UNFILTERED

Issue No. 97
September 2024

シェリー知識：ソレラの内部

SMWSソレラ・プロジェクト

『HERESY-Spanish Splendour-スペインの輝き』

ウイスキー知識 ：カスクの種類

グローバル・ギャザリング

メンバーの体験談

知られざるヒーロー：バルメナック

パートナー・バー： LAST WORD／ニュージーランド

Step into the solera

スコッチ＆シェリー

ソレラの内部

古くから伝わるソレラ・システムはシェリー造りの基本であり、一貫した複雑な最終製品を保証すると同時に、個々のボデガの歴史のエッセンスをすべてのボトルに閉じ込めるために考案された複雑なプロセスである。リチャード・ゴスランのレポートによれば、ウイスキー熟成の世界にもファンがいる。

メイン写真：ピーター・サンドグラウンド

アンダルシアの「シェリー・トライアングル」にある歴史あるボデガに一歩足を踏み入れると、熟成用の樽がずらりと並んでいる。一見すると、スコッチ・ウイスキーの蒸溜所の倉庫によくある荷棚とあまり変わらない。しかし、重要な違いがある。それは、ボデガがソレラ・システムに基づいていることだ。

このプロセスは、高品質で安定したシェリー酒を製造するための基本であり、その優れた点は、古い樽と新しい樽の間の「部分ブレンド」という終わりのない形式を管理するための綿密な設計とわかりやすい操作にある。

仕組み

ソレラ・システムでは、樽は階層または列に整理される。一番下の列はソレラ（スペイン語で「床の上」の意）と呼ばれ、最も古い液体が入っている。その上の段には、熟成年数ごとに指定されたクリアデラ（「託児所」の意）層に、徐々に若い液体が貯蔵される。

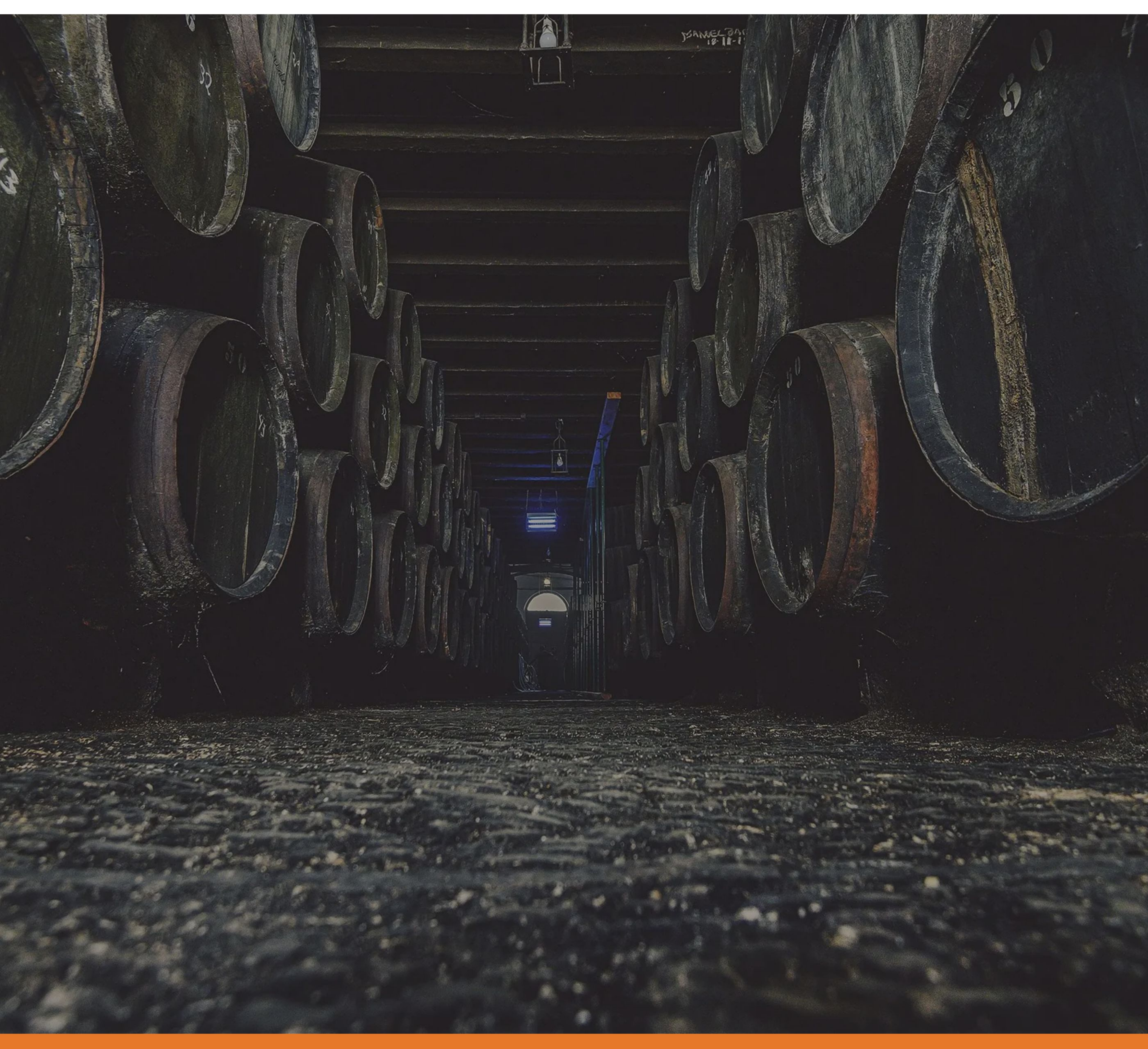
定期的に、「サカ」と呼ばれる工程で、最下段のソレラから最大3分の1の液体が抜かれて瓶詰めされる。この体積は、その上にあるクリアデラからの液体と入れ替わり、さらに上のレベルから補充される。最後に、新しい液体を一番上の樽に加え、再び樽を満たす。

液体が時間の経過とともに下層へ移動すると、古い液体と混ざり合い、一貫したバランスのとれた風味が生み出される。この断続的な混合、つまり部分ブレンドにより、最終製品は高品質で複雑な特徴を維持し、古いシェリーの特徴が常に若いシェリーに影響を与える。

ゴンサレス・バイアスのマスターブレンダーであるアントニオ・フローレスは、以前ヘレスを訪れた際に私にこう説明してくれた。

「これはシェリーを語る上で重要なことです。ヴィンテージ・システムを使用して各年の瓶詰めの独自性を維持する他のワイン業界とは異なり、ソレラ・システムはスタイルの均一性を維持します。」

