UNFILTERED

Issue No. 96
August 2024

- 科学から感覚的な喜びへ
- 夏のカクテル
- シェリーの知識
- 樽熟成
- 蒸溜所プロフィール：ウッディンヴィル
- ジョージー・クロフォード
- グローバル・ギャザリング
- SMWSの発見：ソウル

Mix it up this summer

フレーバーフォーカス

科学から感覚的な喜びへ

SMWSのテイスティング・パネルの委員長であるカミ・ニュートンは、それぞれのウイスキーをできるだけ客観的に評価する必要性を理解すると同時に、ウイスキーが引き起こす想像力や驚きを受け入れている。彼が説明するように、それは感覚科学と風味の快楽主義の詩との間の微妙な境界線であり、同時に私たちのシングルカスクから生まれる変化球、予測不可能なこと、そして未知の領域を称賛している。

文：カミ・ニュートン　写真：ピーター・サンドグラウンド／マイク・ウィルキンソン

私は目を閉じ、手にしたグラスから漂う香りが優しく鼻に届いた。そして私はそこにいた。静寂の瞬間に。岩だまりのそばに腰を下ろし、海藻がゆらゆらと揺れるのを眺めながら、フジツボの毛で覆われた岩の上で焚き火の煙が舞うのを眺めた。

スコッチ・ウイスキーは、刺激的で、没入感があり、感情を揺さぶるものだ。それは、脳の奥深くに埋もれ、ほとんど忘れ去られていた場所へと私たちを連れて行く力を持っている。それは素晴らしい。それは喜びだ。しかし、ここに問題がある。

ウイスキーが私たちを幻想、発見、表現のテクニカラーの旅へと導いてくれることが、私たちを結びつける絆なのだ。しかし、密室で行われるウイスキーの専門的な分析プロセスは、感情的なものとは程遠いものだ。実際、偏見や偏り、あるいは芸術的ライセンスを完全に排除するために、多大な努力が払われている。

したがって、科学的厳密さの冷たい客観性と人間の経験の温かい主観性の間でバランスをとることは、独特のスキルを必要とするジレンマなのである。専門的な官能分析の世界への扉を開けて、さらに説明しよう。

感覚的ストイック主義

ウイスキーを造る際には、品質、一貫性、欠点、欠陥などを数値化することが極めて重要である。ガスクロマトグラフィー質量分析計のような技術は、蒸溜酒を多くの化学成分に分解することができる。しかし、そのような進歩にもかかわらず、人間の鼻ほどウイスキーの品質を分析できるものはない。

しかし、鼻は単独では働かない。ウイスキーの香りを嗅ぎ分け、それを認識可能な匂い、芳香、そしてあらかじめ決められた専門用語に変換するために、私たちは迷路のような神経と神経経路に頼っているのだ。そのため、そのプロセスは紛れもなく主観的なものであり、感情的な偏りや疲労、最後に何を食べたかなどの影響を受けやすい。

したがって、官能分析のためには、テイスティングの状況をコントロールする必要がある。事前に用意するのは水、特別な照明と温度設定だけ。騒音や間違った香りは一切なし。水で希釈することからサンプルを少しずつ飲むこと、そして1つのサンプルと次のサンプルの間の時間まで、すべてが規定されている。

空港の嗅覚探知犬のように、プロの感覚分析官として自分の嗅覚を調整するには訓練が必要だ。鼻は（そして脳は）、何を探すべきかを知るために細かく調整されていなければならない。穀物、果物、花の海の中で、茹でたキャベツ、腐ったバター、入浴剤のかすかな匂いを感知できるほど敏感でなければいけない。果樹園の木々、ミツバチ、トリークルが詰まった石炭の山といった感情を掻き立てる概念は、この世界から追放されている。

人間の鼻ほどウイスキーの品質を分析できるものはない。

幻想的快楽主義

白衣と聴診器を使ってウイスキーを研究することは、スコッチ・ウイスキーを完全に理解するために不可欠だ。その目的は、データを取得するためにテイスティング・ノートから色彩と字面を消し去っていくことだ。

しかし、ソサエティ・メンバーからすれば、このようなテイスティング・ノートは、旅行ガイドブックに顔を埋めてスコットランドを観光するようなものだ。興味深く、有益だが、素晴らしい景色は見えなかった。したがって、SMWSのテイスティング・パネルの仕事は厄介なものだ。それぞれのウイスキーを可能な限り客観的に評価しなければならない。

一方で、想像力、空想、遊び心のある視覚化も散りばめなければならない。五感を刺激するスピードデートのように、ソサエティ・テイスティング・パネルは毎月、ソサエティ・メンバーに麦芽由来の分子を紹介する。中庸は常に最も難しい。官能科学のバイナリコードと風味の快楽主義の詩の間に位置するのが、SMWSパネルがバランスを取るところである。旅行ガイドブックを捨てて万華鏡に持ち替え、不思議なレンズを通して景色を楽しむのがパネルの役割だ。

私たちが尋ねるのはただ一つの質問だ。どこに行きたいか？なぜならウイスキーは、あなたをいろいろな場所に連れて行ってくれる乗り物だからだ。過去の場所、現在の場所、そしてこの世のものとは思えない場所。同じ場所を2度訪れることのない、エキサイティングな冒険だ。それはシングルカスク・ウイスキーの不完全さによるところが大きい。

不完全さがウイスキーを完璧なものにする

官能分析とウイスキーのテイスティングには、2つの異なる目的がある。官能分析は、主に新酒がオーク樽の中に入る前に欠点を補い、欠陥を見つけるために行われる。その対極にあるのが、ウイスキーのテイスティングという快楽主義だ。純粋な楽しみ、満足感、感情的なつながり。

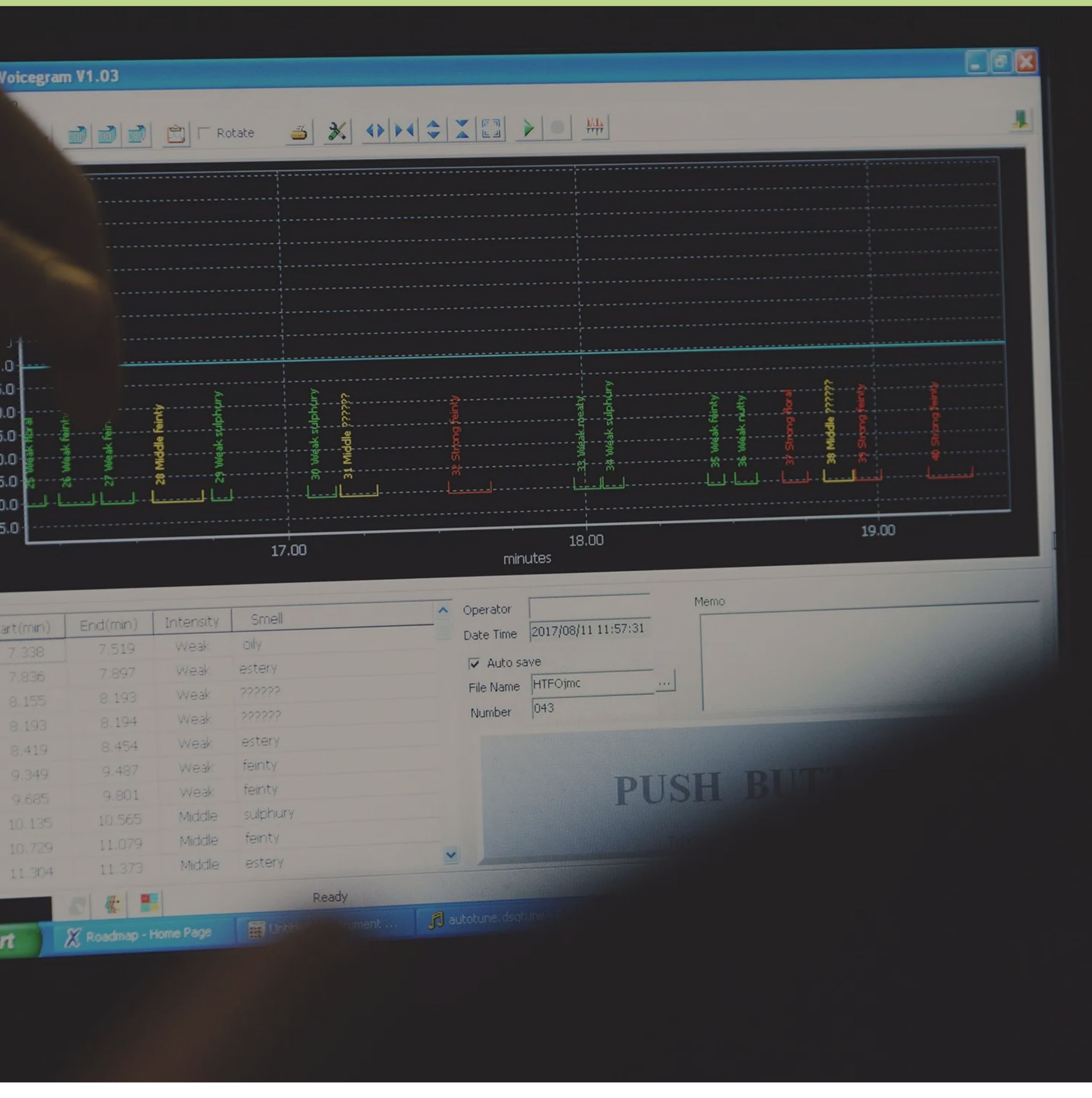
シングルカスク・ウイスキーの楽しみは、科学の網をすり抜ける欠点、傷、奇抜さの中にある。カーブボールや予測不可能なこと、指示も地図もない未知の領域。そのような不完全さは、説明しがたい形で感情を刺激し、感覚を興奮させる。

シェリー樽の深く、芳醇でドライフルーツのような濃厚さがなぜこれほど魅力的なのだろう？あるいは、ピーテッド・フレーバー・プロファイルから私たちを興奮させる、すすのような、灰のような、そしてまさに泥のような石炭粉の山の大きな魅力は何だろう？他のある種の風味は、説明するのがさらに難しい。

肉っぽい、油っぽい、あるいはチーズっぽい味の蒸溜酒を、どうして飲みたいと思うのだろう？燻製ニシンの一杯や古い船のタールのボトルはどうだろう？しかし、私たちを最も興奮させるのは、往々にしてそのような特異性なのだ。

こうした不完全さこそが、子供時代の思い出を呼び起こし、私たちにさまざまな感情や感覚を吹き込むことで、ウイスキーを完璧なものにしているのだ。

シングルカスクウイスキーの楽しみは、私たちが遭遇するかもしれない意外なこと、奇抜なこと、未知の領域にある。



art(min)	End(min)	Intensity	Smell
7.338	7.519	Weak	oily
7.836	7.897	Weak	estery
8.155	8.193	Weak	??????
8.193	8.194	Weak	??????
8.419	8.454	Weak	estery
9.349	9.487	Weak	feinty
9.685	9.801	Weak	feinty
10.135	10.565	Middle	sulphury
10.729	11.079	Middle	feinty
11.304	11.373	Middle	estery

Operator
Date Time 2017/08/11 11:57:31
☑ Auto save
File Name HTFOjmc
Number 043

ガスクロマトグラフィー質量分析法などの技術により、酒類をさまざまな化学成分に分解することができる。しかし、ソサエティのテイスティング ノートを書いたり、適切なボトル名を考え出すことはできない…

