UNFILTERED

Issue No. 83
July 2023

MAVERICKS 40
SINCE 1983 · 40 YEARS

- マーベリックモーメンツ 実験Exp.01
- ブレンダン・ウォーカー：スリルエンジニアと実験Exp.01
- シンクタンク：樽の種類
- ザ・ナレッジ：ライウイスキーの台頭
- ウイスキーの歴史：最低熟成年数
- ザ・ナレッジ：ザ・ソサエティの正直なアプローチ

Exp. #1
CASK EXPERIMENT
SPIRIT DRINK

License to thrill

MAVERICKS
Exp.#1
40
SINCE 1983 · 40 YEARS
CASK EXPERIMENT
SPIRIT DRINK

お熱いのがお好き

一体何が私たちに10年物のウイスキーのカスクにトレイいっぱいのスコッチボネットチリペッパーを投入させたのか。物語は前回のソサエティの実験、私たちがタバスコ®ソースの発酵と熟成に使われたカスクでウイスキーを熟成させた時に遡る。ジュリアン・ウィレムズが私たちの「実験Exp.01」リリースの背後にあった、20年以上前に遡る異端者のひらめきが弾けた瞬間を報告する。

ソサエティのウイスキー開発責任者、ユアン・キャンベルが近づいてくることがなければ、いつもの1日だった。「サンプルについての意見を聞かせてくれませんか」彼が言ったのはそれだけだった。「5分ほど時間をもらえますか？」

研究室で彼が手渡したのは、無害に見えるアールグレイティーの色をした液体が入ったテイスティンググラスだ。「どう思いますか？」ユアンが尋ねる。

鼻に近づけると、古い感じ、かすかなタバコ、乾燥した唐辛子、核果類のフルーツジャムの匂いがする。実に好ましい。続けて舌で味わうと、鼻が約束したものを届けてくれて、ほんの一瞬、私はリラックスして心の中で思った。「これは素晴らしい」

しかしこの見事に年を重ねたグラスの背後には、整然とした割合の化学反応が構築されている。フレーバーの雲が少しずつ集まり、その中心に火がつく瞬間が感じられる。口の中に広がる太陽は、日光というより太陽フレアだ。熱に釘付けにされ、私は核融合の秘密を解明したような気持ちになる。焼けつく暑さと額に玉となった汗の間で、すっかり陽気になったユアンが、私が試飲したものを教えてくれる。それが「実験Exp.01」—ソサエティの唐辛子を投入した新しい蒸溜酒だった。

ソサエティが辛さと戯れるのは初めてではない。実際には「実験Exp.01」の起源は1990年代後半、当時のSMWSのマネージングディレクターだったリチャード・ゴードンに突然名案がひらめいたときに遡る。

「私は蒸溜所の貯蔵庫を歩き回りながら、迎え入れてくれた相手がカスクとフィニッシュについて話すのを聞いていた。そのときにかなり常識外れの考えが頭に浮かび、根付きはじめたのだ」2002年のソサエティのニューズレターに、彼はそう書いている。「すべてのフィニッシュを黙らせるフィニッシュ—タバスコ®に使われていたカスクで数か月を過ごしたらウイスキーはどんな味になるのだろうか」

常識外れの考えはしっかり根付いて、象徴的なタバスコ®ペッパーソースの生産者であるルイジアナのマキルヘニーカンパニーから、どうにかしてカスクを調達した。

上記：リチャード・ゴードン、元ソサエティのマネージングディレクター

「カスクが初めて到着したときは唐辛子で湿っていた」とリチャードは書いている。「ただ内側を触ったのは間違いだった。」

3か月後、私たちは唐辛子の温かさが残っていることを願ったが、代わりに分かったのは素晴らしいモルトウイスキーがとても飲めない代物に変化したことだった。信じられないくらい辛く、酸っぱく（ビネガーマッシュのせいで）、濁っていた。ウイスキーオタクたちはこの愚行に愕然とし、財務担当者は舌打ちして、その価額は損金処理された。しかし私、そして今では成長しつつあるチームは屈しなかった」

飲めた代物ではなかったかもしれないが、それは素晴らしい調味料に変わり、ソサエティのキッチンのシェフたちに広く使われ、どうやらブラッディメアリーに添える調味料としてもうまく機能した。ソサエティはそれでもこれをどう扱っていいものか確信が持てなかったが、定期的にサンプルを試飲していたところ、5年が過ぎたところで驚くようなことが起こったのがわかった。

故人で当時はソサエティのテイスティングパネルの一員だったジム・スワン博士によると、アルコールがペッパーマッシュの酢を香り高い酢酸エチルに変え、濁りの一因だったタンパク質が溶液から抜け落ちたのだった。ウイスキーの特徴は戻ってきたが、信じられないほど燃え盛った熱はまだ輝いていた。

答えはボトリングはするが飲料ではなく調味料とすることだった。そうして「経営責任者の愚かなホットスコッチソース」が2002年、遂に日の目を見て、ソサエティのディナーですべての料理の準備に使われた。

Ingredients: Scotch malt whisky, Scotch Bonnet chilli peppers.
Drinking not recommended. Produced and bottled in Scotland
by The Scotch Malt Whisky Society, Edinburgh EH6 6BZ
HOTSCOTCH SAUCE
A DEVILISHLY GOOD COOKING SPIRIT

実験は２回目の実験にゴーサインを出す価値があるように思えたが、タバスコ®はソサエティにこれ以上のカスクを売るのを拒んだ。そこでリチャード・ゴードンはDIY的アプローチを取ることにした。彼は約2キロのスコッチボネットチリペッパーを薄切りにすると、蒸溜所42番のソサエティのホグスヘッドに直接投入した。そのホグスヘッドは投入時点で10年間熟成したところだった。

それが2005年のことで、その後ソサエティは持ち主や経営者が変わり、リチャード・ゴードンは2006年に離れたが、唐辛子を投入したカスクはそれ以降ずっと寝かされて、スコッチボネットを漬け込んだ状態で静かに熟成を続けている。

それがこの7月遂に27年間の準備期間を終えて日の目を見る。しかしなぜ今？

実は、私たちがソサエティの40周年を祝う特別な製品を企画していたときに、貯蔵庫のどこかに このスコッチボネットがカスクの中でいまだにぷかぷか浮いていて、30年になろうとしているのに気づいたのだ。私たちの新・改良版**「ホットスコッチ」**のお披露目には理想的な場面に思えたし、率直に言って唐辛子を投入して17年が経過していたので、漬けすぎではないか再確認したかった。

そして完璧だとわかった—口の中が焼けついた例がいくつかあったとしても。「実験Exp.01」 は、まさにソサエティが提供するものを作り出している。フレーバーは突飛で、多少の物議を醸しそうで、常識的な道からは外れている。ブラインドテストでウイスキー好きの友人をからかうのには理想的、いたずら心がいまだに残っていることをとても楽しく（少なくとも貴方にとっては）思い出させてくれる。結局、そこには時間でも水でも消せない炎が残っているのだ。

Exp.#1
CASK EXPERIMENT
SPIRIT DRINK

Exp.#1
CASK EXPERIMENT
SPIRIT DRINK
55.6% VOL 10cl

TAMING THE HIGH ROAD
A MELLIFLUOUS FRUIT VOYAGE
DELICATE MASCULINITY
SKINNY DIPPING IN SCOTCH BROTH
SPICE UP YOUR LIFE

MAVERICKS 40 SINCE 1983 • 40 YEARS

感動を求めて

私たちの「実験Exp.01 チリ風味のスピリットドリンク」販売の協力相手として「感動エンジニア」以上の適任がいるだろうか。ブレンダン・ウォーカーは自分の作品に芸術と科学のめくるめく融合を持ち込んだ。スコッチウイスキーとスコッチボネットチリペッパーを組み合わせて、ローラーコースターの押し寄せる興奮を生み出すエンジニアリングから、向精神性のスリルまでを実現したのだ。