ゴンサレス・バイアスのマスターブレンダー、アントニオ・フローレスは、ソレラシステムはシェリーのスタイルの均質性を保つと言う。



風味の伝統

ヒメネス・スピノラのようなボデガを訪れると、ソレラ・システムの多様性と歴史的な深さが明らかになる。ここでは、オーナーのホセ・アントニオ・サルザナが、1918年と1964年にまで遡るボデガのソレラ・システムからサンプルを採取している。これらのソレラは、時代とともに樽が入れ替わりながらも、この期間継続して使用されており、細心の注意を払って保存されてきた豊かな風味の伝統を反映している。

「ソレラはシェリー酒醸造所の典型的なもので、シェリーの熟成に何年も、場合によっては何十年も使われてきた樽を供給します。」とホセ・アントニオは説明する。

これらはザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティが購入したex-bodega樽であり、すでにメンバー向けに数々の素晴らしいウイスキーを生産している。確かに、SMWSのウイスキー創造責任者であるユアン・キャンベルの視点から見ても、的を射たものになっている。

「私たちがヒメネス・スピノラから調達している樽は非常に高品質です。」とユアン氏は言う。「私にとって忘れられない思い出は、ワインが瓶詰めされ、樽がスコットランドに出荷される数週間前に、ボデガで樽から直接ワインを味わえたことですシェリー樽よりもより繊細な影響を与え、特にピートを使用していないフルーティーなスタイルのウイスキーと非常によく合います。」

ヒメネス・スピノラのボデガにあるソレラシステムのひとつは、1918年に遡る。

SOLERA 1918

ソレラ仕込みのスコッチ

需要があるのは、シェリーのソレラ・システムに使われてきたex-bodega樽だけではない。このコンセプトは、グレンフィディックのソレラ15やスペイバーンのソレラ25に代表されるように、いくつかの蒸溜所で採用されており、オーストラリアではスターワードやスウェーデンのハイコーストも独自のソレラ・システムを採用してボトリングを行っている。

現在ウイスキー・チームは、ヘレスのボデガで過ごした時間からインスピレーションを得て、ソサエティ独自のソレラ・システムを構築している。まだ初期段階だが、メンバーの皆様、将来SMWSソレラ・ボトルがリリースされるのを楽しみに待っていてください。

ヒメネス・スピノラのオーナー、ホセ・アントニオ・ザルザナ

XS
RD 1976 Ex-W
SINGLE BARREL
9

SMWSSMWSウイスキー・チーム

ソレラに触発されて

ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティのウイスキー・チームは、ヘレスのボデガと「シェリー・トライアングル」からインスピレーションを得て、独自の小規模ソレラ・システムを構築した。現在スコットランドのセントラルベルトの中心にある熟成倉庫で形になりつつある。

当ソサエティがシェリー樽熟成のウイスキーを愛していることは周知の事実であり、実際、長編ドキュメンタリー『Scotch & Sherry』を制作したほどだ。実際、シェリー樽熟成の全行程を網羅した長編ドキュメンタリーScotch & Sherry: A Flavour Odysseyも制作した。

ヘレスのいくつかのボデガとの密接な関係に触発された私たちのウイスキーチームは、これを次のステップに進め、当社独自のソレラ熟成システムを熟成倉庫で構築することにした。

カスクオペレーションプランナーのエド・ファームストン=エヴァンズが説明する。

「ソレラ・システムはヘレスのシェリー酒の伝統的な熟成方法で、一番下の樽に最も古い液体を保管し、樽の在庫が減ると上の樽から液体を下に移します。つまり、常に進化し続けるこのブレンドが、非常に優れた一貫性と複雑な味わいを可能にしているのです。」

「ソレラ・システムの仕組み上、そこから生まれるものは常に進化し続け、常に微妙に異なるものとなります。他の商品と同様、常に新しい味を探求し、バラエティーに富んだブレンドをしていきます。」

ソサエティのウイスキー・チームはもちろん革新的なことに余念がなく、おそらくこの20カスク・ソレラ・システムの最もエキサイティングな側面のひとつは、次に何がいつ登場するのか、100%わからないということだろう。

「私たちにとって、小規模なソレラ・システムを作ることは、シェリー地方の英雄にインスピレーションを得て、新しい風味を試行錯誤して行う楽しい実験なのです。」とエドは言う。

「この蒸溜所から何が製造されるのか、いつボトリングされるのかについては、メンバーの皆さんのご期待に沿うことになるでしょう。」

ソレラ・プロジェクトについてのビデオはこちら

『HERESY』スモール・バッチ・デライト

『Spanish Splendour-スペインの輝き』

『Spanish Splendour』は、ソサエティの規格外の小ロット生産の『Heresy』シリーズの最新作で、このコレクションの中でも、ブレンデッドモルトではなくシングルモルトという、ちょっと珍しいボトルである。スコットランドのハイランドで生まれた『Spanish Splendour』は、秋の到来を祝うのにちょうど良いフルーティーな魅惑を与えてくれる。ジュリアン・ウィレムスが解説する。