風味に対する自分の主観的な嗜好がどうであれ、ソサエティのシングルカスク・ウイスキーはあなたを旅へと誘うだろう。新しい発見をすることもある。古いものを再発見することもある。しかし、それは常に他の人とは違う道を探る冒険なのだ。

このような旅はしばしば共有されるものだが、ウイスキーの風味の体験は人それぞれであることを理解することが重要だ。

私たちは皆、それぞれの感情、思い出、そしてそれぞれの経験が詰まった人生を持っている。

科学的なものと感情的なものの両方にまたがるのがソサエティの使命だ。感覚分析というバイナリコードを、想像力を呼び覚まし、感動を呼び起こすのに十分な色彩と魔法で装飾する。大変な仕事だが、誰かがやらなければならない。

ウイスキー・カクテル

夏のカクテル情報

どのメンバーズ・ルームに行っても、ウイスキーは選び放題。でも、ちょっと変わったものが飲みたい時はどうだろう？幸運なことに、メンバーズ・ルームには、あなただけの特別カクテルメニューがある。

文：マッズ・シュモール　写真：ピーター・サンドグラウンド

私たちのチームは、味覚を創造的に扱うのが大好きで、今年はスコッチとシェリーのすべてを祝うため、英国内の4つのメンバーズ・ルームでカクテルのコンペティションを開催。

優勝したドリンクは、グラスゴー・バス・ストリート・ソサエティのアンバサダー、クリス・グライムズが考案した。彼は、シェリー酒入りウイスキーをベースとし、アペロール、コアントロー、食塩水、レモンジュースをシェイクして濾した、クラシックなペーパー・プレーン・カクテルからヒントを得た『フライ・トゥ・ヘレス』を考案した。その結果、パンチの効いた柑橘系の風味、甘いシェリーの深み、そして美しい粘性のある口当たりが特徴のカクテルが生まれた。今月は4つのメンバーズ・ルームすべてで『フライ・トゥ・ヘレス』をお試し可能だ。

トロピカルな雰囲気がお望みなら、たくさんのオプションもご用意。メスカル、ライム、チリ、パイナップルを使ったウイスキー・カクテル、バース・ストリートの『サンタ・コンパーニャ』に魅了された。ロンドンなら、シングルカスク・ラムを使ったグレヴィル・ストリートのクラシックなマイ・タイは欠かせない。エディンバラ中心部のクイーン・ストリートでは？あまり話題にならないことを望むが、『ドリーヒ＆ハウリン・カクテル』はスコットランドの夏にぴったりで、自家製スパイス・ラムにジンジャー・ビールをトッピングしている。

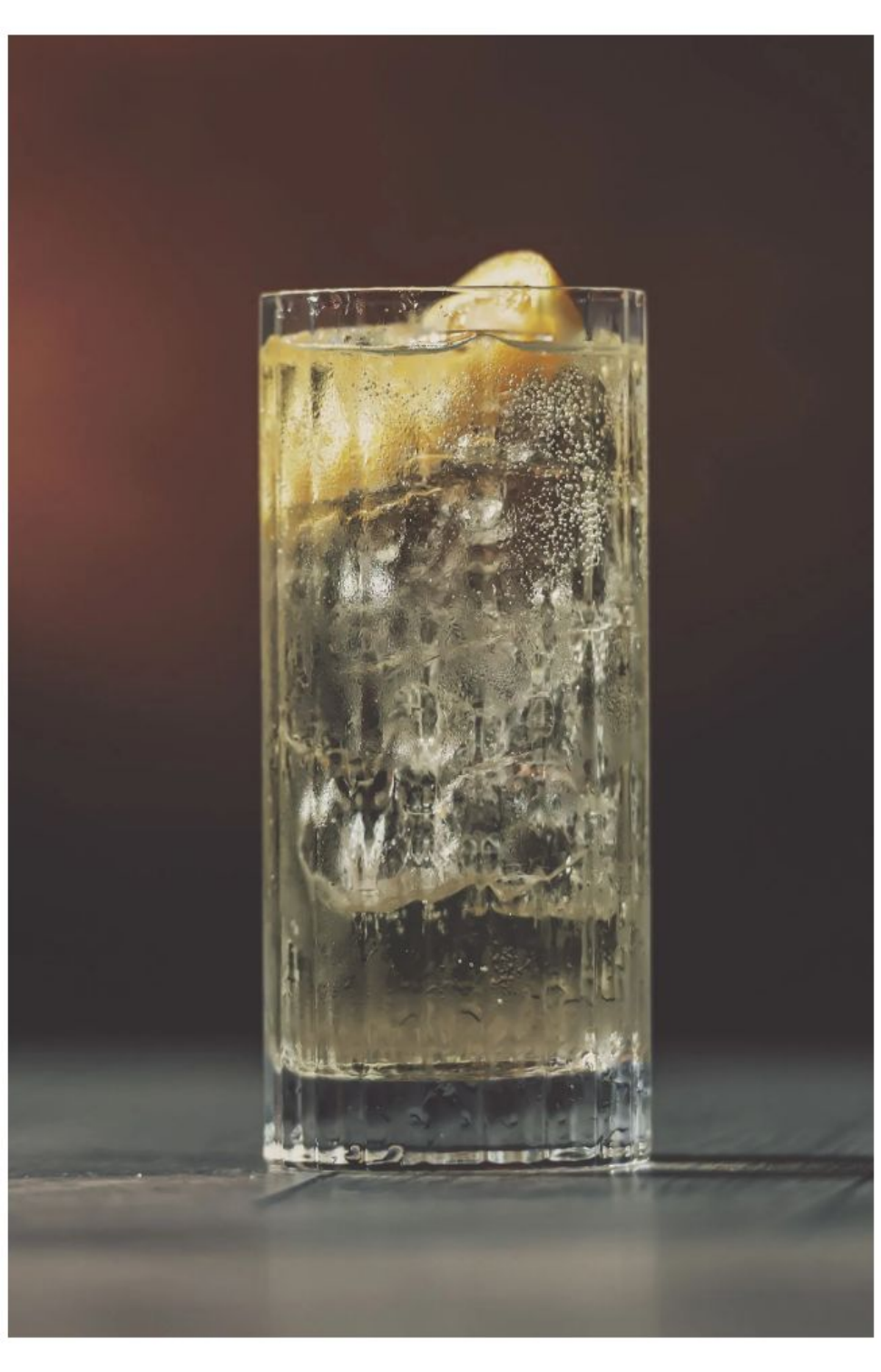
天気が良ければ、ハイボールがいつでも楽しめる。ザ・ヴォルツの夏の看板メニュー、『ドリーム・ソーダ』は、シェリー酒にヒントを得たハイボールで、ハウス・クリーム・ソーダ、オレンジ、JG トムソン・リッチで割る。このブレンデッドウイスキーは、レーズン、サルタナ、オレンジピールのアロマが鼻に抜け、イチジク、デーツ、ドライスパイスの風味が口に広がる。

クリス・グライムズの『フライト・トゥ・ヘレス』の主役は、ソサエティのシェリー熟成ウイスキー

写真 ：グラスゴーのバース・ストリート・メンバーズ・ルーム・バーでクラシックなウイスキー・サワーを作るクリス

ソサエティ・ウィスキー・サワー

サンタ・コンパーニャでトロピカルに



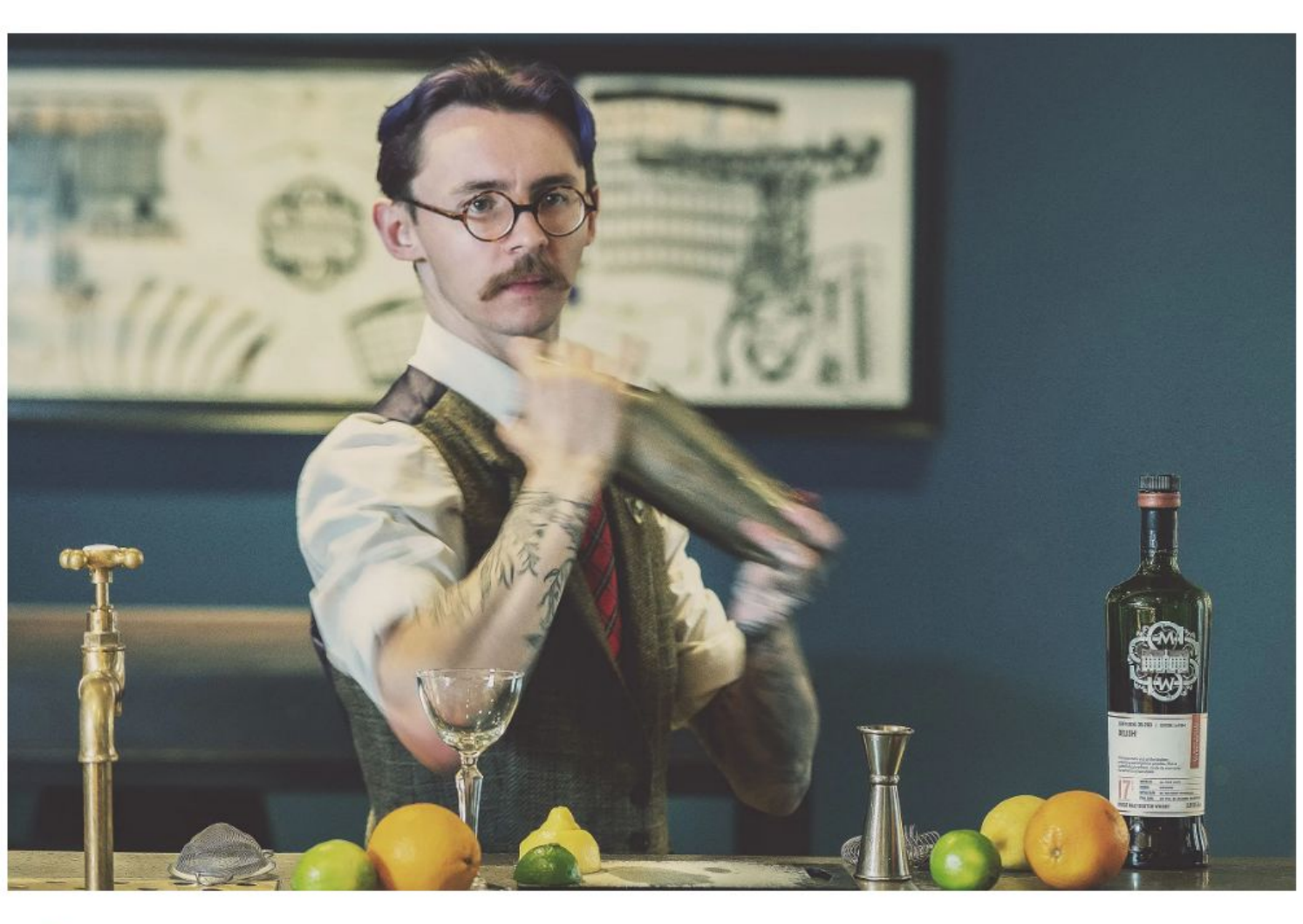
ザ・ヴォルツでドリーム・ソーダを試してみよう

シェリーの話題のついでに、クラシックなものも忘れてはならない。エディンバラに行くなら、マンハッタンをシェリーでアレンジした『ブラック・ロブ・ロイ』がおすすめだ。

アヴェルナを加え、オレンジとアロマティック・ビターズを組み合わせたこのカクテルは、ストレートでも氷を入れても美味しく、大胆な風味の融合を楽しめる。食前酒がお好きなら、ぜひお試しいただきたい。