THRILL
LABORATORY
CASK EXPERIMENT

昨年、私がこのチリをインフュージョンした液体を紹介されたとき、その背後には既に長期にわたる試みが存在していた。即ち、スコッチウイスキー製造、オークカスクでの熟成の10年間、その後に約100個の真っ赤なスコッチボネットチリをインフュージョンしての十数年という歳月だ。この唐辛子を追加するという決断を下したのは誰で、この実験で何を達成したいと考えていたのだろう。それが何であれ、このウイスキーは、スコッチと呼ばれる生まれながらの権利を諦めるほど重要だったに違いない。あたかもシンプソン夫人との結婚の幸福を優先して王座を放棄したエドワード8世のように。

インフュージョンから約17年後、ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティは私に調査を依頼した。感動エンジニアとして、私は感動的な体験を研究し構築することに自分の時間を費やしている。例えばテーマパークのアルトンタワーズにあるTh13teenというアトラクションの設計や、バービカンのような集客施設のインタラクティブシアターのライティングに手を貸した経験がある。これまでコンピューターゲーム、映画（特にホラー）、テレビ、自動車、そしてもちろん飲食関係といったさまざまな業界で仕事をしてきた。そんな私のお気に入りの企画は、24時間絶食したあとでヴィンテージのポートワインを飲んだ効果を神経モニターで明らかにするというものだった。脳がクリスマスツリーのように光るのだ！

Thrilling Designs
The Taxonomy of Thrill

興奮と喜び

このように広範囲の仕事をしてきたように見えるかもしれないが、大まかにいうと共通の構造がある。つまり、時間の経過とともに人に何かが起きるような素材を考えるということだ。「素材」の性質を理解し、それが「起きる」のを経験してもらい、感情を揺さぶる結果を生み出すのが私の仕事なのだ。それは芸術でもあり科学でもある。ウイスキーとチリペッパーの事例を理解するのに役立つように、まずは「感動デザイン入門編―感動エンジニアの方法」から始めよう。

あらゆる感情には2つの構成要素がある。それが興奮と喜びだ。興奮は体内のアドレナリンの放出と結びついていて、人を興奮させ次の行動に備えさせる。喜びは科学者が「感情価：快楽的なトーン」と呼ぶもので、基本的には人が何かを好きか嫌いかを意味する。喜びは体内のドーパミンの放出と結びついている。さまざまな興奮と喜びのレベルが、私たちがいかなる時にも感じる感情を支配している。例えば喜びが低く興奮が高ければ恐怖を感じる。喜びが高く興奮が中程度ならば嬉しさを感じるといった具合だ。

スリルそのものは感情ではない。スリルは感情の状態がプラスに変化する際に経験される快感と表現される。短時間に喜びと興奮を大きく増加させる方法を見つけられれば、スリリングな瞬間を作りだすことができるのだ。例えばローラーコースターに搭乗するときは、もっと長い時間にさまざまなスリリングな瞬間を演出することによって、スリリングな体験をデザインできる。もっと知りたければ、私の冊子**「The Taxonomy of Thrill（スリルの分類学）」**をお読みいただきたい。冊子では「ウォーカーのスリルファクター」の科学公式にも触れている。

進化的な点で言えば、スリルは生命の持続に対する報酬だ。スリルは正しいことをしたとき、悪いことを回避したときに高揚感を与える。しかし私たちはこの数千年で進化を追い越してしまい、今ではスリルのメカニズムのきっかけを自分たちで作り出す能力を持っている。何と言えばいいだろう―人間は本当に独創的だ！それでは、問題の液体を見ていくことにしよう。

THRILL
LABORATORY
CASK EXPERIMENT

生化学の神経学的効果について考えると、話はかなり刺激的になってくる。ウイスキーに含まれるメタノールおよび芳香族高級アルコールは、即座にドーパミンの放出を引き起こす。

向精神性のスリルの持つ可能性

生化学の神経学的効果について考えると、話はかなり刺激的になってくる。ウイスキーに含まれるメタノールおよび芳香族高級アルコールは、即座にドーパミンの放出を引き起こす。この最初に幸福感が急上昇するメカニズムは、腐りかけの果物でも同じ効果があり、糖分豊富な良質のエネルギー源だとすぐに確認できるように進化した（ダニにとっては飢餓が回避され、生存が確保される）。これらのアルコールは、次に脳の活動の抑制を司る神経伝達物質を刺激する。これは2つの理由からとても良いことだ。1つには不安を緩和し、よりポジティブな感情の状態に向けて気分を上昇させる傾向を引き起こす。もう1つは抑制の感情が軽減されるので、もっと多くの経験が可能になる。というわけで、ウイスキーにとっては良いことばかりだが、チリペッパーのほうはどうだろう？

唐辛子にはカプサイシンが含まれる。高濃度のカプサイシンは唐辛子スプレー（催涙スプレー）に使われているカプサイシンは、身体が熱として反応する焼けつくような感覚を作り出す。

これはアドレナリンの放出を引き起こし、交感神経系（闘争・逃走反応を司る）を活発にする。身体は鼻水や涙でカプサイシンを流し出そうとし、熱には発汗を通じて対処する。カプサイシンはまた、耐えるためにエンドルフィンを、そうした苦難から生き残った報酬のためにドーパミンを放出させる。

カプサイシンは、より少ない量で快感と温度上昇とピリッと感じる効果を生み出すのだ。これがチリ「ペッパー」が一般的になり、17世紀にヨーロッパの修道院にあまねく広まった理由だ。修道院では、稀少で高価な胡椒の実の代替となる、自家栽培の調味料として高く評価された。冒険心豊かなコンキスタドールと同行した修道士によりチリペッパーが発見されたとき、既に戦いにも料理にもチリペッパーを活用してきたアステカ族にとっては、いずれも驚くに当たらなかったはずだ。

「素材」として、ウイスキーとチリペッパーの組み合わせには最も向精神性のスリリングな可能性がある。しかしそこにはそれ以上のものがあって…

CASK EXPERIMENT

味のローラーコースター

SMWSのメンバーであれば、ウイスキー構成要素であるラクトン、フェノール化合物、アルデヒド、エステル、その他さまざまな有機化合物の微妙な違いを試すことによって生み出される楽しい効果について、私よりもよくご存知だろう。私は前述の「絶食後の飲料摂取」の実験の最中に、あるマイクロ・ガストロノミストと会話を交わした。そのとき、こうした化学物質の影響について話し合い、人の舌の上では、1000分の1秒の間に、極小規模でローラーコースター体験が繰り広げられていると知ったのだ。この新事実は、異なるローラーコースターを組み合わせた味の体験に関する複数の企画書につながった―まだ解明されていない組み合わせだ。

ローラーコースターを設計するとき、私は訪問者の95%を興奮させることを目標にする。これには、どんな動きがほとんどの人に愉快な体験を作り出すかを理解する必要がある。新しい乗り物型アトラクションの建設には何千万ポンドという費用がかかるので、新しいことに挑戦して、ほんの僅かな部分が間違っていたとしても、高額な間違いになってしまう場合がある。ローラーコースターの進化が氷河の変化のように遅く見える理由はここにある。