写真：ピーター・サンドグラウンド、ダンカン・ゴーマン

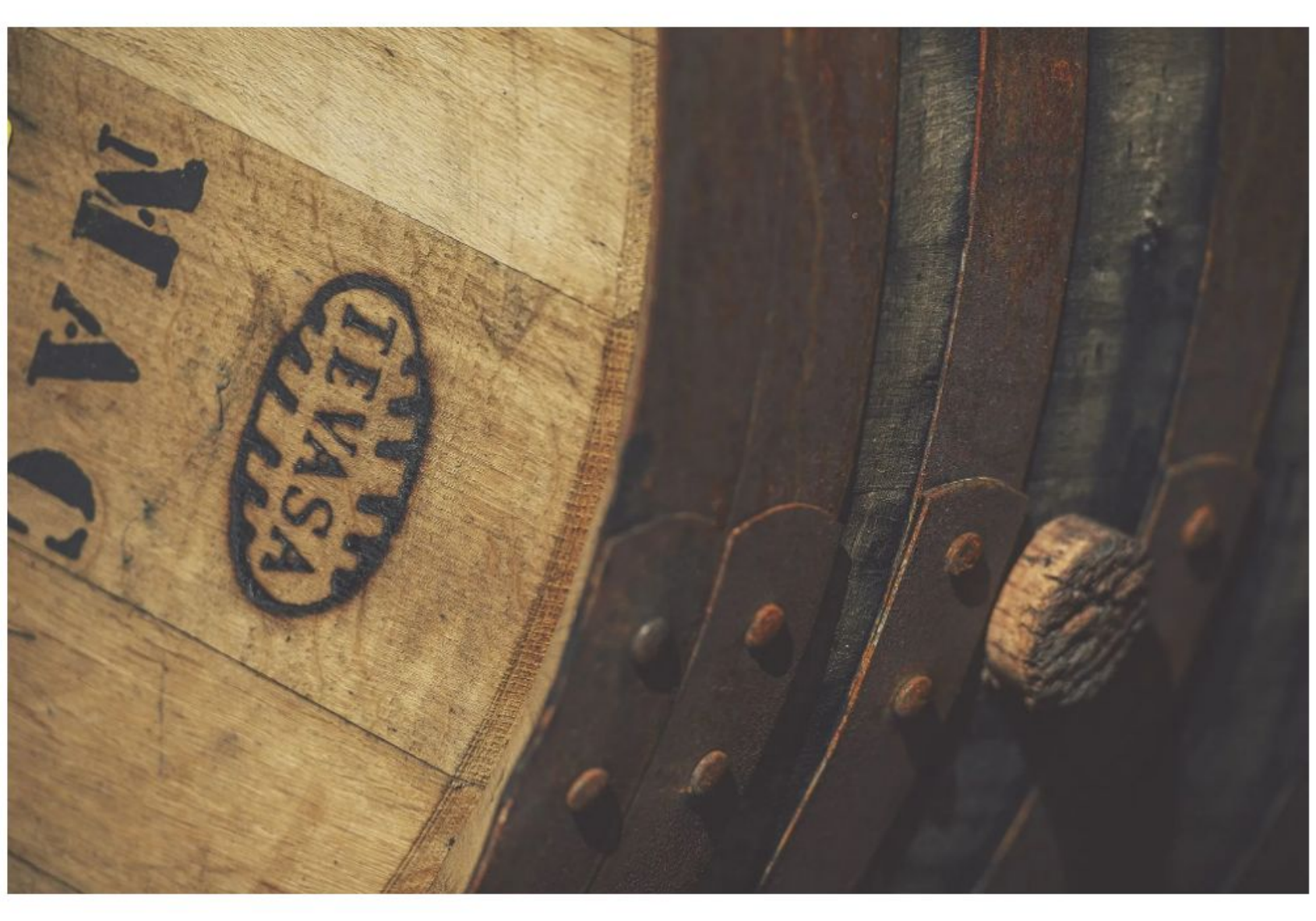
森がまもなく銅色や金色に染まる頃、私は少しの間木材に焦点を当て、ソサエティのスモール・バッチ・ボトリングシリーズのひとつである『Spanish Splendour』の製造に使用された樽を掘り下げてみることにした。

このレシピのシングルモルトを熟成するのに使用されたシェリー樽はすべて、テバサ樽工場から供給されたものである。実は、テバサはソサエティと同じく1983 年に設立された。誕生年以外にも、両社はトレーサビリティと品質へのこだわりも共有している。創業当初、テバサは主にスペイン北部に設置された製材所だったが、その後、特注の樽製造に移行した。現在も同じ製材所を所有し、85人の作業員を雇っている。森林認証プログラム（PEFC）の管理下で運営されているためオーク材の出所を個々の木のレベルまで完全に追跡できる体制を整えている。そのため、個々の樽を森林まで遡ることができる。

まだまだある。トレーサビリティがあるのは素晴らしいことだが、品質が伴わなければ意味がない。我々にとってそうであるように、彼らにとっても品質が最も重要なのだ。それを確実にするために、テバサは、樽がどのオークから造られ、どのように処理され、さらに樽の熟成にどの原酒が使われ、その熟成期間をどのくらいにするかを決定できるプログラムを実践している。

伐採されたオークの丸太は、スペインの北部で2〜3ヶ月間自然乾燥された後、より乾燥した暑いスペイン南部に輸送され、そこでさらに約18か月間自然乾燥が続けられる。

テバサはスペイン産とヨーロッパ産のオーク材を専門としており、生産量の 70% を占めるが、アメリカン・オークも使用している。通常、管理と追跡可能性を重視し、丸太 (加工済みの板材ではなく) は丸太のままアメリカからスペイン北部の製材所に輸送され、板材に加工され、自然乾燥と熟成が行われる。



『Spanish Splendour』の樽はすべて、スペインのテバサ樽工房のものである。

写真： SMWSのウイスキー製造責任者であるユアン・キャンベル氏。

話がそれた。『Spanish Splendour』の意義は何だろう？ハイランドの蒸溜所で同じ日に蒸溜された7つの樽を組み合わせることで、このシングルモルトは、ふくよかで魅惑的な風味を実現した。

2013年9月10日にバーボンホグスヘッドに詰められた後、2021年5月までこのアメリカン・オークの容器でゆっくりと熟成され、そのうちの4本はフレッシュなスパニッシュ・オークのオロロソホグスヘッドに、残りは同じくフレッシュなアメリカン・オークのオロロソホグスヘッドに詰め替えられた。

これらのウイスキーは3年間新しい場所で寝かされ、その後組み合わされて『Spanish Splendour』が作られた。シェリーが強いのは事実だが、異なるオークの特徴の相互作用も非常に素晴らしい。スパニッシュ・オークがカカオをまぶしたチョコレートトリュフをもたらし、少し塩辛いスパイシーさもある。これらの香りと風味は通常、より強いタンニンを持つスパニッシュ・オーク樽に付随する。

一方、アロマスペクトラムの反対側では、クレマ・カタラーナやファー・ブルトン（ブルターニュ地方の伝統的なケーキ）の濃厚でクリーミーなカスタードのような香りと風味がある。このウイスキーがバーボン樽でおよそ7年間熟成され、最後の樽のうち3つがアメリカン・オークで作られ、最終的なウイスキーに甘くクリーミーな風味と質感を与えているのを想像させる。

一言で言えば、『Spanish Splendour』 は、スパニッシュもしくはアメリカン・オークの厳選されたテバサ樽から期待される素晴らしい風味を示し、ハイランドの蒸溜酒とシェリー酒の風味のタペストリーを織り成している。歴史上の多くの樽がそうであったように、これらの船はアンダルシアからスコットランドへと航海し、日が短くなるにつれて私たちに太陽の光をもたらし、私たちが気の向くままに『Spanish Splendour』を味わい、眺めることができるようにしたのだ。

*スコッチ＆シェリーのドキュメンタリーで、テバサの詳細とクーパレージの仕組みをご覧ください**Scotch & Sherry documentary***

ウイスキー知識

カスクの種類

ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティのシングルモルト・ボトルを特別なものにしているものはたくさんある。蒸溜酒の熟成中に多くの魔法が起こることは秘密ではないが、ダンカン・ゴーマンが報告するように、ソサエティのウイスキー・チームがいかに多くの糸で結ばれているかは、驚くかもしれない。

写真：ピーター・サンドグラウンド、マイク・ウィルキンソン

カスクがウイスキーの最終的な風味にどれほどの影響を与えるかについては、常に大きな議論がある。当ソサエティが最も情熱を注いでいるのはシングルカスク・ウイスキーで、カスクがウイスキーに与える影響はボトルごとに変化する。しかし、一つだけ確かなことは、発見されるのを待っている風味は無限にあるということだ。昨年だけでも、ソサエティは160種類以上のスピリッツを瓶詰めし、約100種類の木材を使用した。

