

ソサエティのスピリッツマネージャー、コアン・キャンベルは、地元で調達できるトウヒの新芽を使ってユニークなビールを作るというウエスティッド・ディグリーズのアイデアをもとに、同社の共同所有者およびジャック・ロウ、コナール・ロウの兄弟と相談してカスクを選んだ。

「ジャックとコナールとは、様々な調達の選択肢や、異なるビール・スタイルにどんなフレーバーがつけ加わるかについて話し合いました」とコアンは言う。 「そして彼のおたパーボン樽に決めました。その樽からはアンピーテッドのローランドとスペイサイドのモルトウイスキーをボトリングしたばかりでした。 カスクはビールを思い通りに作れるように選びたかったので、あまり影響が大きいものは使いたくなかったし、補完的なフレーバーを加えられるカスクを探していました」

選ばれたカスクはいずれもファーストフィルのバーボン樽で、熟成に使用したのはカスク番号108.59: 春の最初の息吹、カスク番号9.252: 果樹園の朝食、 カスク番号5.105: リスの食糧庫、そしてカスク番号5.100: あふれるトロピカルフルーツだ。 ビールに関しては、ソサエティの醸造時神に合致して、ジャックとコナールは、今までとはまったく違う何かをやりたかった。

「フレーバーの創造を追求するアプローチはSMWSの方法とよく似ています」とジャックは言う。 「ビールを1回醸造して、それが終わったら永遠に終わりという傾向があるのです。 このアプローチは創造とフレーバーの問題であると同時に選択と関心の問題です。それは消費者にとっても醸造所チームにとっても同じなのです」

ビールに関して、ジャックとコナールはインスピレーションを得るためにアソール・エステートの記録保管所で資料を漁り、ブレア城所有の醸造所で過ぎ去った昔に何が作られていたのか突き止めようとした。

「アソール・エステートの記録保存専門家であるケレン・ガスリーが、ブレア城の保存記録を調べる時間を使えるように取り計らってくれました。 歴史をずっと遡った時代に近くは独自の醸造所があったことが分かり、レシピを見つけることはできなかったのですが、ケレンが感動的かつ興味をそそられる古い台帳と、城での飲み物の歴史の詳細が記された手書きのメモを引っ張り出してくれました。 一番古い書類は1139年のものでした。仕事をしていて実に興味深い1日でした！」

一番古い書類は1139年のものでした。仕事をしていて実に興味深い1日でした！」 アソール・エステートの記録保管所で書類に没頭したおかげで、ジャックとコナールに自分たちのビールのフレーバーには地元で調達できるトウヒの新芽を使うというアイデアが生まれた。

「そもそもスコットランドのビールは過去にいろいろな素材を使って醸造されたということは知っていました。特にホップが導入される前はね」とコナールは言う。 「そうした素材の1つがトウヒの新芽で、トウヒの木が春に成長する際の若々しい芽のことです。 北米の醸造では今でも一般的な素材です—単純に昔って向こうはこちらより森が多いですから—そして新芽は使う量によって異なるフレーバーが加わることで知られています。

上: ジャック・ロウ、ザ・ヴォルツにて

どんな組み合わせの実験的レシピでも、つまらない味になったりやりすぎの味になったりする危険を回避し感覚を受けるバランスがあります。新芽が不足するとビールにほんやりした粗構系の香りが出るし、多すぎるとコーラのフレーバーが生まれるんです。 その中間のどこかに最高の結果が出る領域があって、嬉いたマジョマロの香りをもたらします。 でも醸造するには約3キロの新芽が必要でした。簡単な仕事ではありません。新芽1つではうちの測定器の目盛は全然動かないんですから！」

兄弟はアソール・エステートの森林管理や森林保護のチームと協力して、エステートの木から手摘みでトウヒの新芽を収穫した。その際に木が健やかに育って良好な状態を保ち、将来的にレシピを再現できるように注意が払われた。

「未成木からは収穫しないというのが一番大切です。未成木から新芽を摘むと成長を阻害し、将来の樹木や新芽の収穫の機会が限定されてしまうのです」とジャックは言う。 「同様に成木1本につき、ついている新芽の20%以上は摘まないことにしていました」