一方で、ウイスキーにはある程度リスクを取って実験する余裕があるので、もっとスリリングな液体の体験に向けた素早い進化を促進する。

高品質で知られる2つの材料―製造中のスコッチウイスキーと新鮮なレッドチリペッパー―を組み合わせる実験から始める以上のことがあるだろうか。

現在の実験の結果を調査して、その宣伝一式の企画を手伝い、自分が発見したことを伝えるよう依頼されたとき、私をわくわくさせたのはまさにそこだった。

私が素晴らしいと思ったのは結果としてできた液体だけではない。滑らかで一貫した甘さ、最初に訪れる唐辛子のガツンとしたアクセントが、ウイスキーの身体を温める効果と混ざり合って余韻を作り出す。初めてのテイスティングのとき、私は「うわ！」と口に出し微笑みを浮かべた―どんな感動の専門家にも訪れる純粋でささやかな陶酔の瞬間だ。

しかし最も心を躍らせたのは、私の心を捉えた実験精神だ。「実験Exp.01」は、私たちと共に新しい分野へ向かう冒険への招待状だ。カクテルで試す（「ウイスキー・ホット＆サワーはいかが？」）。ハギスのクリーミーなソースに足してみる。あるいは24時間絶食した後で、ピペットで舌の上に1滴垂らしてみて、心と身体が興奮で爆発するのを感じる。「実験Exp.01」は、スリリングな可能性を閉じ込めた蒸溜素材を提供する。

自分ならどんな実験にするのか、それは**皆さん**次第だ。その可能性の想像を始める前に、まずは一口飲むことを強くお薦めする。

シンクタンク

伝統的な価値

私たちが定めたように、ウイスキーのカスクにスコッチボネットチリペッパー（激辛唐辛子）を100個投入したら、スコッチウイスキー協会（SWA)の規則では、そのカスクの中味をWで始まる単語を使って呼ぶことはできない。2019年8月のUnfiltered誌44号の特集では、トム・ブルースーガーディンがカスクによって熟成が許される理由、厳密に禁止される理由を探った。

建築家のリチャード・ロジャース卿は、チャールズ皇太子のような現代建築の評論家に、セントポール大聖堂の物語を思い出させるのを楽しんでいる。クリストファー・レン卿の設計は、18世紀初期のロンドンにおける同世代の人々をどうやらひどく呆れさせたらしく、有名なドームは建築期間中は人の目から隠さなければならなかった。 程なくして大聖堂は国の宝となったが、それは1989年の完成時に「実に悲劇的な街灯」と評論家に撥ねつけられたエッフェル塔とよく似ている。教訓は単純だ。判断を急ぐことなかれ、そしてすべてはかつては新奇なものだったことを決して忘れてはならない。

これはスコッチウイスキーとウイスキー熟成に使われるカスクにもしっかり当てはまる。

「伝統とはどの時点から始まるのでしょうか」

ウイリアム・グラント＆サンズのマスターブレンダー、ブライアン・キンズマンはそう尋ねる。

「時を遡れば、バーボンバレルがまったく伝統的ではなかった時代があり、その後に伝統的になったのです」

これは、バーボンは新しいオーク樽で熟成しなければならないと規定した、米国で1935年に制定された連邦アルコール管理法のおかげだ。伝えられるところでは、この動きは大恐慌時代に仕事を守るため、樽職人組合が行ったロビー活動に応えたものだということだ。その予測できなかった結果が、倹約家のスコットランド人にウイスキーに必要な安価な木材のまったく新しい仕入先を提供したことだった。それ以前はケンタッキー製のバレルがスコットランドで使われることはほとんどなかったが、現在のスコッチウイスキー業界は需要の95%をこの供給源に頼っている。バーボンの熟成に関する法律が変われば、最大のライバルは苦境に立たされるだろうが、そのアイデアは誰にも話さないでおくとしよう。

上記：ウィリアム・グラント・アンド・サンズのマスターブレンダー、ブライアン・キンスマン

上記：伝統的な樽がダナージウェアハウスで熟成

伝統の誕生

1935年、スコッチウイスキー協会は、非伝統的なバーボン樽の使用に異を唱える存在ではなかった。協会はその7年後に設立されたのだ。現在の法務担当責任者であるアラン・パークはこう説明する。「法律で許可されたことが、長期間一般的に使用されることによって伝統になります。EU法では「伝統的に」は、長年にわたり継続的に使用されてきたと定義されます」

スコッチウイスキーの熟成用カスクという点では「以前にスティルワイン（無発泡性ワイン）、強化ワイン、ビール、ウイスキー、グレープ・ブランデー、ラムの熟成に使われたオークカスクを意味します」

1989年発効のEU関連規則で、この伝統が確定されたようだ。この話は、曲がったバナナ禁止法やその他のEU神話のように、EU離脱支持者の血をたぎらせるのに充分だった。（念のため。委員会規則（EC）No.2257/94では「真っ直ぐ」という単語は一度も使われていない。単にバナナは「奇形あるいは異常な曲がり方をしていない」ことと記されているだけだ。）

カスクの話に戻ると、何が許可されているのかについてSWAが常に疑問視しているのはそこだ。問題をはっきりさせるために言っておくと、昨年秋の会員との協議、その後の5月の公開協議後に、SWAは修正案を起草した。中でも核果類の発酵や蒸溜に使われたカスクは禁止とされた。また普通は樽で熟成しない蒸溜酒の伝統を作り出すこともできない。「『あとでスコッチウイスキーの熟成に使えるように、カスクでウーゾを作ろう』と決めることはできないのです」とはアラン・パークの説明だ。

修正案の最後の一項にはこう書かれている。

「使われたカスクの種類に関係なく、できあがった製品にはスコッチウイスキーの伝統的な色、味、アロマの特徴がなければならない」

上記：スコッチウイスキー協会のアラン・パーク

上記：ブライアンがグレンフィディックの樽を検査しています。

伝統への挑戦

2018年1月、「ウォール・ストリート・ジャーナル」 紙で衝撃的な報告が発表された。曰く「何百年にわたる伝統に挑戦状を突きつけた多国籍企業による極秘構想」。

企業とはディアジオ社で、「構想」とはテキーラのカスクで同社のウイスキーを熟成させることだった。スクープは英国メディアで再掲された。「デイリー・メール」紙は「テキーラ・ウイスキー」への悪意あるコメントで挑発し、「タイムズ」紙は「ウイスキー純粋主義者は、若年飲酒層を引き込むためのテキーラカスク使用のレシピを非難する」と声高に書き立てた。私は何年も前にスペインの若い世代に向けたウイスキーの魅力について記事を書いたことがある。記事には長年にわたり何度も繰り返されてきた「スコッチのオン・ザ・ロック」といった見出しに、裏通りの酒場で自分のグラスをチビチビと飲む気難しい顔のスコットランドの老人の写真が添えられていた。

新聞記事に生じた食い違いには、スコッチウイスキーの生産者側とマーケティング側の間に存在する溝が反映されている。ブライアン・キンズマンはウイリアム・グラントで働くことを幸運だと考えていて、こんな風に言う。「実際に蒸溜酒の内容に責任を持つのは、ウイスキーを作る製造チームです」これは家族経営の会社のおかげだと彼は言い、他社では本末転倒のマーケティングの事例も見ているが、自身は消費者を信じていると話す。「私はスコッチウイスキーの購買層は、宣伝目的の製品に踊らされることはないだろうと考えています」と彼は言う。