品質と種類

バーボン・カスクはスコッチ・ウイスキー業界の主力であり、ウイスキーに甘み、蜂蜜、バニラの特徴を与えることは顕著である。アメリカン・オークに多く含まれるラクトンからくるココナッツや新鮮な果実の香りと相まって、これらのカスクは非常に親しみやすいウイスキーになる。近年はシェリー・カスクの人気も急上昇しており、オロロソのバランスの取れたナッツ風味や、ペドロ・ヒメネス（PX）の魅惑的なダークフルーツが人気だ。

ファーストフィルのシェリー・カスクは、比較的短期間でウイスキーに大きな影響を与えることで知られ、当ソサエティでは追加熟成（スピリッツを最初のカスクから新しいカスクに移し替えてさらに熟成させるプロセス）の期間中に使用されることが多い。

カスク・オペレーション・プランナーのエド・ファームストン＝エヴァンズが言うように、ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティは、多種多様なカスクを調達することで成功を収めている。「当社では、異なる樽が異なるスピリッツに与える影響を評価し、実験を通じて樽の種類を広げる確立されたアプローチを持っています。これにより、最適な樽を選ぶことで、ウイスキーが真に輝くようにしています。」

「私たちのカスクの選定プロセスには2つの主な目的があります。さまざまなサプライヤーと積極的に関わり、ワイナリーやカスク工場を訪問することで、最高品質のカスクを確実に入手することができるだけでなく、新しいカスクの情報も得られ、メンバー同士でその情報を共有することが出来ます。」

SMWSは多種多様なタイプのカスクの調達に成功している。

SMWSの倉庫に新しい樽が届けられる

自由な実験

長年にわたり、私たちのウイスキー・チームは、想像力を駆使して数々のユニークなボトルを担当してきた。ソサエティ・ウイスキーおよびテイスティング・パネルのコーディネーターであるジュリアン・ウィレムスが詳しく説明する。

「ソサエティによるユニークなカスクと実験の素晴らしい例は、ヨーロピアン・オークとアメリカン・オークの両方を使ったハイブリッド・カスクシリーズだと言えます。カスクNo.***64.138：『Perfect for tannin』***のような逸品も含まれていた。私たちはまた、ココナッツの香りと関連するラクトン含有量が高いステーブを手作業で選別する作業も行っており、その結果、ちょっとクレイジーなCask No. ***80.33: 『An Advocaat snowball』***が誕生しました。」

カスクとスピリッツの相互作用の仕方を変えるパラメーターは非常にたくさんある。最も見つけやすいのは、そのカスクが事前に何を貯蔵するために使われていたかということだ。

SMWSウイスキーとテイスティング・パネルのコーディネーター、ジュリアン・ウィレム氏

ラム酒を貯蔵していたカスクは、スピリッツにトロピカルな風味を加え、エキゾチックなフルーツや糖蜜のような風味を生み出す。一方、シェリー・カスクと同様に、ポートワインのカスクは熟したフルーツ、スパイス、ほのかな甘さの香りを醸し出す。ソサエティはスタウトビール・カスクの使用実験も行っているが、完成品を味わうにはまだ辛抱強く待たなければならない。

ジュリアンはこう付け加える。「最近では、PX ブドウのみを使用するボデガのコセチャ・ワイン・カスクなど、より希少なワイン・カスクもいくつか見てきました。ボデガが生産するワインのスタイルに関係なく、PXブドウのみを使用するボデガのワイン・カスクは、Cask No. ***1.286: 『The finesse and energy of a hummingbird 』***などのボトリングに使用されています。また、ボデガの話が出たので、実際のボデガ・シェリーや、Batch 20: ***『Whisky Baba』*** や Cask No. ***6.66: 『The Devil's call 』***でメンバーに新しいフレーバーを提供したフレンチオークのジャマイカ産ラム酒など、未知の領域のものもいくつかありました。」

しかし、スコッチ・ウイスキー協会 (SWA) が厳格な熟成法を施行しているため、当社のウイスキー・チームは限界を超えないように注意する必要がある。発酵した液体を貯蔵するために使用されたカスクや、核果類から蒸溜されたカスクは使用禁止である。場合によっては、正しいカスクの種類を使用しても要件を満たせないこともあり、条項には次のように記載されている。

『使用する樽の種類に関係なく、出来上がった製品はスコッチ・ウイスキーの伝統的な色、味、香りの特徴を備えていなければならない。』

ジュリアンは、この件について次のように説明する。

「私たちが時々遭遇する難題のひとつは、SWAの要件に準拠しているにもかかわらず、予想外の結果をもたらすカスクです。『***Cask No. 48.104: Punnets of Pink***』を思い出してみてください。このウイスキーは、おそらくその名前の通り、少しピンクすぎたかもしれません。