その結果生まれたビールはコクがあるチョコレートの香りがする濃い色のスタウトで、約1200リットルが醸造された。 その3分の1はビールの発酵を終え、タンクの中で調整したあとすぐにパッケージ化された。一方、残りの800リットルは今、ブレア・アソールにあるソサエティのカスクの中で熟成されている。だが熟成の正確な期間はまだ決まっておらず、チームがビールの準備ができたと考えるのを待っている。

「ビールの「ビフォー」と「アフター」のバージョンを作ることにワクワクしました。美味しさの比較ができるだけでなく、醸造所とSMWSにとってはフレーバーの創造を学ぶ機会でもあるのです」とジャックは言う。 「醸造プロセスには科学がありますし、樽の熟成はどう考えても芸術です。私たちは定期的にビールをサンプリングしていて、ウイスキーと同じように準備ができたと思ったら、注がれ、新鮮で口当たりのよい弱炭酸を感じたら缶に詰められるのですが、 ブレア・アソールでのワーキングホリデーの後、カスクはSMWSに戻され、そこでユアンとスピリッツチームが追加熟成期間を設ける。

「私がビールのカスクに入れようと選んだウイスキーは、その前にカスクに入っていたものに似ています。そうやって輸が含もんと完結するのです」とユアンは言う。 「甘くてよく熟成されていますが、ビールのフレーバーやアロマがはっきり現れるのがわかる程度の軽さがあります。 ウエスティッド・ディグリーズの樽に入っているウイスキーを会員が試飲するのはいつになるだろうか？ ウイスキーの世界の何についても同じように、それにはいくらかの忍耐が必要なようだ。

「2019年に私たちがテンペスト・ブリュワリーと協力してオールドファッションドというブレンデッドモルトを作ったときは、ビールのカスクで約15か月熟成させたので、まだ相当な先かと思います」とユアンは言う。 「安心してください、完成した熟には、世界中にいる会員の皆さんのため、できるだけ広範囲でシェアしたいと考えています」

きっと待つ価値のある「ハーフ・アンド・ハーフ」となるだろう…

ウイスキーの歴史

# 足、爪、カスク

世の中には猫好きの人と犬好きの人がいるようだが、蒸溜所の犬は、労働者が貯蔵所のカスクからウイスキーを不正に持ち出して家に運ぶ際の運搬の役割に使われることが多い。 一方、蒸留所の猫は常に本物の生きた取引相手だ。8月8日月曜日の世界猫の日を記念してギャビン・D・スミスがレポートする。

メインフェライン ピーター=サンドグラウンド

すべての製麦が個々の蒸留所の中で行われていた時代は、敷地内に殺鼠が大量にあった。そして殺鼠のあるところ、ネズミがいる。明快な解決策の1つが猫を飼ってこの問題に対処させるというものだ。

スコットランドのネズミ捕獲の女王は議論の余地なくグレンタレット蒸留所のタウサーだ。24年の生涯で2889匹を下らないネズミを捕獲した。 正確な数字を知っているのは、それが「ギネスブック」に登録されているからだ。

実のところ正確な数字が分かっているわけではない。ギネスブックに登録する際のプロセスは単に殺日間タウサーを観察して何匹のネズミを捕まえるかを観察し、タウサーがグレンタレットで働いた日数をかけるというものだった。

それでも1987年の死後、タウサーは故郷と呼ぶパースシャーの蒸留所で銅像となり、不死の存在となった。そしてグレンタレットの猫というテーマは継続され、現在はグレンとタレットという想像力豊かな名前を持つ猫がその役割を担っている。

上: グレンタレットで不朽の名声を誇る「タウサー」

上：タウサーの後継者であるグレンタレット蒸留所のグレンあまり活発ではない

タウサーは、ネズミの数の多さへの嫌悪感に限定しているようだが、もっと恐ろしい猫の話もあって、その1つがアードモアのトミー だ。アードモアのトミーは半分野生で、アバディーンシャーの2の辺りでは最大だと言われていた。 トミーは人間の接触を拒否していて、それは蒸留所の近くを通るインバネス=アバディーン間の列車との接触事故で脚を1本失ったあとも変わらなかった。