上記：アイアン・マッキャリスター、グレンスコシア蒸留所

革新の領域

SWAが新しく提案した修正案では、テキーラやカルバドスのカスクも許容するようだ。ただし、そういったウイスキーはケースバイケースで評価される。ブライアンは善意から行われるのである限り、そうしたカスクの使用は問題ないと考えている。「ただの戦略で、ちょっとした記事になるという理由なら、スコッチウイスキーの範疇に入れてよいはずがありません。でもウイスキーの質の向上につながるのならば、何の問題があるでしょうか」

キャンベルタウンではグレンスコシアのマネージャー、イアン・マカリスターが同意する。「私の姿勢はかなりオープンです。」

「守るべき一定の規則や規制は存在しますが、カスクに関してはどうして駄目なんだ？と思っています」と語り、そうした革新はゆっくりと導入するのがベストだと思うと付け加えた。

ジョニーウォーカーのマスターブレンダーであるジム•ビバレッジ博士は規則内でやるべきだと考えている。「ある程度の革新の余地はなければいけません。スコッチにじっと座っている余裕はありません」

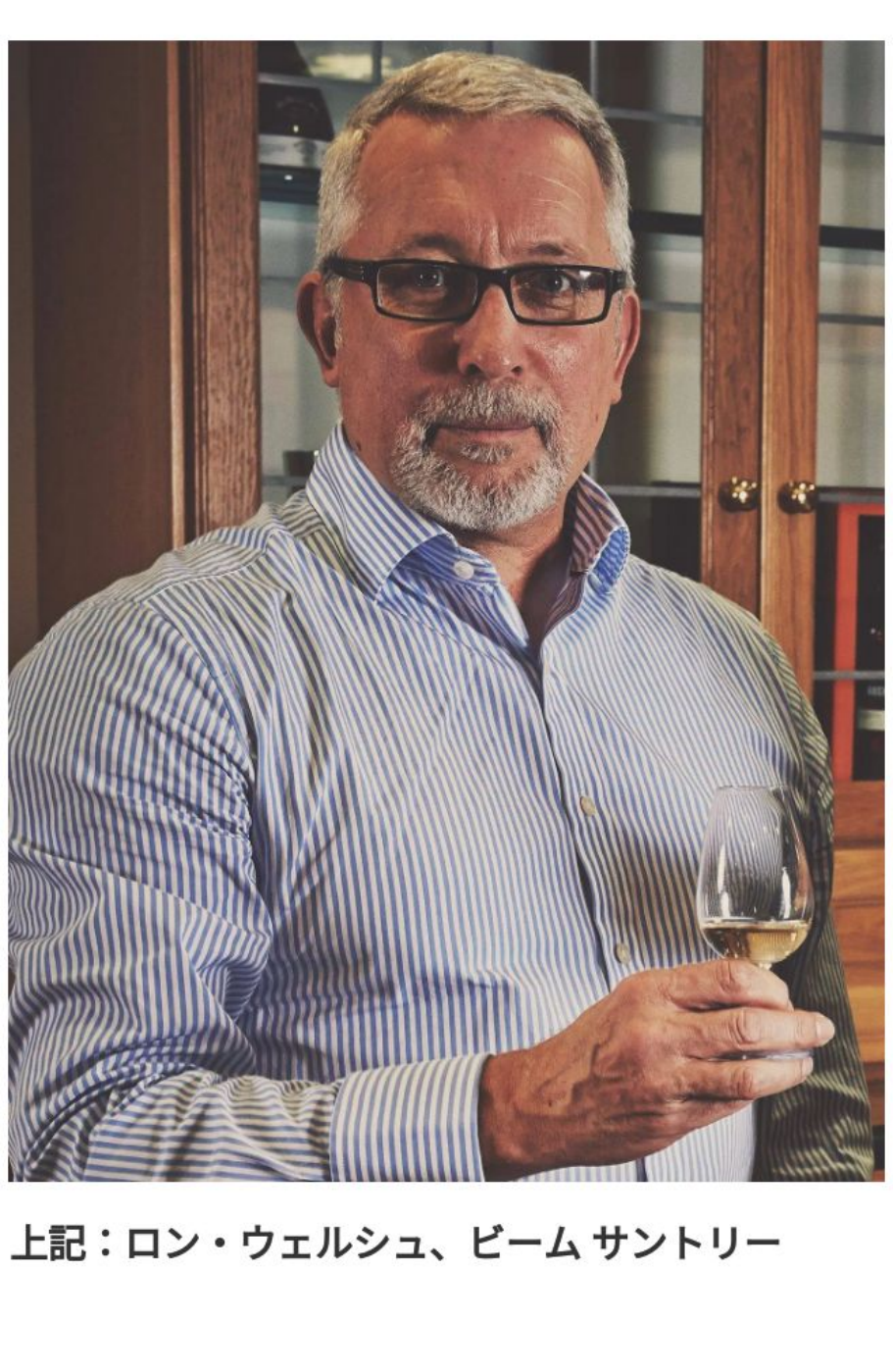
しかし彼はこう続ける。「スコッチウイスキー業界はとても明確です。私たちはウイスキーにフレーバーを加えると見られてはならないのです。私に言わせると、カスクフィニッシュは、常に以前に入っていた液体が木材の調整という点で果たす役割を考えるのが一番です。

「ポートワインのカスクならばポートワインではなく、ポートワインが木材に与えた影響が大切です。生産者として、私たちはその姿勢を貫くことが非常に重要だと思います。ポートワインのフレーバーをウイスキーに加えていると推測するのは、非常に危険な立場です」

上記：ジム•ベヴェリッジ博士 OBE

ブライアンは木材そのものに注目するべきだという意見に賛成してこう述べる。「100%オークの問題だという見解に同意します。以前の中味はほぼ無視できる程度です」。
一方で、新しい規則の草稿作成を手助けしたビーム サントリーのマスターブレンダー、ロン・ウェルシュは、最後の点に反論する。彼の見解はこうだ。「以前に入っていた液体は、スコッチウイスキーのフレーバー向上にかなり大きな役割を果たしています」

その証拠に、同じウイスキーでもバーボン蒸溜所から来たカスクか別のカスクかによって微妙な違いがあるのが分かると彼は言う。確かに、以前に入っていた液体は多くのモルトウイスキーが自身を宣伝する方法で、今月の新商品のラベルには「シェリー」「ポートワイン」「ソーテルヌ」などとしっかり書かれている。



上記：ロン・ウェルシュ、ビーム サントリー

怪しいビジネス

最初のテキーラカスクによるウイスキーが登場する際にどのようなマーケティングが行われるのかは見ものだ。サボテンやソンブレロをラベルに描くブランドがあれば、棚から下ろすときに笑われそうだが、そんな愚かな真似をする者はいないと願う。

ロン・ウェルシュは、業界が責任ある行動を取り、木材に関してあまりにも極端なことはしないだろうと確信している。対照的な例として、彼はタバスコ樽でフィニッシングされたジョージ ディッケルのバーボンを挙げる。それよりずっと酷い例がフィッシュキーだ。ドイツ人のオーナーが以前にニシンが入っていた樽でフィニッシュさせたシングルカスクのブルックラディである。

「味が全てを語る」と書いたのはwhiskycast.comのマーク・ギレスピーだ。「赤ん坊の吐き戻した酸っぱい酪酸、にがり、胃酸の味がする」新奇な試みが伝統にはならない一例と言ってよさそうだ。