樽の樽板を異なる時間トースティングしたり、チャーリングしたりすると、スピリッツと木材の相互作用が劇的に変化する。

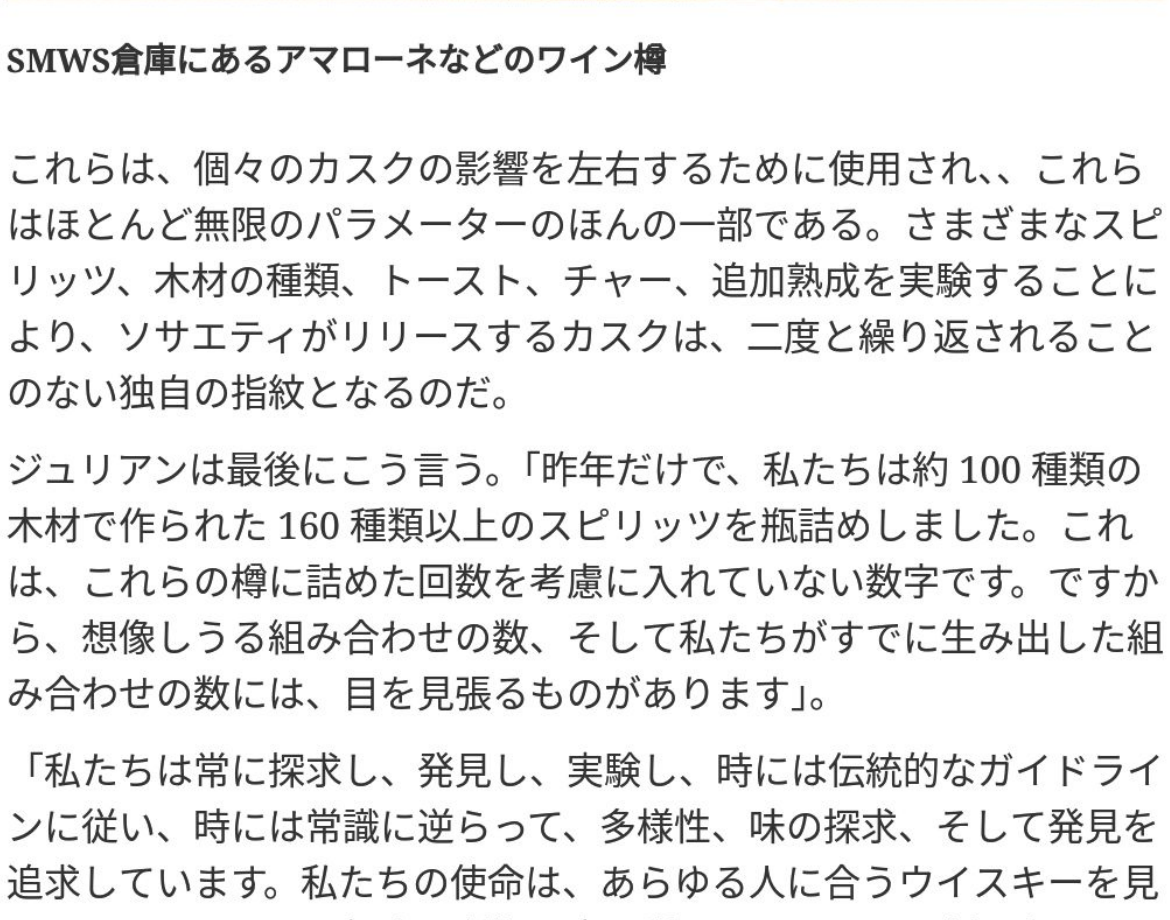
無限のパラメーター

また、カスクがウイスキーに与える影響は時間が経つにつれて薄れていくので、ほとんどのカスクが「ファーストフィル」、「セカンドフィル」、「リフィル」に分類されるのもこのためだ。ご想像のとおり、これはウイスキーの熟成に何回使用されたかを示すもので、「リフィル」は2回以上使用されたカスクを指す。ただし、すべてのカスクの歴史がわかっているわけではないので、これらの用語は大まかなガイドとしてしか使用できず、どれくらいの期間使用されてきたかを知ることは不可能だ。

また、ソサエティのウイスキーチームがカスクのトースト度やチャー度について話し合っているのを聞いたことがあるかもしれない。これもまた、スピリッツと木材の相互作用を完全に変える可能性があるのだ。少し奇妙に聞こえるかもしれないが、これは本当に単純なことなのだ。カスクを約290°Cで火入れするのがトースティングで、約315°Cの高温で行うのがチャーリングである。

樽のステーブをトースティングまたはチャーリングする時間によって、その影響力はさまざまなレベルになるが、一般的には、木に含まれるバニリンやオイゲノールなどの化合物がウイスキーの風味をより引き出すことができる。熱処理により、アルコールが樽材に浸透しやすくなり、これらの化合物の抽出も容易になる。

また、使用済みの樽を削り、トーストし、再炭化する「STR」処理を施すのもよくあることで、ワインバリックをウイスキーの熟成に適した容器にするのに役立っている。



SMWS倉庫にあるアマローネなどのワイン樽

これらは、個々のカスクの影響を左右するために使用され、、これらはほとんど無限のパラメーターのほんの一部である。さまざまなスピリッツ、木材の種類、トースト、チャー、追加熟成を実験することにより、ソサエティがリリースするカスクは、二度と繰り返されることのない独自の指紋となるのだ。

ジュリアンは最後にこう言う。「昨年だけで、私たちは約 100 種類の木材で作られた 160 種類以上のスピリッツを瓶詰めしました。これは、これらの樽に詰めた回数を考慮に入れていない数字です。ですから、想像しうる組み合わせの数、そして私たちがすでに生み出した組み合わせの数には、目を見張るものがあります」。

「私たちは常に探求し、発見し、実験し、時には伝統的なガイドラインに従い、時には常識に逆らって、多様性、味の探求、そして発見を追求しています。私たちの使命は、あらゆる人に合うウイスキーを見つけられるように、幅広い種類の高品質なウイスキーを創り出すことです。多様な好みに応じたウイスキーを提供することで、「すべての人にぴったりのウイスキーがある」という理念を実現します。つまり、一言で言えば、"いつも通り "というのは、私たちがメンバーのために作り出そうと努力している味覚の視野を、私たちが本来持つ、並外れて幅広い範囲に拡大することなのです。」

グローバル・ギャザリング

集まろう！

ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティではギャザリング月間を迎えた。つまり、このウイスキーの世界の素晴らしいコミュニティ精神を受け入れ、団結する時なのだ。ソサエティ・ライターのダンカン・ゴーマンが、お祭りの楽しみがぎっしり詰まった今月の見どころを紹介する。

昨年のフェスティバルのために、リースのザ・ヴォルツに集まったSMWSのメンバーと友人たち。

皆さんもご存知の通り、9月は当ソサエティにとって非常に特別な月である。夏が終わりに近づくにつれ、毎年恒例のギャザリングが始まる時期がやってきた。

世界中で楽しいお祭りが目白押しだが、最も重要なのは、ウイスキーを愛する世界的なコミュニティであるソサエティの一員であることに感謝し、それを受け入れることだ。ウイスキー初心者の方も、シングルカスク熟練者の方も、今月はソサエティが提供するものを最大限に活用し、同じ志を持つ愛好家たちと集いましょう。

メンバーズ・ルーム

もしあなたが名誉あるメンバーズ・ルームの近くにいるのなら、もちろん参加できるアクティビティはたくさんある。

リースにある私たちの心の拠り所、ザ・ヴォルツでの数日間の素晴らしいイベントでファッショナブルに幕を開ける。9月5日（木）に、今年の ギャザリング限定リリースのウイスキーを網羅したテイスティングをお楽しみください。また、翌日の金曜日には、中庭でのバーベキューにお越しいただき、他のウイスキー愛好家の方々と一緒に生演奏をお楽しみいただきたい。

おそらく最もエキサイティングなのは、7日（土）で、ザ・ヴォルツがダイナミックなフェスティバルに変身し、イースト・コースト・キュアード・シャルキュトリ、ウェイステッド・ディグリース・ブルワリー、アルバ・クーパレージ、シングル・カスク・ネイションなどの出展者の提供品で魅力的な雰囲気が生まれるだろう。生演奏に酔いしれたり、エクスクルーシブ・マチュレーション・マスタークラスに参加したりと、ソサエティのコミュニティ精神を祝う素晴らしいイベントだ。

SMWS アンバサダーのミゲル・トレレアーニが、ザ・ヴォルツの ギャザリング・イベントでメンバーを楽しませている

ウイスキーと牡蠣は素晴らしい組み合わせ...