今月末のナショナル・ウイスキー・サワー・デーを前に、腕に磨きをかける時間はたっぷりあるが、街で一杯やりたいなら、ロンドンのグレヴィル・ストリート・チームが、スコッチ・ウイスキーとチェリーを1.2個添えたこのクラシック・カクテルをシェイクしてくれる！

ブラック・ロブ・ロイはマンハッタンをクイーン・ストリート流にアレンジしたもの。



『フライ・トゥ・ヘレス』レシピ

材料

2：1の生理食塩水2滴
レモンジュース 15ml
アペロール 15ml
コアントロー 20ml
シェリーウイスキー 20ml（カスクNo.**85.92 Fires the Imagination**を使用。）
オレンジの皮

必要なもの

カクテル・シェーカー、氷、ストレーナー、ニック＆ノラ社製グラス（なければワイングラスでも可）

作り方

すべての材料を氷とともにカクテル・シェーカーでシェイクする。ニック＆ノラのグラスに注ぎ、オレンジの皮を少し残しておいて飾る。

スコッチ＆シェリー

オーダーメイド

1980年代にスペインで法律が改正され、すべてのシェリー酒は輸出前に現地で瓶詰めされなければならなくなったため、現在ではシェリー酒の「輸送用」樽というものは存在しない。リチャード・ゴスランのレポートによれば、その結果、特にウイスキー業界向けに、シェリー酒で樽を造り、熟成させることに専念する産業の誕生につながった。

写真：ピーター・サンドグラウンド

新しく造られた樽を熟成させる、つまり調整する工程は、当ソサエティがウイスキーを熟成させる際に求める風味と特徴を、樽に正確に与えるために不可欠である。

そのプロセスを理解するために、私たちはボデガス・バロンの倉庫のひとつを訪ねた。ボデガス・バロンは、1631年の創業以来400年近く続く伝統的な家族経営のワイナリーである。本社はサンルーカル・デ・バラメダにある。

ヘレス近郊の海岸沿いの町は、マンサニーリャとして知られるシェリー酒が生産できる唯一の場所であり、スペインの「原産地保護呼称（DOP）」規制で保護され、グアダルキバル川の河口に位置する町の微気候から得られる海洋性の特徴が高く評価されている。

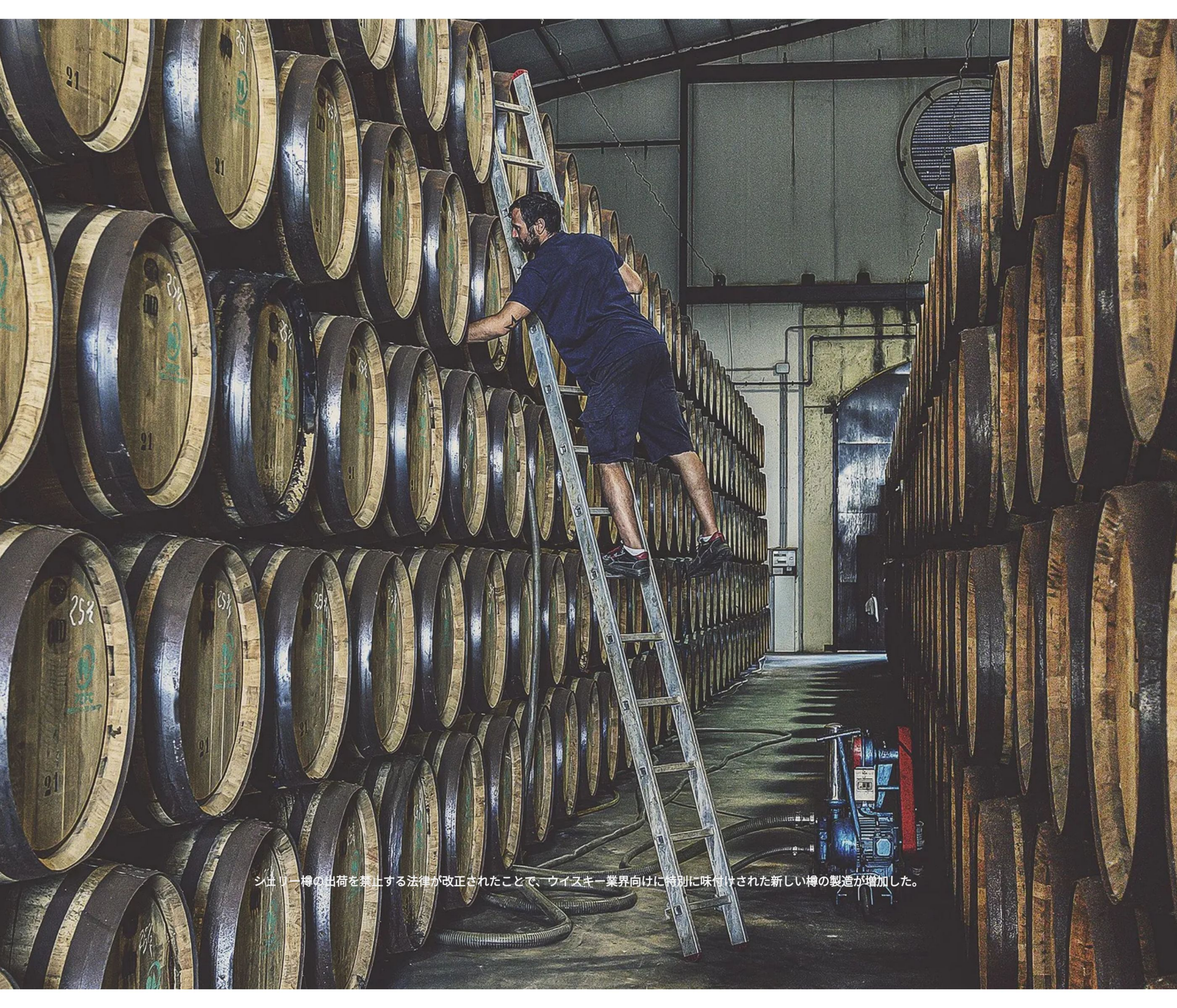
ボデガス・バロンは、「シェリー・トライアングル」全域で、一般的な蒸溜酒業界、特にウイスキー業界で使用されるシェリー酒で樽を味付けするという、代替ビジネスを提供する多くの場所のひとつである。これは、1980年代初頭に法律が改正され、他の場所で瓶詰めできる樽でシェリーを輸送することが禁止されたため、すべてのシェリーは輸出前にスペインで瓶詰めされなければならなくなったことに起因している。それ以前は、シェリー酒は樽で出荷され、消費される市場で瓶詰めされるのが一般的だった。

多くのシェリーバットがリース港に入港し、おそらくはソサエティ所有のヴォルツ・ビルで過ごしたことだろう。シェリー酒が瓶詰めされると、その樽はウイスキー業界で使われるようになり、熟成中のスピリッツに複雑な味わいを加えることができるようになった。

シェリーの歴史家、マヌエル・ゴンザレス・ゴードンはその著書『シェリー：高貴なワイン』の中でこう述べている。

「歴史的にスコットランド人はシェリー酒を愛している。樽をスペインに返送するのではなく再利用することは、財政面での賢明さで知られる国にとって魅力的だっただろう。そして、樽を国産品の保管に利用することほど良いことはないだろう。」

法律により、シェリー酒は消費される市場で瓶詰めするために樽のまま出荷することはできなくなった。



シェリー樽の出荷を禁止する法律が改正されたことで、ウイスキー業界向けに特別に味付けされた新しい樽の製造が増加した。

輸送用樽を再利用するというプロセスはもはや不可能であるため、ウイスキー業界向けに特別に熟成された新しい樽の生産が増加している。アメリカン・オークのみを使用したボデガ樽とは異なり、この新しい樽はスパニッシュ・オークとヨーロピアン・オークも使用している。高いタンニンが深いスパイシーな香りとドライフルーツの味わいをもたらし、その独特な風味が珍重されているからだ。

シェリー業界の規制機関であるコンセホ・レギュラドールは、2015年に新しい認証プロセスを導入し業界が定義する生産地域内の登録ボデガで、最低1年間本物のシェリーワインを保管していたことを保証するものだ。樽は全期間を通じて、少なくとも容量の3分の2まで満たされていなければならず、証明書には樽の味付けに使用したシェリーの種類に関する情報を記載しなければならない。

樽は貯蔵庫からボデガス・バロンなどのボデガに運ばれ、シェリー酒が充填される。樽の種類は購入者次第だが、ウイスキーの世界では、辛口のオロロソシェリーや甘口のペドロ・ヒメネスシェリーなど、深みのあるリッチな種類が一般的だ。樽に詰められ、1年から3年の間貯蔵される。その間に新鮮な木材からタンニンが抽出され、木材とワインの相互作用によって、これらの樽はウイスキーの熟成に非常に適したものとなる。

所定の期間、熟成された後、樽が乾燥しないように、5～10リットルのシェリー酒を入れた状態で出荷される。スコットランドに到着すると、樽は空にされ、品質がチェックされます。SMWSのウイスキー・チームは、倉庫に到着したすべてのシェリー樽を検査し、香りをチェックする。見た目と香りに合格した場合のみ、ウイスキー熟成に使用される。

樽の出荷準備が整った後、樽のシーズニングに使用されたシェリーは、いくつかの経路のいずれかに進む。それはバルクで販売され、シェリー市場のより手頃な価格帯でのブレンドに使用されることがあります。もうひとつの用途は、リキュールなど別の用途のために蒸溜することだ。あるいは、シェリービネガーの製造に使うこともできる。

ここボデガス・バロンでは、SMWSのウイスキー製造責任者であるユアン・キャンベル氏と私は、シェリー樽の列の間を歩いた。それぞれの樽にはSMWSの文字がステンシルで刻まれており、樽の中でどんな種類のシェリーが魔法をかけているかを示している。

「ここには、アメリカン・オークで作られたザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティの樽が 204 個、スペインオークで作られた樽が 204 個あります」と、ネレア・ロマン・ギルは説明する。「アメリカン・オーク樽の半分にはオロロソシェリーが詰められており、残りの半分にはペドロヒメネスが詰められています。スペインオーク樽も同様です。」

ユアンの視点に立てば、SMWSウイスキーのストックを熟成させる際、彼とソサエティのウイスキー・チームが最終的に扱うことのできる樽の種類に多様性が生まれることになる。

「私たちが調整できる主な変数は、オークの種類、ワインのタイプ、熟成期間です」と彼は言う。「私たちは、アメリカンオークとヨーロピアンまたはスペインオークを均等に混ぜ、オロロソとPXワインで同じように熟成させることが多いです（時には他のワインも使用します）。その後、これらの樽からシェリーで12か月から24か月の間に異なる時期にサンプリングを行います。」

「これらすべてにより、スコットランドで樽に詰めるスピリッツの種類が数え切れないほどあり、それらがどれくらいの期間熟成されるかを考慮する前の段階で、多様な風味やスタイルをお届けできるのです。」