ザ・ナレッジ

スコットランドのライ•ウイスキーの進化について語る

ライ•ウイスキーは普通アメリカンウイスキーと関連して語られるが、スコットランドの蒸溜業界にいる革新者たちが、この表現を変えつつある。SMWSのアンバサダー、リー・「コンナス」・コナーが、ライ・ウイスキーの生産状況と、この穀物の影響および将来について取材を敢行した。

スコッチウイスキーがこれほど革新に注目したことはいまだかつてなかった。私たちは多様化の核心として、実験と先進的な考え方が本能的に期待される時代に生きている。

しかしマッシュビルで？シングルモルトの蒸溜所が極めて神聖な大麦麦芽以外の穀物使用に手を出したら、スコッチウイスキー協会（SWA）の誰かが動脈瘤を発症するのは確実で、操業停止命令が出されるのではないだろうか。

実は正直に言うとそういうことにはならない。ボトルのラベルがボトルの内容を正確に反映していれば（具体的には、大麦麦芽以外の穀物や、連続式蒸溜器が使用された場合は、その結果できたウイスキーは「グレーン」と表示しなければならない）、スコットランドの蒸溜所はSWAの規則の範囲内で自由に実験することができる。

なぜライ麦？

ライ麦は耐寒性の作物で、ウイスキー製造という点で目新しいものではない。1880年代にアルフレッド・バーナードがポートダンダスを訪れたとき、２つある穀物倉の片方には「14000クォーター（約178トン）の大麦とライ麦」が貯蔵されていたと報告している。

米国の同志にはライ麦を蒸溜する確立された伝統があり、結果としてライ・ウイスキーという独自のカテゴリーが存在する。そして最近では英国からもヨーロッパ大陸からも大きな成功を収めたライ・ウイスキーが発売されてきた。だから刺激的なフレーバーを探る調査という点で、ライはかなり上向きな状態だ。

興味深いことに、ライ麦をスコッチウイスキーに再び取り入れる話題を巡っての当初の会話は必ずしもフレーバーを考慮したものではなかったとブルックラディの ヘッド・ディスティラーであるアダム・ハネットは語る。「私たちはブルックラディが再開して間もなくの2004年以降、ライ•ウイスキーを製造する可能性について話してきました。当時、私たちはアイラの農家が継続して忙しくしていられる機会を考えていて、これを実現すれば農家の畑を良い状態で保てると思ったのです。島での輪作—ライ麦から大麦、大麦からライ麦の繰り返し—を手助けし、土地の生物多様性に気を配るという考えが、私たちがここブルックラディでやろうとしていることを直接物語っています。簡潔に言うと、私はかつて現在一緒に働いている農業従事者の1人と同じ学校に通い、2017年に彼が生産したライ麦を遂に手にして、それ以降年々取引を拡大しているということです」

上記：アラン・ローガン（左）とダグラス・テイラー、ブルックラディックのライウイスキーのボトリングと共に

安全な賭け？

エコロジカルに聞こえる話で、消費者の関心が高まっていることを考えれば、私たちは成功していると言えるだろう。少なくとも書類上は。しかし、ウイスキー製造の際のライ麦の取り扱いについての研究は欠けている。海の向こうでも、ほとんどの知識はトウモロコシを使ったバーボン製造に関するものだ。だからスコットランドの蒸溜所は、その多くの部分が未知の、独自の道を進まなければならなかった。

「ライ•スコッチウイスキーの蒸留法については参考になるものがありませんでした。私たちがライ・ウイスキーのパイオニアとなったのです」アービキーのジョン・スターリングはそう語る。「私たちは蒸溜に向いていて、この土地特有の天候でも成長する適切なライ麦の品種を探さなければなりませんでした。そしてそれは、蒸溜所のためにライ麦を手に入れる遥か前の話なのです！」

誰でもいいから、ライ・マッシュを作るのに奮闘した蒸溜担当者と話してみれば、苦難とトラブルの話を聞かされることだろう。そこには望ましくない発泡から低いアルコール収率、きちんと文書化されたマッシュの詰まりーマッシュが強い粘着性を持ち、うまく濾過できない—や、その後の清掃の際に発生する多くの問題まで、さまざまな課題がある。そのいずれもが悩むまでもない、もっともな理由として挙げられるはずだ。

上記：アービキーのジョン・スターリング

PICTURED: light barley (left) and dark rye crops side by side

受け入れて乗り越える

こうした状況にも関わらず、試行錯誤が行われ、それは今でも続いている。しかも取り組んでいるのは、小さな独立系の蒸溜業者だけではない。ディアジオもまたライ・ムーブメントの背後にいて、ライを前面に押し出したマッシュビルを使い、聖なるジョニーウォーカーの正装を着せるまでに至った。ジョニーウォーカー・ハイライだ。マスターブレンダーのエマ・ウォーカーは、そのコンセプトについてこう語る。

「私たちは、フレーバーを研究する目的と将来のウイスキーの革新に使える蒸溜酒を確保するための実験的なストックとして、ライのニューメイクを作るところから始めました。その研究が最終的にファイフのキャメロンブリッジと生産過程でマッシュフィルターを活用しているティーニニック蒸溜所で、ライ・ウイスキーを作る決断につながりました」

上記：ディアジオのエマ•ウォーカー

上記：ティーニニック蒸留所

将来の分類方法

アービキーは、ハイランド・ライ・シングルグレーンスコッチウイスキーの初リリース製造に間違いなく全力を尽くした。このウイスキーのマッシュビルに含まれる大麦麦芽はデンプンの糖化に必要な最低限の量だけだ。出来上がったのは独自の、穀物を前面に押し出した軽い蒸溜酒で、トーストしたライブレッドに見られるライの特徴、レモン、リコリス（甘草）の香りが認識できる。

しかし米国のライ・ウイスキーをより強く思い起こさせる、強く大胆でスパイシーな衝撃を期待しているとしたら、アービキーのハイランド・ライには見つからないだろう。意図的にもっと軽い蒸溜酒の特徴を選んでいるからだ。

逆説的だが、ジョニーウォーカー・ハイライには、満足のいく口当たりと深くスパイシーな香りという米国のライ・ウイスキーの特徴が感じられる。ライ麦の蒸溜酒60%にカードゥ、 グレンキンチーそしてカリラを含む伝統的なシングルモルトをブレンドして強化したことを考えると、これは驚くべきことだ。

上記：インチダーニー蒸留所

多様化を受け入れる

スコットランドのウイスキー業界を、似たような生産業者の集団が大体同じ酒を作っていると表現する者はいないだろう。 スコッチ・ライ・ウイスキーの急増を画一的で退屈だと推測する論理的な理由は1つもない。

幅広いアプローチと哲学がひらめきとして活用されてきた。例えばファイフのインチダーリン蒸溜所は、米国におけるライ・ウイスキーの定義を研究したと明言し、そこにライ麦麦芽、特別な酵母菌を導入して、所内のローモンドヒルスチルで蒸溜することで独自の特徴を付け加えた。 またロッホローモンド蒸溜所は、既に確立している連続式スチルのグレーンウイスキーの伝統を、少し重めの蒸溜酒で補完する方法を模索していて、その中に蒸溜所が既に提供している製品の自然な延長として30%ライ麦のマッシュから製造した蒸溜酒がある。