今年のギャザリングでは、いくつかの大きな記念行事が予定されている。クイーン・ストリート28番地にあるメンバーズ・ルームでは、9月21日（土）、カクテルのペア・テイスティング、ライブ・ミュージック、パイロット・ビール醸造所でのビュッフェで20周年を祝う。

一方、ロンドンのグレヴィル・ストリートでは、9月25日（水）に創立25周年を記念して、仲間との思い出話や新しい思い出作りに最適な親密な集まりが開催される。

グラスゴーのお祭りは28日（土）にナショナル・パイピング・センターで開催され、伝統と職人技を盛大に祝う。ここでは、5 種類のテイスティングと組み合わせた 3 コースの食事をお楽しみいただきたい。もちろん、才能あふれるパイパーの演奏もお楽しみいただけます。

どこにいても

イギリスだけでなく、ヨーロッパやその他の国々でもテイスティングやイベントが目白押しだ。

ヨーロッパ全土で選択肢に事欠くことはなく、一カ月間で21のイベントが開催され、ウイスキー愛好家仲間とさまざまな方法でおしゃべりを楽しむことができるのだ。

ウォーキング、音楽、フェスティバル、さらにはウイスキーとペアリングした料理教室など、気の合う仲間との新たな友情を築こう。

ベルリンからバスティアまで、ヨーロッパ各地でギャザリングが開催されるので、どこにいても特別なお祝いを見つけることができ、楽しむことができる。

アメリカでは、9月16日（月）にニューヨークで開催される「ザ・ギャザリング2024」で、ギャザリングの祭典が本格的に始まる。

アーティザナル・スピリッツ・カンパニーのCEOであるアンドリュー・デーン氏を主賓に迎え、今年のギャザリングのカスクを選んだソサエティ・メンバーのマイク・エプスタイン氏を含む約100名のゲストを迎える。

ギャザリング・カスクは9月17日、アメリカチームの月半ばのアウトターンに向けてリリースされ、1週間中ライブストリーミングされる予定だ。

アーティザナル・スピリッツ社の最高経営責任者、アンドリュー・デーン氏。

THE SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY
苏格兰麦芽威士忌协会
THE GATHERING
SMWS会员
I ❤ SMWS

SMWSマスターブランドアンバサダーのジョン・マッチェインが、SMWS中国チームのギャザリングイベントに参加。

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。

WIFI:
SMWSPublic
Password: 40pa

SMWS ギャザリング

同志たち

SMWSギャザリングイベントの開幕を控え、英国内外のメンバーから、SMWS入会のきっかけや、世界有数のウイスキー・クラブに所属することの評価について話を聞いた。以下は彼らのコメントである。

Lake Taupo
New Zealand
COCKTAILS
PINK DRINK
DREAM SODA
BLACK NOIR
A LIL' RUSTY
SODA

レイ・ホジソン（左）と友人のフランク・シンプソンは毎月ザ・ヴォルツに集まり、アウトターンの新作ウイスキーをすべて試飲している

スリヤキラン・ボンタ

ソサエティは私のウイスキーの旅に欠かせない存在だ。ウイスキーの風味が何よりも大切であり、ソサエティは限界に挑戦することを惜しんでない。カスクフィニッシュの探求や、最終的に舌を巻くようなウイスキーに仕上げるという点では、非常に革新的です。

フランク・シンプソン
＆レイ・ホジソン

フランク：友人のレイが、いわゆる「アウトターン」と呼ばれる、毎月数種類の新しいシングルカスク、カスクストレングスのエクスプレッションをリリースするクレイジーなウイスキー・ソサエティを紹介してくれました。私たちは、毎月第一金曜日に、できるだけ多くのアウトターンを味わうためにお互いなるべく都合をつけてザ・ヴォルツに足を運ぶこと決めました。私は現在ダンディーに住んでいますが、ザ・ヴォルツに行く価値は十分にあるし、これからもできるだけ頻繁に第一金曜日のアウトターンを試すつもりです！

レイ：私のSMWSの旅は2014年、妻からの誕生日プレゼントから始まりました。いくつかの異なる方法でアウトターンを試した後、フランクと私はザ・ヴォルツの第一金曜日を「研究」活動の焦点にすることに決めたのです。

私たちはもう何年も、事実上、第一金曜日にこうしている。

クリスチャン・シックル

最初の瞬間から、私はその素晴らしい味覚体験に興奮しましたが、何よりも、それぞれのボトルにまつわる物語に心を奪われました。蒸溜所、スコットランドの文化、そしてそれに関わる人々に関する物語こそが、私にとって SMWS の魅力なのです。

アレン、ビル、コリン、カレン

私たち全員が25年以上メンバーで、SMWSには3つのシンプルな魅力があります。ウイスキーのユニークさ、人々、そしてメンバーズ・ルームです。ユニークなウイスキーを楽しむために特別に用意されたくつろぎの場所があることは、私たちにとって、この上ない幸せなことです。世界最高のウイスキー・クラブのメンバーであることを誇りに思います！

ベッカ＆グヴズムンドゥル

私たちは以前からザ・ヴォルツのレギュラー・メンバーで、ここが私たちの結婚式に最適な場所であると共に感じていました。

ザ・ヴォルツのような場所は、モルタルや石ではなく、そこで働く人々の愛と気配りにあふれています

ベンとキャットの愛

2022年1月に初めてソサエティに入会したとき、第二の我が家を見つけたような、そして結婚を祝うのに完璧な場所を見つけたような気がしました。まるで我が家のように感じられるソサエティでこの節目を祝うことは本当に特別なことでした。ザ・ヴォルツは私たちの心の中で常に特別な位置を占めるでしょう。それは私たちのソサエティであり、私たちの物語の一部なのですから。

堀内　貞明

1992年、私は＜とんぼの本＞（ザ・スコッチモルトウイスキー）という本に出会い、ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティを知りました。興味をそそられた私は、日本に住んでいるのにも関わらず早速入会を申し込み、SMWSはメーリング・オンリー・メンバーという条件で私の入会を認めてくれました。その後、SMWS日本支部が設立された際、創設者のピップ・ヒルズ氏から、メンバー資格を移して日本支部の創設メンバーにならないかと誘われました。私は快くそれを承諾し、様々なイベントや活動を通して日本でSMWSを広める旅が始まりました。

デヴィッド・スイフト

ニュージーランドに住んでいる私に、SMWSは志を同じくする人たちのコミュニティーに出会わせてくれました。旅は宝だと言われますが、私にとってSMWSはそれ以上のものです。

それは、探索、新たな知識を得る事、そして所属することの純粋な喜びなのです。

フロリアン・クレン

「ギャザリング」という言葉を聞くと、リンツでのテイスティングの「ギャザリング」を思い出します。素晴らしいウイスキーもさることながら、それを特別なものにしてくれたのは仲間たちです。私にとって、同じ志を持ちながらも異なる人々と意見を交わし、ウイスキーに関する経験や物語を共有することこそが「ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティ」なのです。