ボデガス・バロンのアントニオ・カラスコ・ゴメスがソサエティの樽からオロロソのサンプルを採取している。

ボデガス・バロンのアントニオ・カラスコ・ゴメス氏は、ソサエティの樽からオロロソのサンプルを汲み上げ、伝統的なベネンシアの道具を使って「ベネンシアドール」としての腕前を披露してくれた。これは業界全体で、シェリーを抽出し、かなりの高さから細いシェリーコピタグラスに注ぐのに使われており、一滴もこぼすことはない。

ボデガス バロンでは、オロロソはこれらの樽で定期的にリフレッシュされるため、新しい樽に圧倒されることはなく、シェリーとして独自の生命を持ち続ける。このボデガに来れば、なぜこのワインがウイスキーの熟成に使われる樽に好まれるのかがすぐにわかる。

「ドライで、ナッツのようで、フルーティで、私たちが求めているすべての特徴を備えています」とユアンは言う。「トーストしたアメリカン・オークと相まって、どんなタイプのウイスキーにも合う素晴らしい組み合わせです」。

シェリー樽の世界が変わったことは間違いない。しかし、シェリー樽を私たちの特別な要求に合わせて作り、私たちが望むように正確に味付けすることができるようになったことで、一貫した品質のレベルは、スコットランドで新たな息吹を与えられた輸送用の樽とは比べ物にならない。その証拠は、いつものようにグラスの中にある。

長編ドキュメンタリー「スコッチ＆シェリー」で、シェリーウッドの世界をもっと知ってください：**A Flavour Odyssey**は、**YouTube channel**でご覧いただけます。

フレーバー・フォーカス

それは魔法の一種

誰に尋ねるかは人それぞれだが、一般的には、ウイスキーの特徴の60パーセントから80パーセントは、熟成中の樽の影響によるものではないかと言われている。「良いスピリッツを造ることはできるが、良い樽に詰めなければ、良いウイスキーはできない」という古いことわざがある。ギャビン・D・スミスは、熟成の魔法についての考察のパート2で、ウイスキーの製造に関するシリーズを締めくくる。

> **「大麦の種が周囲の野原に撒かれる間、倉庫の薄明かりの中で5,000樽のウイスキーの静寂に耳を傾けることは、桂冠詩人をも唖然とさせるかもしれない。」**
>
> *ニール・M・ガンNeil M Gunn著*
>
> *『ウイスキーとスコットランド』より*

木材そのものが重要であるだけでなく、ウイスキーの樽が保管される倉庫の種類も、スピリッツの最終的な特徴に大きな影響を与える。

伝統的に、スコッチ・ウイスキーは「ダンネージ」倉庫で熟成されていた。ダンネージ倉庫は比較的小規模で、石造りまたはレンガ造りで、スレート屋根と土間があり、木製のレールまたはランナーの上に3段以下の樽が積まれている。ほとんどの蒸溜所やブレンダーは、このような構造が温度と湿度の一貫性を保ち、熟成に最適な条件を提供しているのだと言われている。

しかし、通常はスペースが限られているため、ウイスキーの大部分は、床と天井の間にラックで最大12個の樽を載せた、はるかに大きなコンクリート床の倉庫で熟成されるか、木製パレットに樽を立てて保管する施設で熟成される。これらの倉庫は、ダンネージタイプの倉庫よりもはるかにコスト効率が高く、フォークリフトを使った取り扱いに便利である。

スコットランド北岸のウルフバーンにある伝統的なダンネージ倉庫で熟成中の樽。

倉庫には何がある？

「ラック式」または「パレット式」の倉庫では、地面に近い場所に保管されている樽と屋根に近い場所に保管されている樽の間に温度差がある。熟成が最も早く進むのは、ラックやパレットが置かれた倉庫の最も暖かい場所、つまりは最も高い場所である。また、樽がパレットにきっちりと詰められていると、空気の循環も少なくなる。

インヴァネスの北、クロマティ湾の畔にあるダルモア蒸溜所では、マスター・ディスティラーのリチャード・パターソンと、彼の同僚であるマスター・ウイスキー・メーカー兼ブレンダーのグレッグ・グラスが、4号と6号のダンネージ倉庫を使って、最も古く希少なウイスキーを熟成させている。

「湿度が高い倉庫では、ウイスキーはより成熟し、柔らかくなり、角が取れていくと思います。」とリチャードは言う。 「乾燥した倉庫では、ウイスキーはもう少しシャープで熱く、未熟さが長く続いていきます。」

熟成庫のスタイルがどのようなものであれ、多くの評論家は、熟成庫のロケーションが最終的に飲むウイスキーの個性に影響を及ぼすと主張する。

たとえばアイラ島の海のそばで熟成されたウイスキーは、本土の中心部で熟成された同じようなカスクのウイスキーとは微妙に性格が異なると主張する。

現在、ブレンデッド・スコッチウイスキーを主に扱う大企業の事業規模を考えると、モルトウイスキーのごく一部は、生産元の蒸溜所で熟成させることは不可能である。

多くの蒸溜所、特に小規模の蒸溜所では、シングルモルトの瓶詰め用スピリッツを「自国の」蒸溜所で熟成させるが、熟成の集中化（多くの場合、スコットランド中部で行われる）は、ますます進んでいる。

複雑な対話

熟成の過程では、多孔質のオーク樽が「呼吸」し、液体、木材、外部の大気の間の「対話」により、スピリッツに多くの変化が生じる。刺激臭のある硫黄化合物が樽から拡散し、空気が浸透して一連の化学反応が促進され、アルコールの一部がエステルやその他の複雑な合物に変換され、熟成中のスピリッツの特性に良い影響を与える。

熟成の速度とスピリッツの損失量は、気温と湿度のレベルによって異なる。スコットランドの涼しく比較的湿気の多い気候では、時間の経過とともにアルコール度数と量の両方が減少し、平均蒸発損失は年間約2パーセントで、これは俗に「天使の分け前」と呼ばれる。

熟成の過程では、樽に以前入っていた内容物が、熟成中のウイスキーの特徴に大きな影響を与える。

一般的に言えば、ファーストフィルのバーボン樽はトフィー、バニラ、キャラメルの香りをスピリッツに与えるが、セカンドフィルの樽の影響は微妙である。

一方、ヨーロピアンオークのシェリーカスクでは、レーズン、プルーン、スパイス、シェリー香が感じられ、木目が粗く緩いアメリカンオークのシェリーカスクは、バニラ、ココナッツ、フレッシュフルーツ、スパイスの甘い香りが感じられる。

先月述べたように、かつてワインなどの他のアルコール飲料を貯蔵していた樽も時々使用され、最も顕著なのは、その存在の大部分を従来の樽で過ごしたウイスキーに、ある種の追加熟成をもたらすことである。

この点で、未使用のアメリカンオーク樽が人気を集めており、樽内で熟成されたウイスキーに甘いバニラ、オーク、非常にスパイシーな特徴を与えている。一方、ポート樽はココアの香りを、日本産オーク樽は時間の経過とともに杉の木の香りをもたらす。

リチャード・パターソンは、木材からどれだけ影響を受けたかのバロメーターとして、色が最も重要だと言う。

魔法のひととき

香りや味わいに影響を与えるだけでなく、熟成にかかる時間はスピリッツの色にも変化をもたらします。樽に詰められる透明な「ニュー・メイク」は、熟成の時間、樽の年数、以前の充填回数、そしてもちろん、樽に以前入っていた内容物によって、淡いレモン色から最も濃いリッチなブラウンまで、さまざまな色合いに変わります。

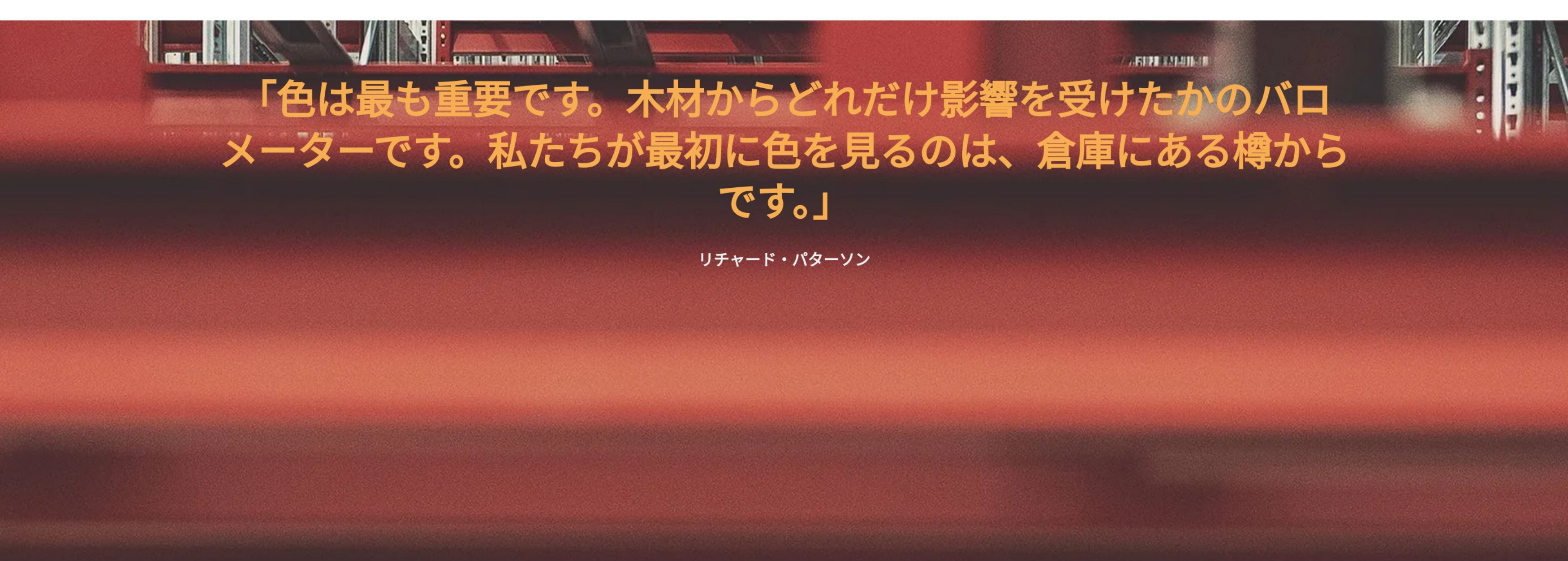
「色は最も重要です。」とリチャード・パターソンは言う。「木材からどれだけ影響を受けたかのバロメーターです。私たちが最初に色を見るのは、倉庫にある樽からです。」

一般的に、軽めのボディのウイスキーは、よりコクのある力強いウイスキーよりも早く熟成し、使用される樽の種類は、ウイスキーの性質を反映する傾向がある。

繊細なウイスキーは、オロロソ・シェリーカスクで味が薄れてしまう可能性があるが、たとえば、ダルモアやマッカランは、シェリーカスクで長期間熟成させるのに最適である。現在までに瓶詰めされたスコッチ ウイスキーの中で最も古いのは、81 年物のマッカランである！

熟成プロセスには木材とスピリッツの相互作用が不可欠であるため、小さな樽の方がスコッチ・ウイスキーの熟成が早い傾向にある。これとは対照的に、バット、パンチョン、ポートパイプのような大型の樽は熟成期間が長くなる傾向があり、十数年を要することも少なくない。

熟成は、科学的に言えば非常に複雑な作業である。以前よりはずっと理解されるようになったが、現在でも、そのニュアンスや変化のすべてを化学式や方程式で完全に説明できるわけではない。確かに私たちは皆、ウイスキーの中のちょっとした魔法が好きなのではないだろうか？