ライの未来

本稿執筆時点で、アービキーのハイランド・ライ・シングル・グレーン、ジョニーウォーカー ハイライ、ボーダーズ蒸溜所のWS:01 ボーダーズ　モルト＆ライ、そしてブルックラディのリジェネレーションプロジェクトがいずれも一般販売されている。しかし目前に迫ったインチダーリンからのリリース、ロッホローモンドとローンウルフ蒸溜所（私たちは知っている！）で製造されているライ麦蒸溜酒を考えると、私たちは単純にスコットランドは何を提供できるのか考え始める時にいるようだ。そして各蒸溜所はこれまでの私たちより、遥か遠くの未知の領域への旅を始めている。

ライ麦の品種を変える、違う穀物を使う、グレーンのピーティングやスモーキングを工夫する、連続蒸溜器を使う、蒸溜方法を考えるなど可能性はいくらもある。そして熟成という点では、成長の可能性は無限だ。

良いウイスキーを作る方法は1つではない。スコットランドには先進的な考え方と表現の自由を伴うウイスキー製造の長く誇らしい歴史がある。ライ・ウイスキーの活性化はこのカテゴリーの進化における次のステップの重要な役割を果たすことになるだろう。

ウイスキーの歴史

時代の到来

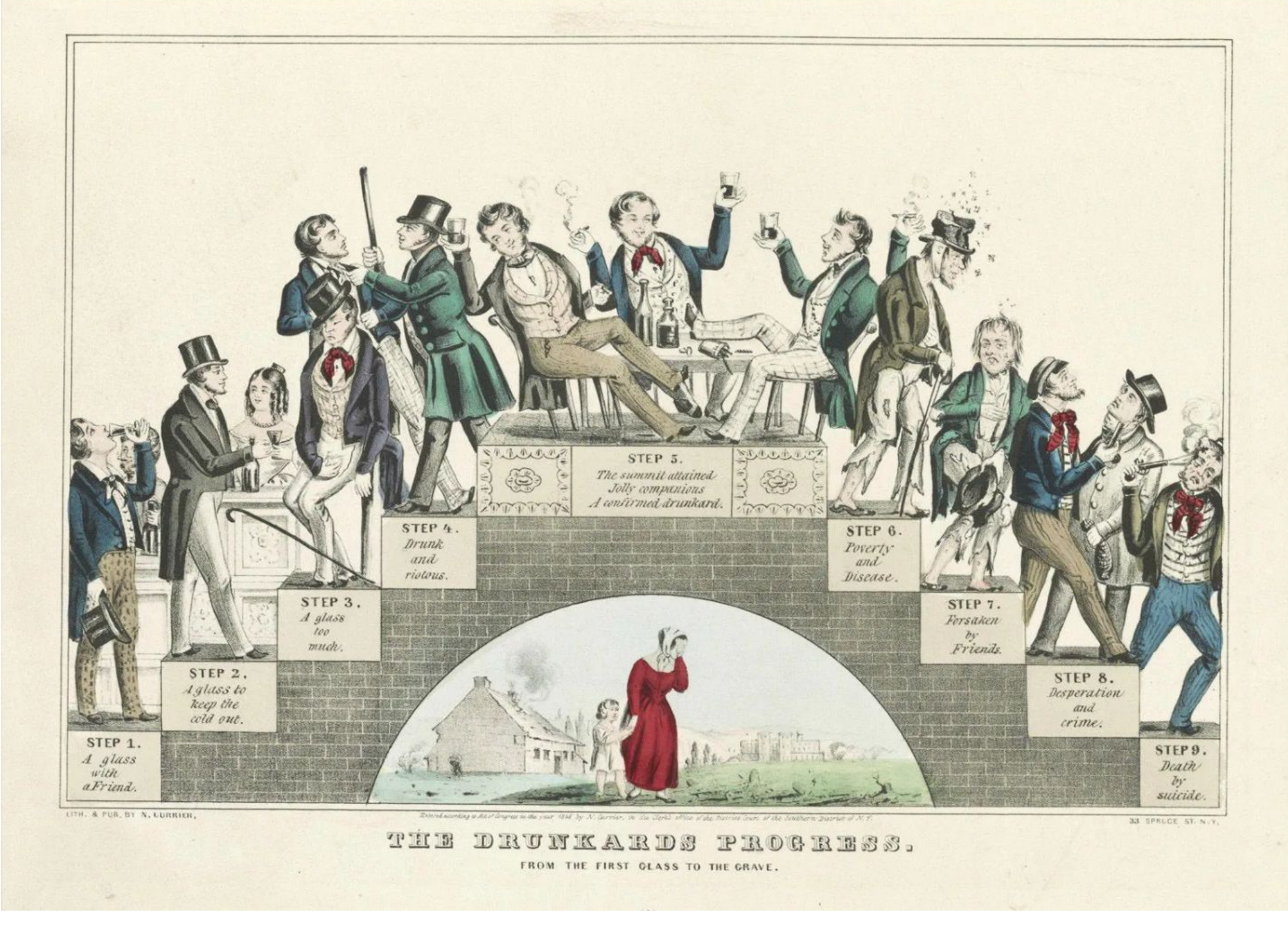
スコッチウイスキーは最低3年熟成しなければならない理由を考えたことがあるだろうか。ギャビン・D・スミスが第一次世界大戦中に規定が導入された経緯と、それに続く業界の反響を明らかにする。

時として悲惨な状況から良いことが生まれることがある。第二次世界大戦中にペニシリンの大量生産が発達したように。その1世紀前の大きな紛争中にケルンでドイツ人がベジタリアンソーセージを発明した事例もあるが、それが「良いこと」かどうかは、観点によるだろう。

しかし第一次世界大戦中の出来事のおかげで最低熟成年数の規定がスコッチウイスキーに適用されるようになり、長期的に見て製品の質と名声が向上したのは事実だ。

この出来事の中心にいたのが自由党の政治家デビッド•ロイド•ジョージで、著名な禁酒主義者であり、大蔵大臣として、1909年の「人民予算」の中でウイスキーにかける税金を大幅に引き上げた。これによりボトル1本の価格が初めて半クラウン（11ペンス）を超えた。
その後1914年8月にドイツとの宣戦布告があり、翌年ロイド・ジョージはハーバート・アスキスの挙国一致内閣で軍需大臣に任命された。まもなくロイドは、軍需品生産従事者における生産性の欠如が軍に届けられる砲弾の供給に悪影響を与えているという認識を発表した。