現在、敷地内でフロアー・モルティングを行っている蒸留所はほとんどなく、ほぼ二に限されている殺鼠が激減したので、ネズミの捕獲者は必要不可欠ではなくなってきている。また衛生面、健康面、安全面での法律でも、製造エリアでは飲酒されざる存在になりつつある。

しかし蒸留所の猫は、抜け目ない猫の習性らしく状況に適応し、蒸留所の訪問客に提供するサービスの一部と化した。その上、実家のサイトの人気上昇にも一役買うことを期待されてすらいる。 ファイフのリンドーズ蒸溜所には2匹のインスタグラマーの猫がいて、その名もグェスパー（晩鐘の鳥）とフライアー（修道士）リンダンホークロウという（役割が見えるよう だ）。同じくアイラのキルホーマン蒸溜所はピーティとスモーキーのお世話になっている。

ハイランドパーク マウザー、バーレー

このように皆に追いかけられるようになった蒸溜所の猫の草分けは、たぶんエルヴィス・ジュラキャットで、生まれ故郷で開催された2010年のジュラ・ミュージック・フェスティバルで、猫の目でイベントを眺める「キャットカム」を装着されたのだった。 エルヴィスは自分だけのフェイスブックを持っていることも誇りにしている。

Fヘブリディーズからオークニーに目を向けると、ハイランドパークには長い間、蒸溜所の猫の伝統があったが、悲しいことに蒸溜所前のホームロードの交通量が多いため何度か事故に遭ってきた。 2006年にバーリーが天に召されたあと、後任は任命されないことになった。

バーリーは蒸溜所内の店舗でレジの上に寝そべって時間を過ごすのが好きな猫として知られていた。ぬいぐるみのような姿で、訪問客に安全だと錯覚させていたのだ。 しかし訪問客が触れてみようとすると、素早い爪攻撃を受ける羽目になり、見知らぬ人はぬいぐるみではないと確信することになる。

告白しよう。バーリーが最期を迎えたとき、私は「You've lost that loving feline」という見出しで記事を書いた（訳注：見出しの「あの愛らしい猫を失った」は"You've lost that loving feeling"(「ふられた気持ち」という有名な曲のタイトルとかけている）

失礼。

心温まるディジーの物語で楽しい気分になることにしよう。ディジーは最初につけられた名前だ。 遅くて1993年、スペイサイドのキースにあるシーバス兄弟の保税倉庫が並ぶ一画で、ケンタッキーからバーボンカスクの容器が新しく到着した際に、みすぼらしい白黒の猫が発見された。どうやらカスクの中味を舐めて長旅を生き残ったらしく、それで最初は足取りがふらついていてディジー（めまい）の名をもらったのだ。 ディジーはグレンキース蒸溜所で生活することになった。そこではブレンデッドスコッチのパスポートというブランドを製造していたので、次の名前はパスポートになった。

猫を飼う伝統を持つのはスコットランドの蒸溜所だけではない。2017年に米国で出版された書籍『Distillery Cats: Profiles in Courage of the World's Most Spirited Mousers（仮邦題：蒸溜所の猫：世界で最も熱心なネズミ捕獲者の勇気に見る横顔）』で明らかになっている。 この本では説明書きと写真で醸造所と蒸溜所の猫30匹が紹介されている。オレゴン州ポートランドにあるトーマス・アンド・サンズ蒸溜所にいるメインクーンブーンから、シアトル蒸溜所のキャスター まで。黒い雷プラン状の「口ひげ」が目立つキャスターは、ソーシャルメディアの名付け投票で危うくキットラーの名前をつけられるところだったそうだ。キットラーの派はもう少しでマウソリーニ（訳注：マウストムッソリーニ）になるところだった。