> **「色は最も重要です。木材からどれだけ影響を受けたかのバロメーターです。私たちが最初に色を見るのは、倉庫にある樽からです。」**
>
> リチャード・パターソン

蒸溜所プロフィール

ウッディンヴィル

ワシントン州にあるこの蒸溜所は、友人であるオーリン・ソレンセンとブレット・カーライルによって2010年に設立され、米国の蒸溜界の王であるデイヴ・ピッケレルの指導を受けた。SMWSアンバサダーのリー・「コンナス」・コナーは、ウッディンヴィル蒸溜所とその生産への細心のアプローチを見て、北米の蒸溜酒に関する深い洞察を続けている。

駆け出しの蒸溜業者に尋ねれば、キットを買ってうまくいくことを期待するだけではだめだと答えるだろう。蒸溜器から蒸溜酒が流れ出る前に品質の保証が求められるため、大きなプレッシャーもあるかもしれない。

ウッディンヴィル蒸溜所では、親友のオーリン・ソレンセンとブレット・カーライルが、「世界最高のクラフトウイスキーを造る」という包括的な哲学を掲げて蒸溜所の運営を始めた。

それは間違いなく崇高な追求である。しかし、お分かりのように、これは「指一本でクリック」できることでもなく、遠い夢なのだ。そこでオーリンとブレットは、自分たちには助けが必要だと考えた。

一流から学ぶ

二人には、パートナー候補に求める3つのシンプルな条件があった。ルール1：嫌なヤツではないこと、ルール2：しっかりした事業計画があること、ルール3：学ぶ姿勢を持つこと。彼らは、化学エンジニアで、かつてはメーカーズ マークのマスター・ディスティラーを務め、アメリカにおけるクラフト・ディスティリングの「創業の父」のような存在であるデイヴ・ピッケレル氏こそ、理想的な指導者だと思った。

デイヴは、キャリアの中で数多くの蒸留所での比類のない経験を持っており、メタリカの<ブラッケンド>ウイスキーなどの革新的なボトリングにも協力していた。。オーリンとブレットは、ウッドインビルが必要とするものを正確に設計し提供するために、デイヴを迎え入れた。ウイスキーのレジェンドであるデイヴは、その技術と経験をすべてウッディンヴィルに費やしてくれたが、2018年に62歳で早すぎる訃報はオーリンとブレットにとって、大きな悲しみとなった。

ウッディンヴィルは、バーボンとライ麦の両方で数々の賞を受賞している。

この蒸溜所は、親友のオーリン・ソレンセンとブレット・カーライルによって2010年にワシントン州で設立された。

細部へのこだわり

この蒸溜所は、原料の調達から蒸溜、瓶詰め、ウイスキーの熟成に至るまで、精密さを理念としてスタートした。それは当然、穀物から始まり、原料はワシントン州の3代目農家であるアーニー・オムリンから調達している。彼の800エーカーに及ぶ家業は、2011年にウッディンヴィルを顧客として確保したことで救われた。

オムリン農場で収穫したトウモロコシ、ライ麦、麦芽大麦を製粉した後、16枚のプレートからなるバブルキャップの「スーパーアロメーター」精溜塔を備えた 1,320 ガロンの手作りポットスチルを使用する。高さ 25 フィートを超えるこの蒸溜器は、純粋なスピリッツの可能性を最大限に引き出すように設計されている。またそれだけでは十分ではないかのように、蒸溜を完璧に制御するために 2つのコンデンサーも組み込まれている。

熟成はワシントン州東部の倉庫で行われ、変動する天候を利用し、豊かさと複雑さを実現することを目的としている。

称賛を浴びる

その結果、ウッディンヴィルのウイスキーは数々の賞を獲得し、バーボンとライの両方で、印象的で広範な賞賛のリストを生み出している！このカテゴリーに少しでも興味のある人なら誰もが目を見張るような、そして実際、世界有数のウイスキー・クラブが関心を寄せるほどだ。

ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティからはこれまでにB8蒸溜所が3回リリースされている。カスクNo ***B8.1: The thriller From vanilla***、カスクNo. ***B8.2: Lakeside huts and hazelnuts***、そしてカスクNo.***B8.3: Marshmallow moonboots***はすべて、これまでにメンバーから好評を得ている。そして期待してください、この先もまだまだ続きますよ！

ウッディンヴィル蒸溜所について詳しくは、以下をご覧ください。

woodinvillewhiskeyco.com/

オーリンとブレットの紹介で、新しい風味を体験したくなりましたか？私たちの店で入手可能な無限のシングル・カスク・スピリッツ・コレクションを探索してください。bottle shop

SMWSアルバム

ジョージーの旅

ジョージー・クロフォードは、リースのザ・ヴォルツにあるザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティでウイスキーを注ぐ仕事から始めて以来、ウイスキーの世界で長い道のりを歩んできた。SMWSのアンバサダーであるリー・「コンナス」・コナーは最近、彼女のウイスキーの旅とエリクサー・ディスティラーズでの現在の仕事について詳しく聞いた。

ジョージー・クロフォードは、ポートエレン蒸溜所の復活を監督するなど、ディアジオ社でさまざまな職務を経験した後、エリクサーに入社した。

誇り高きアイリークのジョージー・クロフォードは、アイラ島における蒸溜の鼓動がどのようなものかを熟知している。ラガヴーリン蒸溜所とポートエレンの両モルティングを管理し、近年はディアジオ社の代理としてカリラの業務管理・マネージャーも務めている。彼女は現在、エリクサー・ディスティラーズが建設中の島で最も新しい蒸溜所、ポーティントルーアンの蒸溜所マネージャーを務めている。島を離れた当初は、まるで逃避行のような気分だったが、今では彼女にとってここが最高の場所だ。

「私は高校生の時にアイラ島を離れました。まだ13歳でした。当時はとても嬉しかったのを覚えています。残念ながら、島には若者がやれることがあまりなかったからです。」とジョージーは言う。

酒場経営者の両親のもとで育ったジョージーは、ホスピタリティ業界への傾倒を植え付けられたに違いない。ジョージーは、職業人生の初期にリースとエディンバラのさまざまなバーやレストランで働き、その後 90 年代後半に18ヶ月の休暇を取って旅行に出た。

「バーやレストランで働くのは大好きでしたが、家に帰ると以前の仕事に戻るよう勧められたのを覚えています。それは私にとって後退のように感じました。」と彼女は言います。「新しい挑戦が必要でした。それで、リース ウォークの下にある職業紹介所に行って、何があるか、見てみたのです。」

SMWSでの人生を変える経験

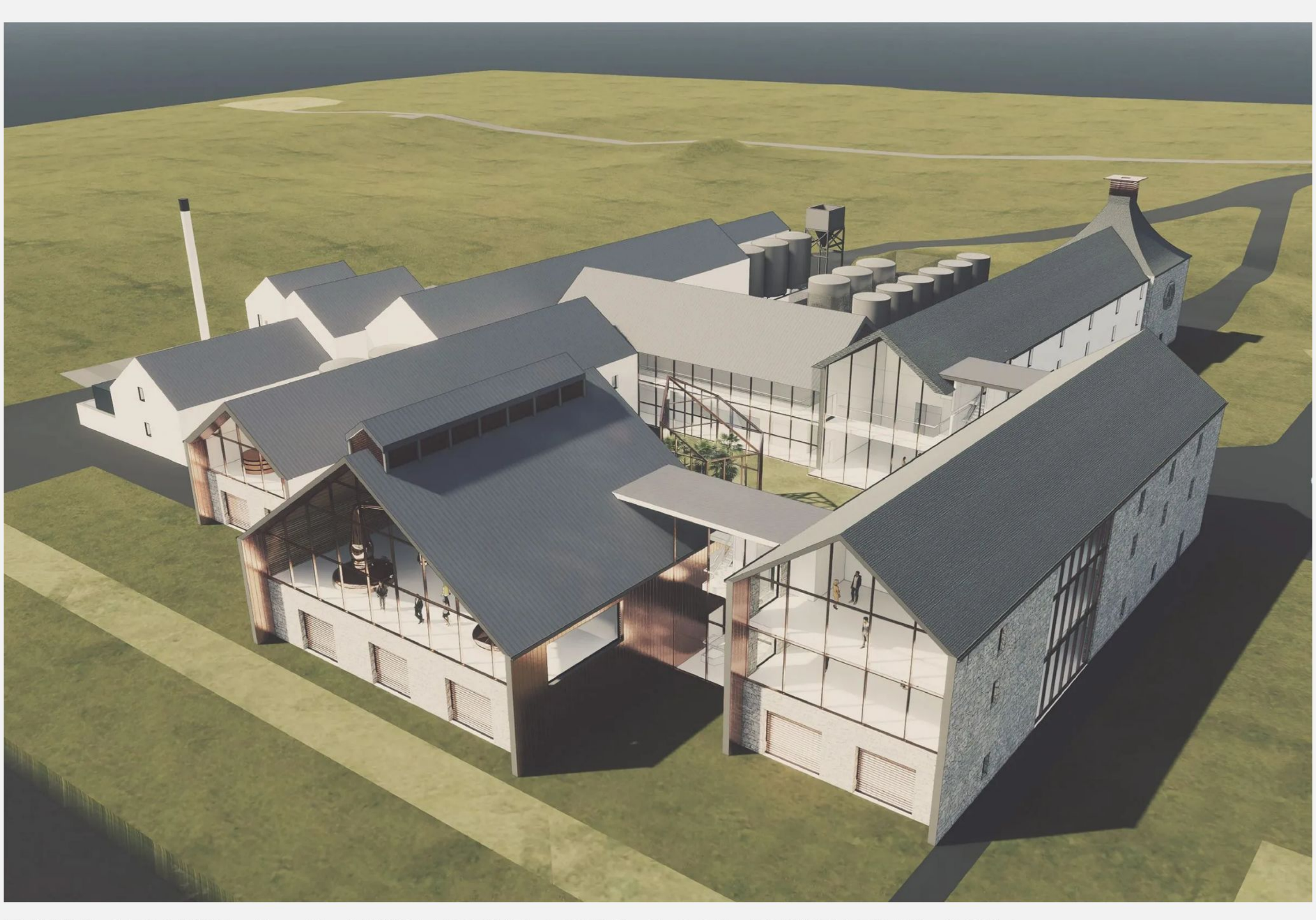
そこで彼女は、ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティという会社の、ザ・ヴォルツでのアシスタント・フロント・オブ・ハウス・マネージャーの求人広告を目にした。

「当時はウイスキーについて何も知りませんでしたし、正直に言うと好きでもありませんでした。」とジョージーは言う。「でも、応募用紙に『アイラ島出身』と書いたら、面接を受けることができ、とても嬉しかったです。それでも、面接中にウイスキーを飲まなければならなかったので、飲み込めないのではないかと心配でした。それがCODE25のものだったことを考えると、飲んで本当によかったです！」

その後、ジョージーは「誰もが望む最高のウイスキー教育」を受けた。ザ・ヴォルツで過ごした4年間で、彼女は幅広い機会と、知識を喜んで共有してくれるコミュニティについて語った。

「こんなに影響力のある人たちと一緒に仕事ができて、本当にラッキーだった」と彼女は言う。「ジム・スワン博士が私たちの教育を担当し、アーサー・モトリーがバイヤーとして、アナベル・メイクルが面接をしてくれて、後に私のマネージャーとなりました！ウイスキー業界に触れるという、信じられないような体験でした。」