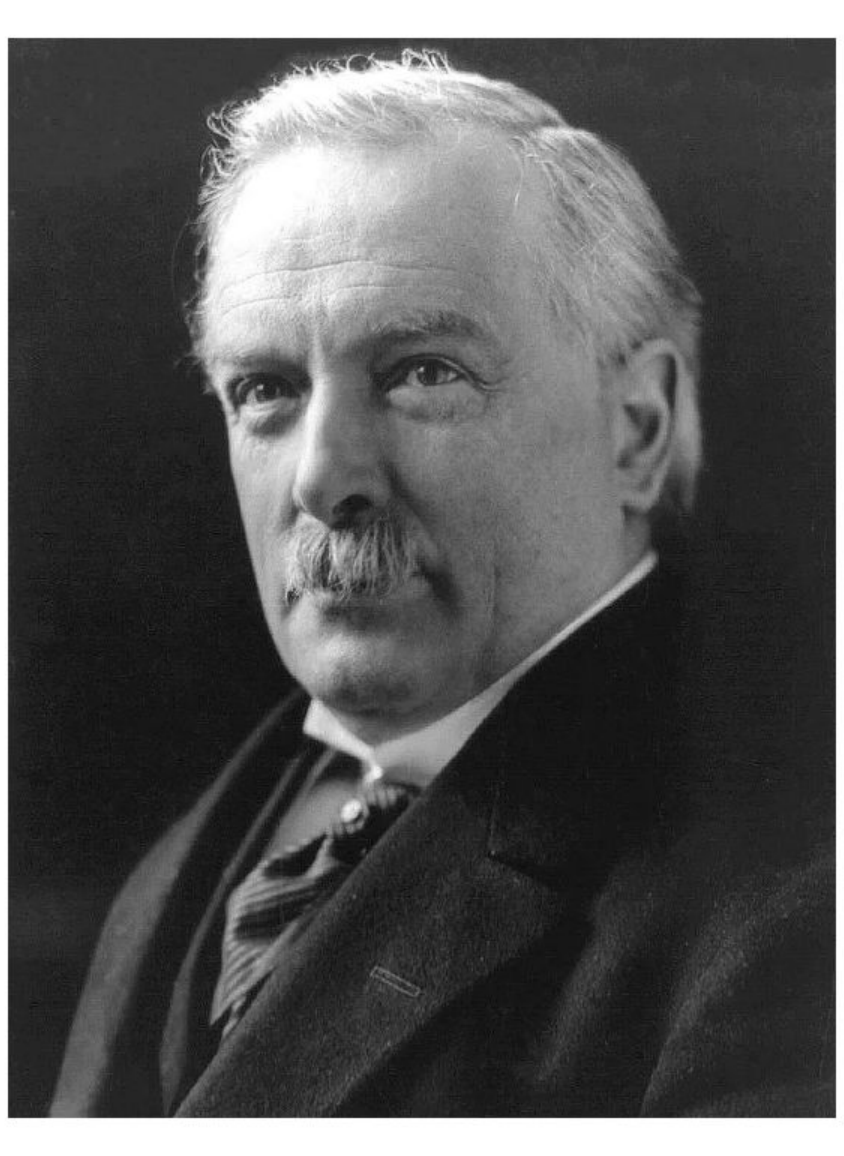
彼はこの状況を過度なアルコール消費のせいだとし、軍需品工場の労働者に払われる比較的高い賃金により状況がさらに悪化していると主張した。そして有名な「飲酒はドイツ潜水艦の合計よりも多くの損害を与えています」という言葉を残している。


STEP 1. A glass with a Friend.
STEP 2. A glass to keep the cold out.
STEP 3. A glass too much.
STEP 4. Drunk and riotous.
STEP 5. The summit attained. Jolly companions. A confirmed drunkard.
STEP 6. Poverty and Disease.
STEP 7. Forsaken by Friends.
STEP 8. Desperation and crime.
STEP 9. Death by suicide.
THE DRUNKARDS PROGRESS.
FROM THE FIRST GLASS TO THE GRAVE.

彼の最初の考えは戦時中の飲酒の全面禁止で、その後に酒税を2倍にするというものだった。そのような大胆な措置は多くの方面から反対を受け、最終的にジョンウォーカー＆サンズの共同経営者であったジェームズ・スティーブンソンが説得して代替案を受け入れさせた。

ロス・ウィルソンは「Scotch: Its History and Romance（スコッチ：その歴史とロマンス）」の中でこう書いている。「彼は増税を諦めて、代わりにスコッチウイスキーとその他各種蒸留酒は英国で一般に売り出す前に最低3年間の熟成期間を強制的に課すという案を飲ませた。スコッチウイスキーの2年の熟成品には、追加税を支払った上で12カ月の空白期が許された」ロスは、オーストラリアとカナダでは第一次世界大戦以前にウイスキーの最低熟成期間を課していたと指摘している。

1915年のウイスキーの熟成に関する法律にはスティーブンソンが提案した方策が含まれていて、モスとヒュームは（「The Making of Scotch Whisky（スコッチウイスキーの製造）」）、ロイド・ジョージがその規定を受け入れた背後にある論理的根拠について次のように説明している。「禁酒運動においては、科学的根拠がほとんどない状態で、熟成不足の蒸溜酒は最低2年熟成させたものよりも酔っ払いやすいと常に主張されてきた」



「飲酒はドイツ潜水艦の合計よりも多くの損害を与えています」

デビッド•ロイド•ジョージ

写真：３年間の待ちが始まります…

FERNANDEZ · GAO

多くの蒸溜業者は既に3年熟成は業界にとって前向きな動きだとする意見になっていた。ロスはこう記述している。「最低熟成年数の条件は、スコッチウイスキー業界の発展における主要な節目となった」

すぐに表れた予期しない影響には、これまで蒸溜業者の一種の負債のように考えられてきた熟成ウイスキーの在庫が、急激な高値で販売されるようになったことが挙げられる。古いウイスキーの在庫を大量に抱えている大規模生産者は規模を拡大する傾向にあり、一方、ブレンド用におそらく毎週ウイスキーを購入していた小規模の競合は没落した。もう1つの影響が販売できる蒸溜酒の不足で、その結果1917年の業界は非常に不安定になった。

一方で、ロイド・ジョージが面子を保ち、議会での敗北予想を回避するためだけだったとしても、大幅な増税に対するスティーブンソンの代替案を受け入れたことに、スコッチウイスキー業界は一斉に安堵の溜息をついた。彼らの目により否定的に映ったのは、アルコール消費を抑制するための中央管理委員会（酒類販売）の設置だった。

委員会は、スコットランドのハイランド地方にあるクロマティ湾のインバーゴードン周辺、カーライル、そしてミドルセックスのエンフィールドを国家管理地域と定めた。いずれも軍需産業の主要な中心地だった。すべての酒類提供飲食店と酒類販売店および醸造所は国家管理下に置かれ、驚くことにカーライルでは1973年まで国家管理制度が存在していた。
影響下の地域では、営業時間が大幅に短縮され、人数分の酒（「ラウンド」）の購入は禁止された。一方、国家規模では蒸溜酒の強度が軽減され、最初は1916年6月にアルコール度数42度（75度プルーフ）、翌年の4月には40度（70度プルーフ）と決められた。この強度はそれ以降、業界標準として残った。

「ウイスキーの熟成に関する法律施行を通じた品質の向上から消費者が得たものが、さらなる希釈の規制によって失われている」

The Record

上記：さまざまな年数とABVのシングルカスクからのサンプル

この際立った動きはスコッチウイスキー業界から強い反対を受けた。「Record」 の中ではこう宣言されている。「ウイスキーの熟成に関する法律施行を通じた品質の向上から消費者が得たものが、さらなる希釈の規制によって失われている」

蒸留酒の課税レベルは1909年の「人民予算」以降、議論を引き起こしていたが、戦時期間後半には猛烈な引き上げがあり、1909年にはプルーフガロン当たり14シリング6ペンス（73ペンス）だったのが、1918年にはプルーフガロン当たり30シリング（1.5ポンド）に、更に翌年には50シリング（2.5ポンド）へと引き上げられた。しかし、いくらかの痛みから消費者を守るために、ウイスキーボトルの小売価格は12シリング（60ペンス）に設定され、その後12シリング6ペンス（63ペンス）に値上げされるにとどまった。

大企業のディスティラーズ・カンパニーの最高経営責任者兼会長のウイリアム・H・ロスは1920年7月の年次総会でこう宣言した。「チェンバレン氏（大蔵大臣のオースティン・チェンバレンのこと）はガロン当たり22シリング6ペンス（1.13ポンド）の今年の税率からガロン当たり72シリング6ペンス（3.63ポンド）へ大幅に引き上げるために従順な牛に逆戻りした。業界が抵抗する時が来たのだ」