上：リンドアーズのヴェスパー




上：修道士ジョンクロー




上：キルホーマンのグレインプロテクター



ストックホルムのSMWSパートナーバー「アードベッグ・エンバシー」とジャックラッセルテリアの「ショーティ」のポートレイト

## 公平とバランスに配慮して、番犬以外の蒸溜所の犬の話もしておくべきだろう。最も有名なのは間違いなくアードベッグのジャックラッセルテリア、ショーティだ。

2019年、蒸溜所は骨の形をした限定ギフト缶を展開した。また世界中のアードベッグ「エンバシー（公認古舘）」ではこの犬の写真が飾られている。

大西洋の裏側のアラスカでは、アマルガ蒸溜所に、昔にウイスキー樽をかけて遊ぶウォルターという名の大きなセントバーナードが住んでいる。一方、ミシガン州トーチレイクのマンモス蒸溜所には3匹の丸々としたニューファンドランドが飼われていて、その名をデューイ、バンクス、ドーソンという。 こうした犬は一般的にただ寝そべってよだれを垂らし訪問客の相手をするだけだが、昨年、ウイリアム・グラント&サンズは仕事をするコッカースパニエル、ロッコを雇った。ロッコはエアシャーのガーバン蒸溜所で、熟成中のウイスキーの欠点を嗅ぎ分ける訓練を受けてきた。 デイリーレコード 紙によれば、ロッコは上司であるアソシエート・グローバルブランドディレクターのクリス・ウーフに報告するということだ。



上：侵入者を発見する犬歴

蒸溜所案内

# ミルは順調

セント・アンドリューズのエデンミルは、ウイスキー製造に関しては始めたり停止したりを繰り返していたが、新しい所有者、新しい蒸溜所を得て、シングルモルトが再び舞台の主人公になろうとしている。トム・ブルースーガーディンの記事をお送りする。

写真 ポール・ミラー

**エデンミルの共同創業者でマーケティング・ディレクターのポール・ミラーには謙遜の名セリフがある。 今年初めに、会社の出資金の大半を非公開の金額でインバーリースLLP（有限責任事業組合）に売るに当たり、彼はこう語っているのだ。「自分の無能のレベルを知ることが人生を生きるコツですよ」 こうした言葉がイーロン・マスクの口からこぼれる姿はなぜか想像しがたい。**

だがポールは謙虚であり続ける。彼とそのチームがエデンミルをここまで育てあげたのは充分に立派なことなのに。ファイフ州を拠点とする醸造所兼蒸溜所が最初にビールを販売したのは2012年7月のことだ。2年後には蒸溜酒販売にまで展開し、最初はジンを大々的に販売して、その後ようやく最初のシングルモルトウイスキーを売り出すに至った。. その過程でエデンミルは、英国のEU離脱、パンデミック、地主であるセント・アンドリューズ大学の厄介な審議をくぐり抜け生き残ってきた。

今まで、エデンミルはセント・アンドリューズの4マイル西にあるエデン川の河口近辺で放浪してきた。 かつてはヘイグ一族が無秩序に展開してきたセギー蒸溜所を拠点としてきたが、今は大学のエデンキャンパスに蒸溜所がある。 定住の地への移動が差し迫っている件について長期の話し合いが持たれた末、ポールの忍耐がようやく報われたのだ。

「新しい蒸溜所のオープンまであと1年です」と彼は言う。 「ですが外観は8月までに出来上がる予定です」 「次の段階には2つの要素があります。

間仕切りのないスタイルで3階分を使ったビジターセンターでは、蒸溜所のツアーと自分だけのジンや、独自のブレンドのウイスキーを作る体験を提供します」 招き入れた人々に、観覧し、参加してもらって、バーで一杯飲んだあと、店舗でお買い上げいただくというのが、ビジネスプランの大きな部分だ。 これにはヘイグ一族だけでなく、実のところ一世代前までのウイスキー業界の人間なら誰でも唖然とすることだろう。

## 基礎を築く

ある意味では観光産業がアイデアの始まりだ 2008年のある朝早くのことだ。セント・アンドリューズにあるオールド・コース・ホテルのバーで、当時ポールが勤務していたモルソン・クアーズ醸造所の上司、ピート・クアーズが、明日蒸溜所や醸造所を案内してほしいと依頼した。 少なくとも近郊にはどちらもないと分かり、またそれにクアーズが驚いたことを知ったポールは、市場におけるギャップに注目した。 小売りチェーンのオッドビンズ、インターナショナル・ディスティラーズ・アンド・ヴァントナーズ(IDV)、グレンモーレンジ蒸溜所などで30年以上を酒類業界に身を置いたポールにとって独立の時が到来したのだ。