「ソサエティ・カスク38.11を試したときです。突然、ウイスキーとは何なのか、ウイスキーが何を意味するのかがわかったのです。そこからテイスティング・パネルでチャーリー・マクリーンやロビン・レインらと仕事をするようになり、新しい世界が広がりました。正直に言うと、あの日、リース・ジョブ・センターに立ち寄らなければ、今こうしてあなたと話していることはなかったでしょう。それ以来私がやってきたことはすべて、SMWS で過ごした時間に根ざしています。本当に人生を変える経験でした。」



アイラ島ポートエレン近郊で、ジョージーの指導のもとで具体化しつつあるポーティントルーアン蒸溜所のエリクサー社の計画

もっともっともっと！

残念ながら、ウイスキーの知識に対するジョージーの渇望は彼女をザ・ヴォルツからスペイサイドへと導き、そこで彼女はダフタウンのスペイサイド・ウイスキー・ショップを経営することになった。ソサエティのシングルカスクにどっぷり浸かった後、彼女は自社蒸溜所のボトリングを知り始め、この地域の蒸溜所を見学するために訪れるウイスキークラブをもてなした。

スカイ島のタリスカー蒸溜所のブランドホームマネージャーの求人広告が地元の新聞に掲載されたとき、明らかに彼女の興味はそそられ、我慢できなくなってしまった。

「ディアジオでの仕事は素晴らしかった」とジョージーは言う私はグローバルブランドアンバサダーになるという野望を抱いていましたが、蒸留所で働き、製造面を学ばなければならない中で、三週間に一度、業務管理マネージャーとしての仕事を任されることは素晴らしい経験でした。オード・グループでもしばらく働いていたので、麦芽製造の経験も積むことができました。私はモルトアドヴォケートコースの設計にも協力しました。とても楽しかったです。」

「上司から電話があり、グローバル ブランド アンバサダーの募集があるので応募してほしいと言われたとき、アイラ島にも別のポジションの空きがあることに気付きました。長い話はさておき、私は帰国することに決めました。私の経験があれば、ラガヴーリンの管理だけでなく、カリラやポートエレンのモルティングスでも働けるのです。まさに絶好のタイミングでの完璧な転職でした。」

次の一手

こうして、世界最大のウイスキークラブでメンバーにサービスを提供していたのが、世界最大のシングルモルト・スコッチの製造会社へと飛躍的な出世を遂げ、故郷の島で夢の仕事に就いた。ジョージーもそろそろ落ち着いて、ベランダで酒でも飲みながら引退を待つ頃だろう？違う！

アイラ島に新しい蒸溜所ができるという話が地元に伝わると、誰もがいつ、どこで、誰が、何をするのか知りたがる。たまたまジョージーには、その筋の知り合いがいた。

「スキンダー（エリクサー・ディスティラーズのオーナー、シン氏）と出会ったのは、私がキーパーの称号を与えられ、彼がマスターの称号を与えられたときだった。」とジョージーは言う。「当時は彼がアイラ島に蒸溜所建設を計画しているとは知りませんでしたが、島中で彼を見かける機会が増えていきました。ポーティントルーアン蒸溜所となる施設の公聴会と計画許可が出たとき、興味を持たない人がいるでしょうか？」

ジョージーはその後、ディアジオでの経験を経て、エリクサーに新施設の蒸溜所マネージャーとして入社し、この異動を喜んでいる。

「ディアジオで幸せだったけれど、その大きさを説明するのは難しいです。メンテナンス、原材料の調達、製品のデザインなど、何百人もの人々が関わっています。実際の蒸留所の建設からスピリッツの提供に至るまで、すべての決定に直接関与できるという機会が、より小さな家族経営の会社に移るという魅力的な提案でした。そして、それは素晴らしい経験でした。我々のやり方には本当に家族的な雰囲気があり、それが皆を常に関与させる要因となっています。」

歓迎すべき追加

新しい蒸溜所を建設することに加えて、ジョージーは2022年にエリクサーがトーモア蒸溜所を買収した際にスペイサイドに戻ることになった。

「まるで忙しすぎるかのようですね！」と彼女は冗談を言います。「でも、トーモアのチームと一緒に働けたことは本当に楽しい経験でした。私たちが入ってきたその日から、スタッフが蒸留所に対して私たちと同じ目標を持っていることが明らかでした。

> **それは、スピリッツがその独自の価値で評価されることです。そこには素晴らしい雰囲気があり、私たちが引き継いだときに辞めた人たちも、まだ時々お茶を飲みに来てくれます。それに、ポーティントルーアンに必要になるインフラの設計を進めるのにも役立ちました！**

ポーティントルーアン計画

では、ポーティントルーアンに何を期待すればいいのだろうか？「本当にワクワクしています。もちろん、過去30年ほどの間にたくさんの新しい蒸溜所ができました。でも正直言って、ポーティントルーアンの設備に匹敵するものはないと思う。独自の（自動化された）フロアモルティング、コラムスチルを備えたパイロットプラントがあります。建物からの眺めは涙が出るほど美しく、イベントスペースやレストランで地域に貢献しています。スタッフ用の住宅も併設しています。」

「建物の骨組みが完成し、床の一部はコンクリートで固められています。蒸溜器の搬入や設備の設置といった実際の作業はまだ先の話になるが、今まさに現実味を帯びてきています。100% 正確なことは言えませんが、2025 年の早い時期に試運転を開始したいと思っています。」

ジョージーは、SMWS に入社して以来、素晴らしい経験をしてきた。彼女とエリクサー・チーム の今後の成功を祈るばかりだ！

ジョージーは、2022年にエリクサーがスペイサイドのトーモア蒸溜所を買収して以来、そのチームとも働いている。

グローバル・ギャザリング

Gatheringの準備をしよう

9月に入り、ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティでは毎年恒例のギャザリングが本格化する時期になった。マイリ・ミッチェルが今年の見どころをご紹介しよう！

昨年9月にザ・ヴォルツで開催されたソサエティのイベント「ギャザリング」のゲストとアーティストのショナ・ハーディー（中央）

ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティにとって1年で最もエキサイティングな時期を迎え、期待が高まる中、9月に開催されるギャザリング・イベントのプレビューをお届けできることを嬉しく思う。

各メンバーズ・ルームでは、ソサエティの精神を讃え、メンバー、パートナー、そしてより広いウイスキー・コミュニティが一堂に会するユニークな体験を企画している。世界各地で開催されるイベントにもご期待を。

グローバル・ギャザリング・ライブストリーム

グローバル・ギャザリングは、世界中のソサエティ・メンバーを招待し、オンラインで祝賀を分かち合うものである。どこにいても、メンバー同士で乾杯し、ソサエティを象徴する親交を楽しんでいただきたい。このバーチャル・イベントでは、世界中から集まったギャザリング・ストーリー、クイズ、音楽が披露される。特定のテイスティングパックは販売しないが、最近リリースされたギャザリングボトルを楽しみながら、様々な一杯をともに探求することをお勧めする。また、当日の参加もぜひ。

中国でのメンバー交流

ザ・ヴォルツの中庭での一杯

アンバサダー・オラフ@ザ・ヴォルツ

ロンドンのソサエティ・メンバー

グレヴィル・ストリートのギャザリング

グレヴィル・ストリートのシモーネ

ザ・ヴォルツ

9月5日(木)：ギャザリング・ボトリング・テイスティング会

ザ・ヴォルツで開催される「ギャザリング」の幕開けは、限定ボトリング・テイスティングから。それぞれの樽の個性を際立たせるために丹念に造られた最新リリースをテイスティングできる、またとない機会。

9月6日（金）：中庭でのバーベキュー+ウイスキー/音楽ライブ

中庭でバーベキューと一杯（または二杯）のお酒そして、音楽ライブで楽しい夜を。また、特別なブラック・ラベルまたはヴォルツ・コレクション・マスタークラスも開催予定。

9月7日（土）：ザ・ヴォルツ・フェスティバル

週末のハイライトとなるザ・ヴォルツ・フェスティバルは、素晴らしいイベントになること間違いなし。イースト・コースト・キュアード・シャルキュトリ、様々な醸造所、チーズ専門店、ローズビア・ティーと提携し、様々な美味を提供する。アルバ・クーパレッジは樽造りの技術を披露し、アーティストのショーナ・ハーディはメンバーズ・ルームでアート・マスタークラスを開催する。

一日中、ライブ ミュージックが活気ある雰囲気を醸し出し、メンバー同士が交流したり、製品を試飲したり、当ソサエティを特徴づけるクラフトマンシップ、伝統、コミュニティを祝ったりできる。

グレヴィル・ストリート

9月14日（土）：25周年記念イベント

グレヴィル・ストリートの店舗の25周年を、ソサエティの伝統と未来に捧げる夜で祝おう。この特別イベントは、メンバー同士の思い出話や新しい思い出作りに最適な、親密な集まりになることを約束しよう。

クイーン・ストリート

9月21日（土）：20周年に乾杯ークイーン・ストリート記念パーティ

クイーン・ストリートの象徴的な会場で、このメンバールームの20周年をお祝いしよう。このイベントでは、カクテルに合わせたテイスティング、ライブ音楽、パイロット醸造所、ビュッフェ、そして20代のための一杯＆ボトル・ラウンジが催される。ピップ・ヒルズ・ルームでの特別テイスティングでは、20年熟成のウイスキーが紹介され、私たちの理念の中核であるクラフトマンシップとコミュニティ意識が再認識される。

バス・ストリート

9月28日（土）：グラスゴー・ギャザリング2024

ナショナル・パイピング・センターで開催されるグラスゴー・ギャザリングは、伝統とクラフトマンシップの壮大な祭典となる。パイパーの心地よい音色とともに、3コースの食事と5種のウイスキーのテイスティングをお楽しみください。このイベントでは、最高級のウイスキーだけでなく、ナショナル・パイピング・センターのケータリング・チームの料理の専門知識も紹介され、私たちが共有する価値観とコミュニティが再認識されるでしょう。

クイーン・ストリート・ガーデンで開催された、ギャザリング祝賀の一環としてのソサエティ・ガーデン・パーティ・イベントに思いを馳せる

ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティをユニークで大切なコミュニティにしているストーリーの一端を、私たちと一緒に祝いましょう。忘れられない体験と格別なウイスキーへの愛を分かち合って乾杯！

お近くの支部のウェブサイトで、ギャザリング・イベントのリストをご確認ください。

SMWSの発見

韓国ソウルの夜

K-POP、カラオケ、ソサエティ・ウイスキーを組み合わせて、活気あふれるソウルの夜を楽しもう。この魅力的な街には、SMWSのパートナーである4軒の素晴らしいバーがある。韓国チームのボン・キムと一緒に、忘れられないイブニングツアーに出かけよう。

韓国の首都ソウルは、現代の急速な発展と過去の豊かな歴史が調和した都市である。その中心にある光化門（クァンファムン）では、景福宮（キョンボックン）の王宮や伝統的な韓屋（ハンオク）の家並みを見ることができる。

そんな歴史的背景の中、現代に生きる人々の賑やかな生活も垣間見ることができ、まるでタイムマシンのような光景が広がっている。もし道に迷ったとしても、韓国人の親切さと礼儀正しさに出会い、心に残ることだろう。ソウルは治安がよく、カフェのテーブルに携帯電話を平気で置いていく人も多い。