いつになっても変わらないものはある…

MAVERICKS 40
SINCE 1983 · 40 YEARS

THE KNOWLEDGE

誠実なアプローチ

40年の歴史の中で、ソサエティはエディンバラのモルトウイスキーファンの小さな組織から、ずっと大きな団体へと進化し、今や真の意味で国際的になった。多くの変化があったが、基本理念は今も変わらない。その中に、何も足さず何も引かず樽から純粋なまま直接ボトリングするウイスキーへの揺ぎないこだわりがある。

これは、レモネードの瓶から注がれたスペイサイド・ウイスキーの1滴から生まれたソサエティのルーツに遡る話で、ピップ・ヒルズの著書「Founder's Tale（創業者の物語）」や ここにあるビデオで説明されている。ウイスキーはシェリーのファーストフィルのクォーターカスクで10年間熟成された。このカスクはピップの旧友の隣人だった地元の農業従事者が営む蒸溜所から直接買い付けたものだった。その1杯は素晴らしい体験だった—そして、彼にそんなに美味しい理由を探る使命を与えた。

グラスゴーでの昼食の席で、当時シーバスブラザーズのヘッド・ケミストだった故ラッセル•シャープは、基本的には木材の質が主な要因だが、自然な状態のウイスキー（カスクストレングスで、アンチルフィルタード、無着色）だったという事実も関係していると説明した。事実上すべてのスコッチウイスキーが最低限のアルコール度数まで希釈され、冷却濾過を施し、スピリッツカラメルで着色していた時代、業界関係者でない人間がそれを味わう機会はほとんどなかった。

上記：チャーリー•マクリーン

濾過しないままで

アルコール度数40度でウイスキーをボトリングする際の問題は「沈殿物が混ざる可能性があることです」とピップは言う。「アルコール度数が高いときは溶けている固形物が、希釈により姿を現し、ウイスキーを若干濁らせるのです」残念なことに米国食品医薬品局には「残忍な輸入規制の長い伝統があり、沈殿物の混ざったウイスキーは絶対に受け入れられないと命じています」と彼は言う。

米国の冷え切った倉庫に長期間置かれたために、故郷に送り返されるコンテナいっぱいのスコッチウイスキーの見通しに直面し、ほとんどの蒸溜業者は1970年代初期に冷却濾過を受け入れた。企業の財務担当者の観点からは極めて理にかなっているが、ウイスキーにかかる犠牲はないのだろうか。ピップによれば、そのプロセスは「フレーバーの複雑さの一部を除去してしまうように思えます」他の人に言わせると、食感が失われるのが問題だった。

前述の固形物は「長鎖脂肪酸、言い換えれば脂質です」と語るのはウイスキー関連の著述家、チャーリー•マクリーンだ。「そしてこれらの脂質がウイスキーの食感、香り、味に大きな違いを生み出します」ソサエティのウイスキーアンバサダーで、現在のテイスティングパネル議長を務めるオラフ・マイヤーも同意する。「口当たりですね—冷却濾過をしていないときは口当たりがずっと良くなります。「私たちは常に『ノージング＆テイスティング』について話しますが、触覚—それが『口当たり』ですが—は、往々にして見過ごされていると思います」テイスティングノートの香りや比喩のあれこれよりも、まず間違いなく、食感のほうが特定のウイスキーのもたらす喜びに近いところにある。

イアン•マクミランは、バーンスチュワートのマスターブレンダーだった時期、冷却濾過にはマイナスの影響があると確信していた。「冷却濾過後のフィルタープレートから紙を取り出すと、脂っぽくて、両手には非常に強い香りと質感が残りました」かつて彼はそう語っている。「これは私のシングルモルトの遺伝子の一部でした。事実上、ウイスキーの一部が失われたのです」2010年、彼はブナハーブン蒸溜所で同じような処理を止めるよう上司を説得した。

写真：イアン•マクミランとリチャード•ゴスランがソサエティのバス•ストリート会員室で

フレーバーの強烈さ

当時としては大胆な行動だったが、ソサエティが当初から唱えていた約束より何年も遅れていた。「私たちが1983年に活動を開始したとき、シングルモルトを語る人はほとんどいませんでした。シングルカスクはなおさらです」と、オラフは言う。

「それから、希釈、冷却濾過、着色を話題にする人もいませんでした。どれも極秘事項だったのです」アルコール度数の高い状態でのボトリングも同じことだった。この方法なら最初から冷却濾過の必要が減る。

アルコール度数46度を超えるあたりで、曇りのリスクはなくなるが、希釈においてリットル当たりのウイスキー量が最大で、ボトルあたりの税金が最も少ない最低アルコール度数を業界が放棄するのに消極的なのは理解できる。

自分のウイスキーグラスに水を一滴垂らすのが好きな人にとっても、希釈は重要だ。「ウイスキーのアルコール度数を下げると、分子が攪拌され、多くの同族体が揮発性になるので、アルコール度数を高くしてボトリングすることで、同族体をそのままの状態にしたほうが良いのです」と、チャーリー・マクリーンは言う。

「アルコール度数の高いまま飲むべきだと言っているのではありません。そのほうがアロマの良さがわかるという話です」

オラフはさらに頑固で、同じウイスキーをアルコール度数40度と46度でブラインドテストしたら、10人中10人が後者を好むだろうと主張する。なぜなら「フレーバーが遥かに強く感じられるからです」

上記：オラフ・マイヤー

写真：イアン•マッキャリスター（グレン•スコシアで）

偽の日焼けは要らない

ソサエティの3番目の信条「ありのままの純粋さ」の哲学は人工着色をしないことだ。スコッチウイスキーは数少ない素材—穀類、あるいはモルトウイスキーなら大麦麦芽、水、そして少しの酵母—で作られたまったく自然な蒸溜酒として宣伝することを好んでいる。しかしこっそり打ち明けるなら少量のスピリットキャラメルを加えることもできるのだ。 それはウイスキー版フェイクタンであり、Cリストの有名人、一部の政治家、そしてごく一部の若い娘が愛用する変なオレンジ色の発色とはちょっと違い、少しばかり説得力があります。誰もが「わぁ！どこか暑い所に行ったの？」なんて言うほどにはだまされたことはありません。

スピリットキャラメル、食品添加物番号E150が、業界が罪悪感を持つ小さな秘密だが、まったく無害ではある。

「これまで匂いや味という観点からウイスキーを選んできたとは決して言えません」と言うのは、グレンスコシアのマネージャー、イアン・マカリスターだ。「しかし、スピリットキャラメルを使う唯一の理由はウイスキーの向上ではなく、ただの化粧です」

ブランドオーナーが主張するように、バッチ毎の一貫性を維持する役には立つかもしれないが、それがスピリットキャラメルを利用する唯一の理由ではない。くたびれたカスクから生まれた青白い蒸溜酒は、光沢のある栗色に着色されると、たちまち魅力を増す。

SMWSのアプローチはただもっと誠実でいることで、それに高いアルコール度数とノンチルフィルタードを組み合わせるともっと良いウイスキーが出来上がる。 多くの製造業者が今は同じ方法を取る傾向があり、特にモルト蒸溜業者のニューウェーブにはそれが当てはまるが、このすべての本当のパイオニアは1983年に遡れるソサエティなのだ。