「セント・アンドリューズは考えるまでもない場所だと感じました」とポールは言う。 「ですが2年も経たずに、なぜこの町で事業を行う人がいないのか分かりました。ぴったりの場所を見つけて認可を得るのは非常に難しいことだったのです」

写真で見る イーデンミル蒸留所の新施設のイメージ図

エデンミルは大学キャンパスに用地を獲得することに成功したが、移転準備中という前提があってのことだった。そのためビールから始めるほうが簡単で、その後ポルトガル製の蒸溜器3基を購入してジンへと発展させた。 2018年の<ザ・スコッツマン>紙のインタビューで、彼はジンをモノポリーのゲーム盤の家になぞらえた。

「ホテルを購入する時が、私たちがウイスキーで市場に打って出るのと同じ意味を持ちます。 本物の結果を得る可能性を獲得したと言える時なのです」

当時のエデンミルは50人以上のスタッフを抱えて、200mlのヒップフラスクウイスキーのシリーズ第1弾を発売したところだった。そしてその最初のシングルモルトは、オークションで7000ポンドで売れた。だが、たとえ話を続けるなら「ホテル」は今までのところ脇役に甘んじている。これはたぶん会社がジンの大流行を乗り切るのに忙しいせいだ。 エデンミルに限った話ではない。ブリュードッグの蒸溜担当ディレクター、スティーブン•カースリーは昨年 <Unfiltered>にこう語っている。

**「私たちはジンの大問題を抱えているウイスキー蒸溜所です」**

## ウイスキーへの回帰

2018年の終わりまでにエデンミルはスコッチの製造を中止し、翌年まで製造は再開されなかった。これは、新しいシングルモルトのボトルは最短でも2020年代後半になるということだ。 だが特別注文のフルサイズのボットスチル2基で、アルコール100%換算（LPA）すると年間75万リットルの生産能力があるので、今後ウイスキーが花形の役割を果たす準備は整っている。

これには明らかに大型投資が必要だった。それが「健康とウェルネス、ライフスタイル、飲料、高級ブランド、伝統的ブランド」に特化した「低中規模PEF（未公開株式投資ファンド）」と呼ばれるインバーリースLLPとの取引につながったのだ。

「実際のところ、多くの出資者から投資を受けることができたと考えています」とポールは言う。 「一番の心配は、業界について、時間をかけたブランド構築の必要性について、液体を現金にするまでどれだけ忍耐が必要かについて、正しい方法で物事を進める重要性、短期的な利益だけを見ないといったことをきちんと理解している人々でなければならないということです」

結婚についてはジョンストン＆カーマイケルが仲介しており、今は愛が溢れている。 「完璧な投資者の絵を描けと言われたら、インバーリースがぴったりでしょうね」

ハネムーンがいつまでも続きますように。 ブライアン・メグソンが2001年にホワイト・アンド・マッカイのマネジメント・バイアウトを行なったときには、ドイツの銀行ウエストLBから資金を調達した。 同銀行が長期にわたり関わることに同意し、ウイスキー株の触感的な性質に魅せられたとういうのが彼の主張だった。 「彼らは物に触れて感じたいと思っているのです」当時、彼はそう言った。 2年後、彼は手を引き、間もなくしてホワイト・アンド・マッカイは再び所有者を変えた。

別な時代の別な会社の話だが、ウイスキーのゆっくりとしたリズムは聖人の忍耐を試す。そしてすべての投資家が聖人の心を持っているわけではない。 そうは言っても、インバーリースは飲料業界の本物の深い知識を持っている。 業務執行役員のポール・スキップワースはLVMHで13年の経験があり、そのうちの5年はグレンモーレンジの経営に携わった。一方、CFOのステラ・モースはスコティッシュ＆ニューキャッスルやジーニアス・グルテン・フリーの財務担当重役だった人物で、現在はエデンミルの会長を務めている。 創設時からの蒸溜担当者、スコット・ファーガソンとアンドリュー・ウォーカーに加えて、インバーリースのおかげで合流した新しい経営陣に囲まれた今、ポール・ミラーはエデンミルがまったく新しい章を始めるわくわくする時を迎えている。