K-POPの世界的な成功につながった音楽とダンスに対する歴史的な評価から、焼酎とマッコリを人生の友とする文化的に融合させることまで、韓国人は常に飲み物を楽しんできた。最近では、個人の嗜好や表現を反映したウイスキーの多様な風味や香りへの関心が高まっており、すでに文化的な定番としての地位を確立している。

ソウルのナイトライフは活気に満ちており、若者たちはさまざまな料理を提供するレストランに集まり、あらゆる種類のバーを楽しんだり、まばゆいばかりの照明の下でパブやカラオケ店でK-POPを楽しんだりして、お祭りのような雰囲気を醸し出している。

伝統的に韓国人は、友人やパートナー、仕事仲間とバーで様々な蒸溜酒を楽しんできた。しかし近年は、シングルモルトウイスキーのストーリーや豊かな風味を評価する傾向が顕著になってきている。ウイスキーボトルを注文するのが一般的である一方、ウイスキー愛好家の情熱的なコミュニティは増え続けている。ここでは、ソウルで忘れられない夜を過ごすための場所を紹介しよう。

ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティ韓国チームのボン・キムが、ソウルでの忘れられない夜をお約束します。

ソウルの明るい光と活気あるウイスキー・シーンに目を奪われる準備をしよう

Sokoはクラシックなカクテルを味わうならここ

Le Chamberは、多くの観光客が訪れるバーの筆頭

CONRAD 37 BAR

23-1 Yeouido-dong, Yeongdeungpo-gu, Seoul 07326

ソウルの素晴らしい夜景を楽しみたいときは、いつもコンラッド・ホテルの37階にあるバーに向かう。この5つ星ホテルのバーがSMWSのパートナーであることはもちろん、Conrad 37 BARはアイリッシュウイスキーとヴィンテージウイスキーの品揃えが韓国最大級であることも大きな魅力だ。印象的なボトルを眺めるだけでも癒される。美しい夜景を眺めながら、私はブッシュミルズ21年と21年SMWSカスクNo.***51.24：Alternate realities***をグラスで注文した。SMWSウイスキーの繊細な風味とアロマが、オリジナルボトルの魅力と相まって、口の中でシンフォニーのような体験を生み出し、この夜をより思い出深いものにしてくれた。SMWSメンバーシップカードを提示すると、37階のバーで全メニューが15%割引になるのでお忘れなく。

LE CHAMBER

42, Dosan-daero 55-gil, Gangnam-gu, Seoul 06014

ル・チャンバーはとても人気があり、多くの外国人の友人が韓国で最初に訪れたいバーだ。ワールドクラス・バーテンダー・コンペティションのチャンピオンによって作られたこのバーは、K-POPスター、富裕層、SMWSメンバーがシームレスに融合している。エントランス・スペースは静かなエリアに大きな本棚と一人掛けのソファが置かれた図書館のような雰囲気だ。本棚の古い本を見つけ、それを押すと、驚くほど隠された「酒場」風の空間が現れ、訪れる人々を喜ばせる。バックバーの奥にある高麗人参入りの煎じ薬ボトルを眺めながら、世界的チャンピオンのバーテンダー、JJにシグネチャー・カクテルのチェンバー・ミュールを頼んだ。カクテルのシャープなジンジャーの風味と爽やかなライムのバランスが、ル・チャンバーの壮大な空間を満たす人々の笑い声と喜びと相まって、完璧なハーモニーを奏でていた。

MIXOLOGY

18 Dosan-daero 58-gil, Gangnam-gu, Seoul 06062

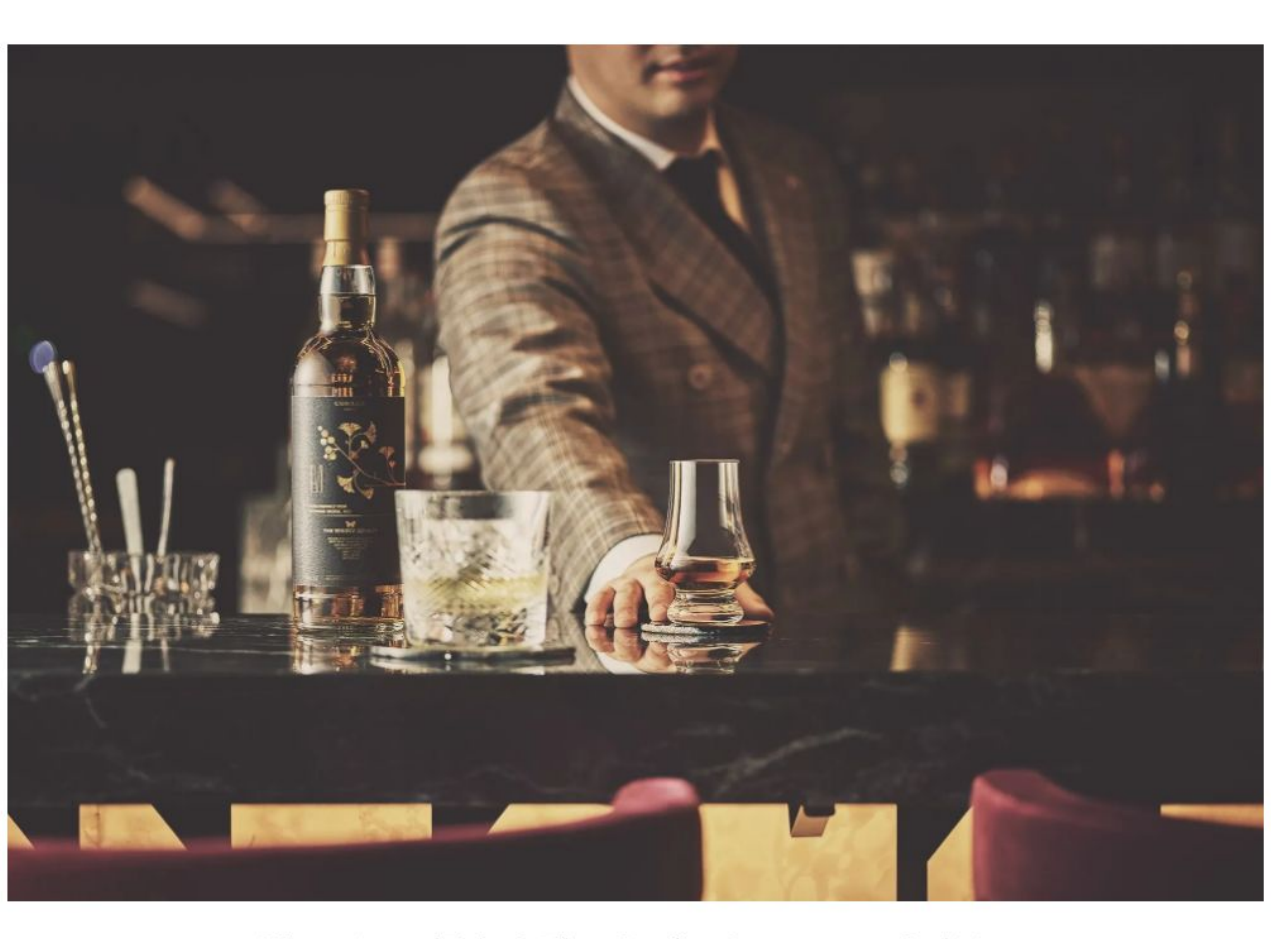
韓国人バーテンダーのカクテルの先生として知られるミクソロジーは、クラシックな雰囲気とモダンなトレンドが融合した第一世代のバーだ。このバーの名前は、誰もその使用に異議を唱えないほど尊敬されている。金色のドアから入り、廊下を下っていくと、居心地の良いエレガントなラウンジ風のバーがある。すべてのカクテルを開発するラボがあり、ミクソロジーの様々なカクテルは韓国市場で商品として販売されるほどの人気だ。SMWSのメンバーには、SMWSのボトリングが数多く並べられた大きな専用テーブルが用意され、ウイスキー愛好家の満足している雰囲気が漂っている。私はここで最高のカクテルのひとつ『ブラン・ド・ブラン』を注文し、ミクソロジー・スペースのインスピレーションとミックスされた音楽に耳を傾けた。シャインマスカット、ソーヴィニヨン・ブラン、ライムの強い香りのカクテルは、口の中でまばゆいダンスを踊っているように感じた。SMWSカスクNo.***35.319：Cocktail party***を飲んでいるような気分にさせてくれるカクテルだ。

SOKO

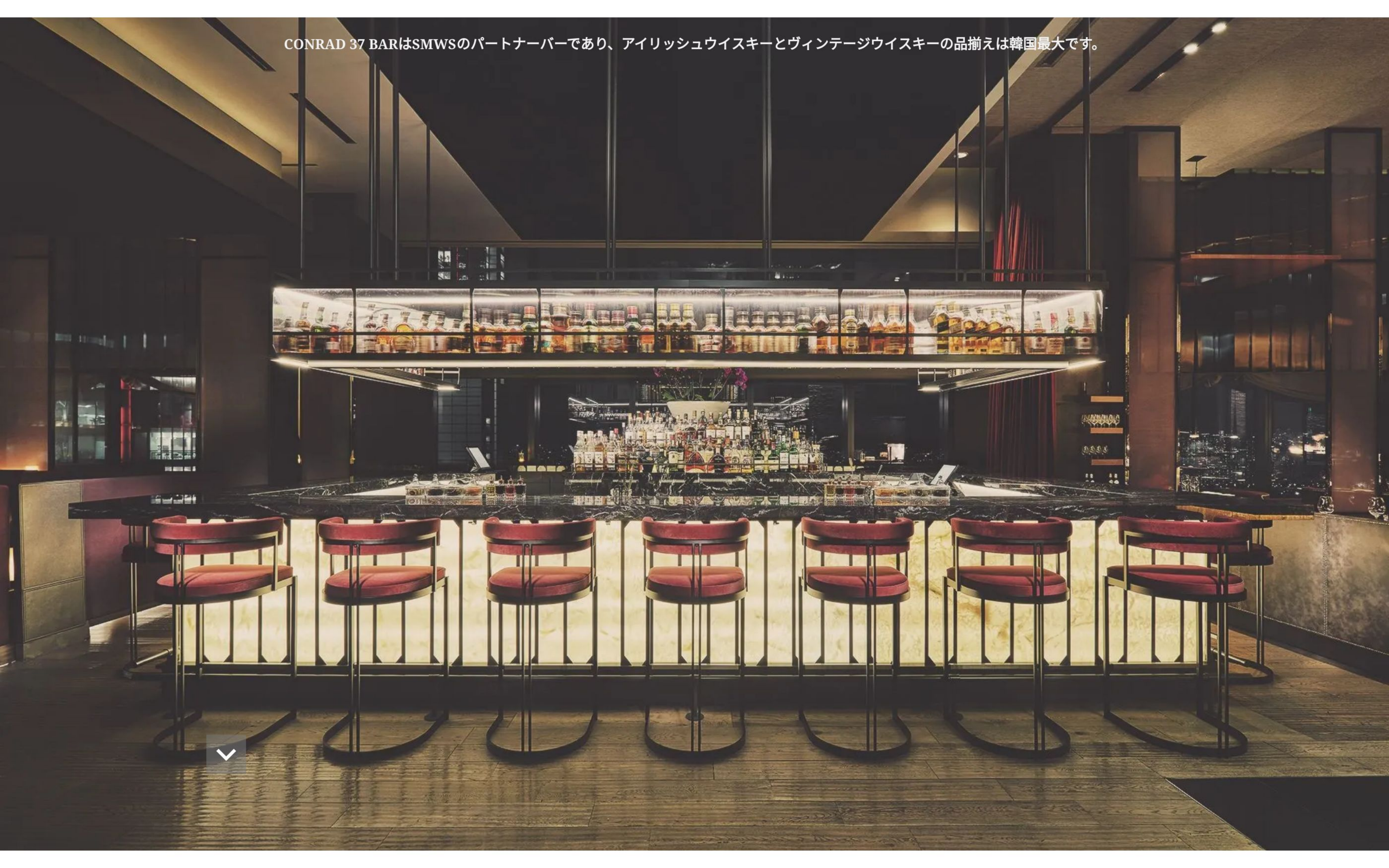
47 Hannam-daero 20-gil, Yongsan-gu, Seoul 04419