JUICY, OAK & VANILLA

The Scotch Malt Whisky Society
The Vaults, Leith, Scotland
26K Likes
#whiskywithcharacter
#worldwhiskyday

ヴォルフガング・グリリッヒ

テイスティングでは毎回、ウイスキー、蒸溜所、製造についてさらに詳しく知ることができます。また、いくつかのボトルからは、いつも驚くような味わいの発見があります。

私たちは、他のメンバーと会話したり、経験やニュースを交わしたりすることを常に楽しんでいます。

知られざるヒーロー

バルメナック

ザ・グレンリベット、グレンフィディック、ザ・マッカランなど、スペイサイド地方にはスコッチ・モルト・ウイスキーで最も有名な銘柄がいくつかある。

バルメナックもそのひとつであることは間違いない。

あまり知られていない蒸溜所を紹介する新シリーズの冒頭で、ギャビン・D・スミスがスペイサイドの知られざる英雄に光を当てる。

バルメナックの場所は、ここで生産されるシングルモルトと同じくらい目立たず、グランタウン・オン・スペイとスペイサイドの中心部を結ぶ交通量の多いA95道路からは見えない。この蒸溜所は、かつては密造酒の蒸溜で有名だったクロムデール・ヒルズの静かな丘陵地帯にひっそりと佇んでおり、そこを訪れる人はおそらく、隣接する敷地で作られているカルーン・ジンを試飲しに来たのだろう。バルメナックの扉は、訪問者には固く閉ざされている。

この蒸溜所は、プルトニー、バルブレア、ノックデュー、スペイバーンの各施設で一般客を受け入れているインターナショナル・ビバレッジ社が所有していることを考えると、奇妙に思えるかもしれない。

しかし、この4か所の蒸溜所からはさまざまな商品が市場によく出回っているのに対し、バルメナックは現在の所有者によって30年近くシングルモルトとしてボトリングされていない。

その理由は、バルメナックのウイスキーがブレンダーにとって特に魅力的であり、自社製品であるハンキー・バニスター・ブレンドの重要な構成要素となっているからだ。

外部顧客にはディアジオ、ウィリアム・グラント＆サンズ、ホワイト＆マッカイなどが含まれ、新酒の約60%がブレンド用に販売されている。

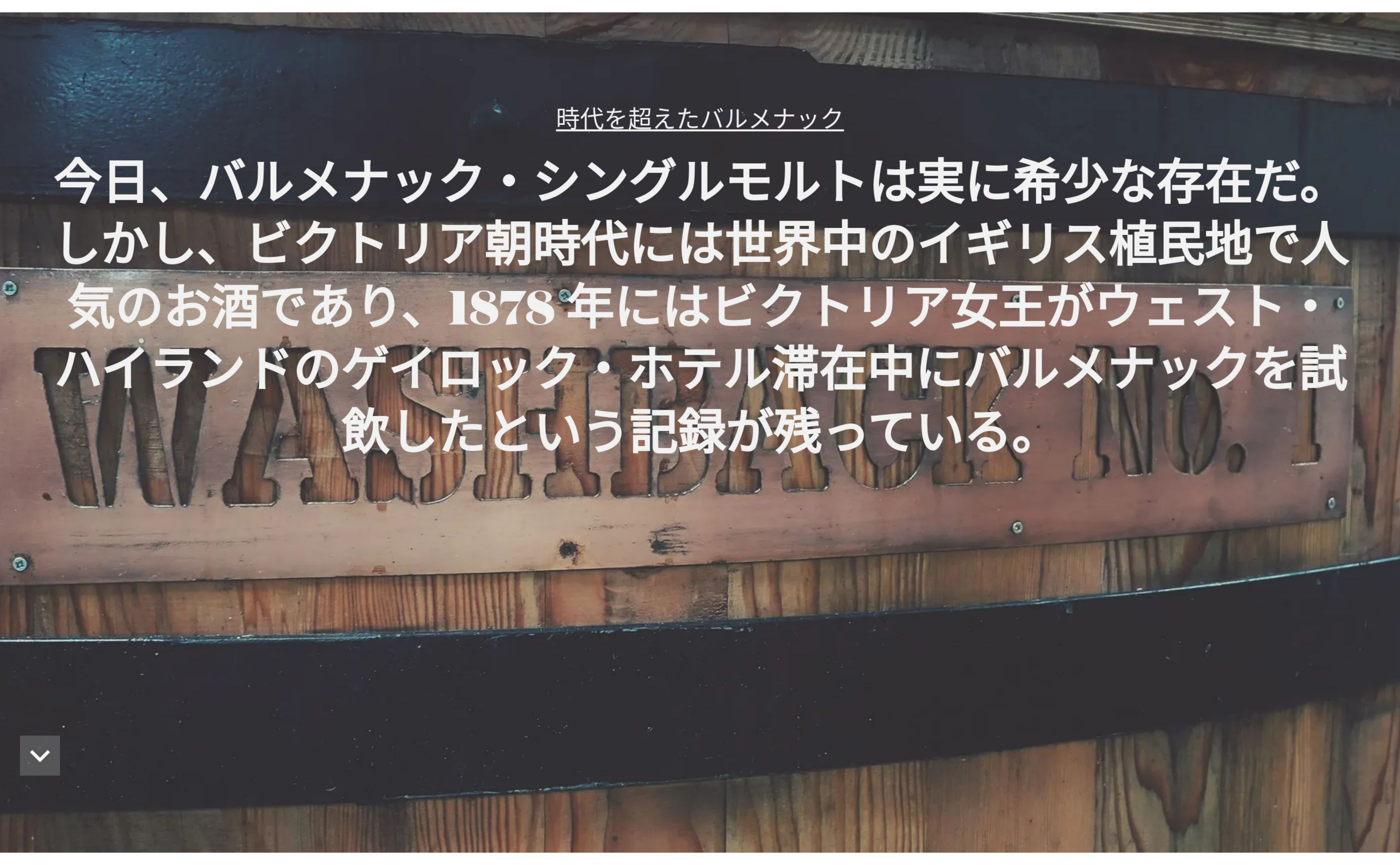
特徴としては、バルメナックは新酒として肉厚で重厚、硫黄の風味があり、ゆっくりシェリー樽で熟成されたウイスキーだ。ブレンドに「重み」を加えるのに理想的な独特のスピリッツ・プロファイルは、銅製のドーム型のセミ・ラウター・マッシュタンでマッシングした後、6基のダグラス・ファー・ウォッシュバックで長時間発酵させることによって生み出される。蒸溜は3組の比較的小型のスチルで行われ、シェル＆チューブ式コンデンサーではなく、鋳鉄製の容器に入ったウォーム・タブに素早く投入される。