ソコは、1900年代にタイムスリップしたかのような洗練された空間。クラシックで本格的なカクテルをお探しなら、ソコがおすすめだ。日本のバーテンダー技術によって洗練されたクラシック・カクテルは韓国にも根付いており、バーテンダーのソクホにちなんで名付けられたこのユニークなバーでは、熟練のバーテンダーたちが腕を磨いている。バーテンダーの優しい正確さと繊細なサービスは、カクテルの味と香りの洗練されたバランスと相まって、「芸術的」と言われている。ここではマティーニとマンハッタンをぜひお試しあれ。シンプルなレシピだが、その正確なバランスと温度は、ロレックスの複雑で繊細な感触を呼び起こし、五感を目覚めさせる。最後の一杯として、ハンキー・パンキー・カクテルとSMWSカスクNo.***128.28: Hanky-panky cocktail***を注文した。カクテルバーでこんな体験ができる喜びが、パートナーバーの魅力だ。

クラシカルな雰囲気とモダンなトレンドが融合したMixology



コンラッドの37階のバーで景色を眺めながらウイスキーを楽もう



CONRAD 37 BARはSMWSのパートナーバーであり、アイリッシュウイスキーとヴィンテージウイスキーの品揃えは韓国最大です。

韓国での二日酔い対策

韓国人は社交が大好きで、音楽と飲酒の文化が盛んだ。その結果、翌日の二日酔いに効く様々な食べ物が登場する。ここでは、ソウルを訪れ、つい飲み過ぎてしまったときに役立つ韓国の二日酔い対策を紹介しよう！

二日酔いスンデスープ

スコットランドの伝統的なハギスに似て、韓国には「スンデ」がある。この料理は、きれいに調理された豚の腸に春雨、野菜、豚の血を詰め、野菜と一緒に辛いスープに煮込んだものだ。辛いスンデの二日酔いスープをご飯と一緒に食べれば、汗をかき、胃が落ち着き、二日酔いが消える魔法を感じるだろう。

韓国焼肉とネンミョン

炭火で焼いた肉とさまざまな野菜に風味豊かなソースを合わせ、レタスで包んだ「サム」は、ベジタコスを思わせる。炭火が弱まったら、冷たいスープに冷麺を入れた「ネンミョン」を食べると、肉との相性が抜群で、夏の暑さを忘れるほどさっぱりする。韓国人はブラッディ・メアリーの代わりにネンミョンと肉で二日酔いを克服する。

サムゲタン

韓国人にとってフライドチキンとビールはソウルフードだが、サムゲタンは暑い夏に健康のために楽しむものだ。若鶏に高麗人参、なつめ、栗、銀杏、もち米を詰めて長時間煮込んだ料理。二日酔いに効くだけでなく、若返ったような健康的な気分にさせてくれる漢方食材入りの鶏スープだ。

スンデ・スープは韓国の伝統的な二日酔いの特効薬

SMWS韓国支部は2023年4月に正式に発足し、最初の300名のメンバー募集は1時間で完売した。SMWS韓国支部のチームについては、以下をご覧ください。https://unfiltered.smws.com/unfiltered-08-2023/korea-calling

‘Till the fat lady sails

Find out what happened when the Society took the unusual step of importing some giant gorda casks from Spain

WORDS: RICHARD CROASDALE
ILLUSTRATION: JAMES TAYLOR

Literally meaning “fat lady” in Spanish and Portuguese, the gorda is a truly mammoth sherry cask, used for years in the bodega system and holding somewhere in the vicinity of 600 litres. To put this into perspective, a standard hogshead will hold around 250 litres.

The Society acquired some gordas in 1996, as part of a drive by then managing director Richard Gordon to lay down stocks of whisky owned and matured by the Society itself.

The circumstances surrounding their arrival in Scotland are pleasingly fateful. After the planned purchase of a batch of ordinary sherry casks was abandoned when they were found to be defective, the Society’s “man in Spain” discovered some gordas for sale as part of a bodega which was in the process being broken down. Despite the relatively high cost, Richard’s interest was piqued.

“The Society doesn’t use many casks,” Richard explains. “So, relatively speaking, we could pay over the odds for wood because it has a disproportionate effect on flavour. For us, a little extra cost was nothing when it came to the end product. These casks had been fermenting sherry for who knows how long. The colour was remarkable and I remember smelling them and realising what superb casks they were. Each is a real one-off parcel.”

Having made the odyssey from southern Spain to their new home in Scotland, the gordas were filled with new-make spirit from top distilleries. However, laying Richard’s rotund beauties down to mature presented an unexpected challenge.

“Some of the distilleries couldn’t handle them at all,” he recalls. “They were so big they didn’t fit on any racking – it was just a complete pain.

“Some went to Arran. I remember seeing them in the warehouse and they were completely out of proportion, so we left them guarding the door. At least 700 bottles came out of the first cask from Arran. The casks were so big you could put bodies in them!”

At the time, nobody was quite sure how maturation in such a gargantuan sherry butt would work out – after all, nobody had tried it before. Saturation in the stout staves of European oak, rates of evaporation and a thousand other variables which influence the mature spirit were completely different in a cask of this size.

The mature whisky these gordas produce has proven to be a wonderful enigma. Running contrary to the textbook logic that the larger the barrel, the longer the maturation, the Society’s first gorda bottling, the six-year-old 10.56 ‘Made in Scotland from gordas’, was described by The Tasting Panel as “precocious” and “not a whisky for little boys”.

There have been several more bottlings since then, five in the past two years, with a great many more laying in wait in distilleries in all four corners of Scotland.

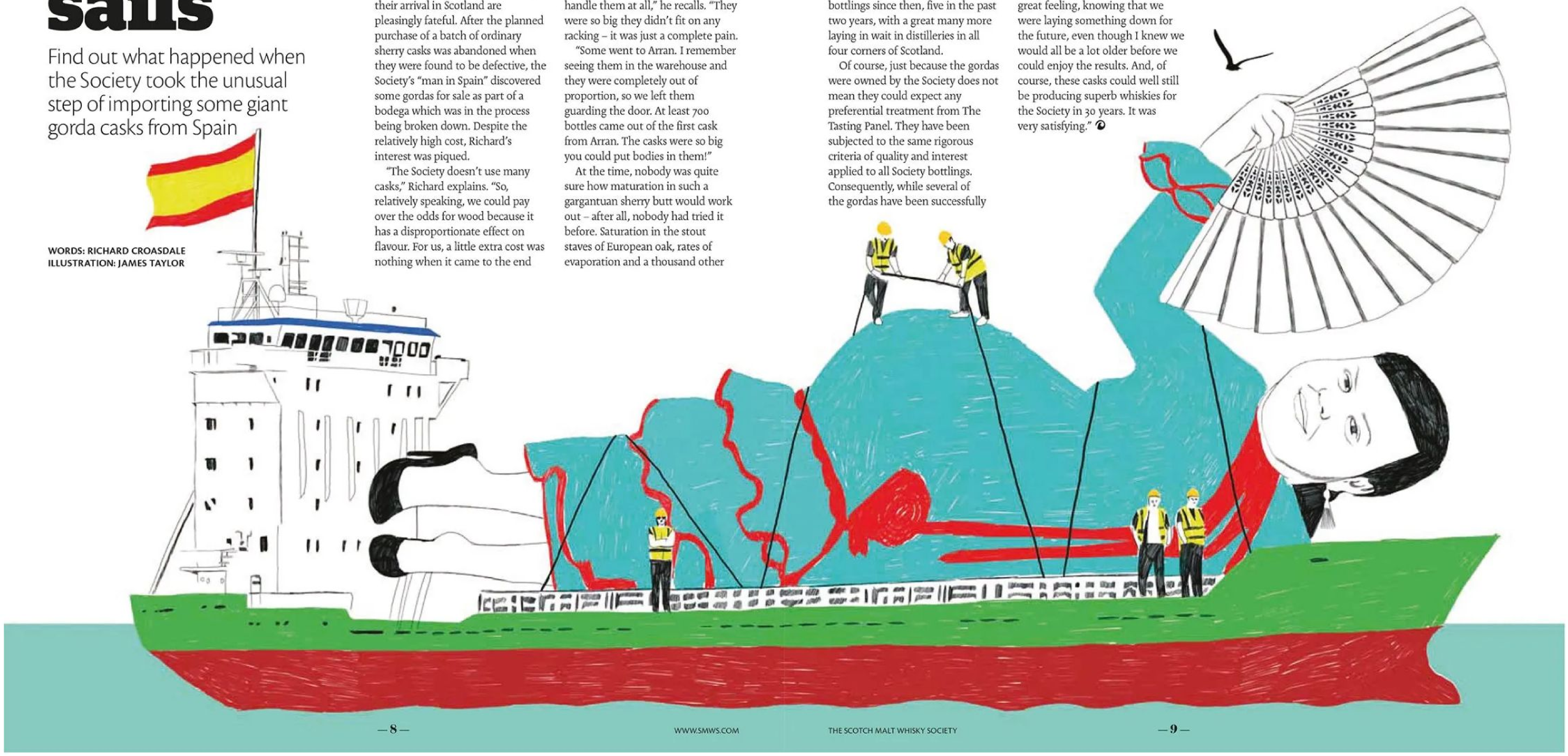
Of course, just because the gordas were owned by the Society does not mean they could expect any preferential treatment from The Tasting Panel. They have been subjected to the same rigorous criteria of quality and interest applied to all Society bottlings. Consequently, while several of the gordas have been successfully bottled, some of the lighter spirits were deemed too heavily influenced by the rambunctious wood, even after a relatively short maturation.

But the quest to unlock the secrets of each of these unpredictable ladies goes on, with many now onto their second filling.

The arrival of new whisky from a gorda is always an event for The Tasting Panel and there is a real sense of excitement about what subtleties may be revealed by the second or even third fillings.

Richard concludes: “It was a great feeling, knowing that we were laying something down for the future, even though I knew we would all be a lot older before we could enjoy the results. And, of course, these casks could well still be producing superb whiskies for the Society in 30 years. It was very satisfying.” ◉

> **‘It was a great feeling, knowing that we were laying something down for the future, even though I knew we would all be a lot older before we could enjoy the results’**
>
> *RICHARD GORDON, FORMER MANAGING DIRECTOR, SMWS*



CLICK HERE TO DOWNLOAD A PDF OF THIS ARTICLE