蒸溜所では毎週21回のマッシングを行っているが、これは1年前の15回から増加している。ブレンダーからのバルメナック・スピリッツの需要が高まり続けており、現在は週7日間、操業している。その結果、蒸溜所の年間生産能力は210万リットル／年から290万リットル／年に増加した。マッシングと発酵の作業はコンピューター化されているが、蒸溜に関しては、オペレーターがすべてのカットポイントをコントロールしている。

インターナショナル・ビバレッジ社はウイスキー業界の環境プログラムの最前線に立っており、2023年には、ウイスキー製造の副産物である液体を微生物で分解し、現場で処理できるようにする新しい嫌気性消化（AD）プラントがバルメナックで稼働を開始した。

このプロセスで生成されるバイオメタンガスは、熱電併給（CHP）エンジンに供給され、蒸溜所と全国送電網のための電力を生み出す。既存のバイオマスボイラーと統合され、地元産の木質ペレットを使用してシステム用のゼロカーボン蒸気を生産している。これらにより、バルメナックはスコットランドで最も二酸化炭素排出量の少ない蒸溜所の1つとなっている。

バルメナックに新しい嫌気性消化（AD）プラントが稼働し、スコットランドで最も炭素排出量の少ない蒸溜所の1つとなった。



時代を超えたバルメナック

今日、バルメナック・シングルモルトは実に希少な存在だ。しかし、ビクトリア朝時代には世界中のイギリス植民地で人気のお酒であり、1878年にはビクトリア女王がウェスト・ハイランドのゲイロック・ホテル滞在中にバルメナックを試飲したという記録が残っている。

過去を振り返ると、バルメナックが最初に免許を取得したのは1824年だが、その何年も前から「非公式」にウイスキーを造っていた。

創設者はジェームズ・マクレガーで、故郷のトミントール村から丘を越えてクロムデール地区に移住し、農業とウイスキー造りに携わった3人兄弟の1人だ。

1922年までマクレガー家が経営していたが、厳しい経済状況のため、ブレンダーのコンソーシアムに売却せざるを得なくなった。

『ウィスキー・ガロア』の著者コンプトン・マッケンジー卿と、作家、外交官、秘密諜報員のロバート・ブルース・ロックハート卿はともにマクレガー家の一員であり、ロックハート卿は幼少期のほとんどをこの蒸溜所で過ごした。

ロックハートは1951年に出版した興味深い著書『スコッチ』の中で、1823年に地元の物品税担当官がバルメナックを訪れ、農場を見学し、ジェームズ・マクレガーと数杯の酒を酌み交わしたと語っている。

辺りを見回しながら、ある石造りの建物の用途について尋ねたところ、マクレガーはそれは泥炭小屋に過ぎないと答えた。

SMWSはバルメナックをシングルカスクで試飲できる貴重な機会を提供している。

「私だったら、あの泥炭小屋の営業許可証を取るね。」マクレガーはヒントを得た。

バルメナック蒸溜所は1925年に、その所有者であったコンソーシアムとともにディスティラーズ・カンパニー・リミテッド（DCL）に買収され、バルメナックの個性的なスピリッツはジョニーウォーカーとクラビーズのブレンドに貢献した。1962年には3基目のスチルを導入して生産能力を増強し、新しいマッシュハウスも建設した。

バルメナックは1993年6月に閉鎖されたが、1997年にインバー・ハウス社がDCL社から買い取り、翌年から蒸溜を再開した。

インバー・ハウスは最終的にインターナショナル・ビバレッジのポートフォリオの一部となったが、現在の所有者は近いうちにバルメナックの「ハウス」ボトリングを発売する予定はない。

つまり、ソサエティのボトリングは、この魅力的でありながら悲しいことに見過ごされてきたシングルモルトを、ブレンドされていない素晴らしいい試飲ができる非常に稀な機会を提供しているのである。

バルメナックに触発されて、ソサエティのシングルカスクの最新リリースをじっくりと試してみませんか？bottle shopで無限の品揃えをご覧いただけます。

SMWS パートナー・バー

The Last Word

ザ・スコッチモルトウィスキー・ソサエティのパートナー・バー、『The Last Word』は、クライストチャーチの歴史あるニュー・リージェント・ストリート地区にあり、メンバーやウイスキー愛好家にとって欠かせない場所だ。SMWS・ニュージーランド支部の責任者であり、Whisky Galoreの「スピリチュアルディレクター」でもあるマイケル・フレイザー・ミルンは、その理由を次のように語る。

写真：チャーリー・ジャクソン

クライストチャーチのThe Last Word、ウイスキー・バーの主催者兼オーナーであるアレックス・リケッツ氏は、ニュージーランドで唯一のウイスキー専門バーを設立し、さらに2019年以来、ニュージーランドのザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティに関連するあらゆるものの促進に積極的に取り組んでいる。

アレックスは、コーリーとチャールズが率いる経験豊富なチームとともに、The Last Wordの常連客向けに厳選された SMWSリストを用意している。SMWS専用のメニューを用意するだけでなく、メンバーやSMWSに興味のある人の好みや要望を聞いて、個人的な対応を丁寧に行っている。

アレックスとチームは定期的にメニューを変更し、新しいウイスキーが適切なメモとともにリストに追加される。もちろん、リストを閲覧する人にとっては素晴らしい「記憶の助け」になるのだ。

さらに、The Last Wordのチーム全員が SMWS・NZ支部からトレーニングを受け、知識を広げ、国内外で SMWSが提供するサービスや出来事の進化に遅れないようにしている。

The Last Wordの SMWSボトルは、幅広い種類が揃っており、とても見やすく陳列されている。さらに重要なのは、夏の日、にぎやかな歴史的なニュー・リージェント地区の外に座ろうが、それほど天気がよくなかろうが、SMWSのウイスキーを友人と分かち合うために、2階にも3階にも居心地のいい場所がたくさんあるということだ。

グループでカスクNo.48.161を飲みながら、世界について語り合うこともできる：カスクNo.48.161: Relax and have a cuppa、カスクNo.53.434: Tarred and Pickledを飲みながら、ルードゲームやトランプゲームに興じてみてはいかがだろう。 クライストチャーチのThe Last Wordで、ラング・ザ・ラムの香りが漂いますように！

*煙突の煙が長く続きますように

The Last Wordは、このXOコニャック「A Trifle Delightful」を含むSMWSの幅広いボトリングを提供している。

PICTURED: Alex Ricketts, host and owner of the Last Word whisky bar in Christchurch

SMWSのボトルがthe Last Wordのガントリーに並ぶ

マイケル＆ステラ・フレイザー・ミルン

『The Last Word』 は、ニュージーランドの SMWS・パートナー・バー 4軒のうちの 1軒だ。他には、ハミルトンの 『Wonder Horse』、ウェリントンの 『Poquito』、ネルソンの 『Kismet 』があります。お願いすれば、ソサエティ のプロモーション・ボトルから少量のサンプルをもらえるだろう。

SMWS・ニュージーランドについて

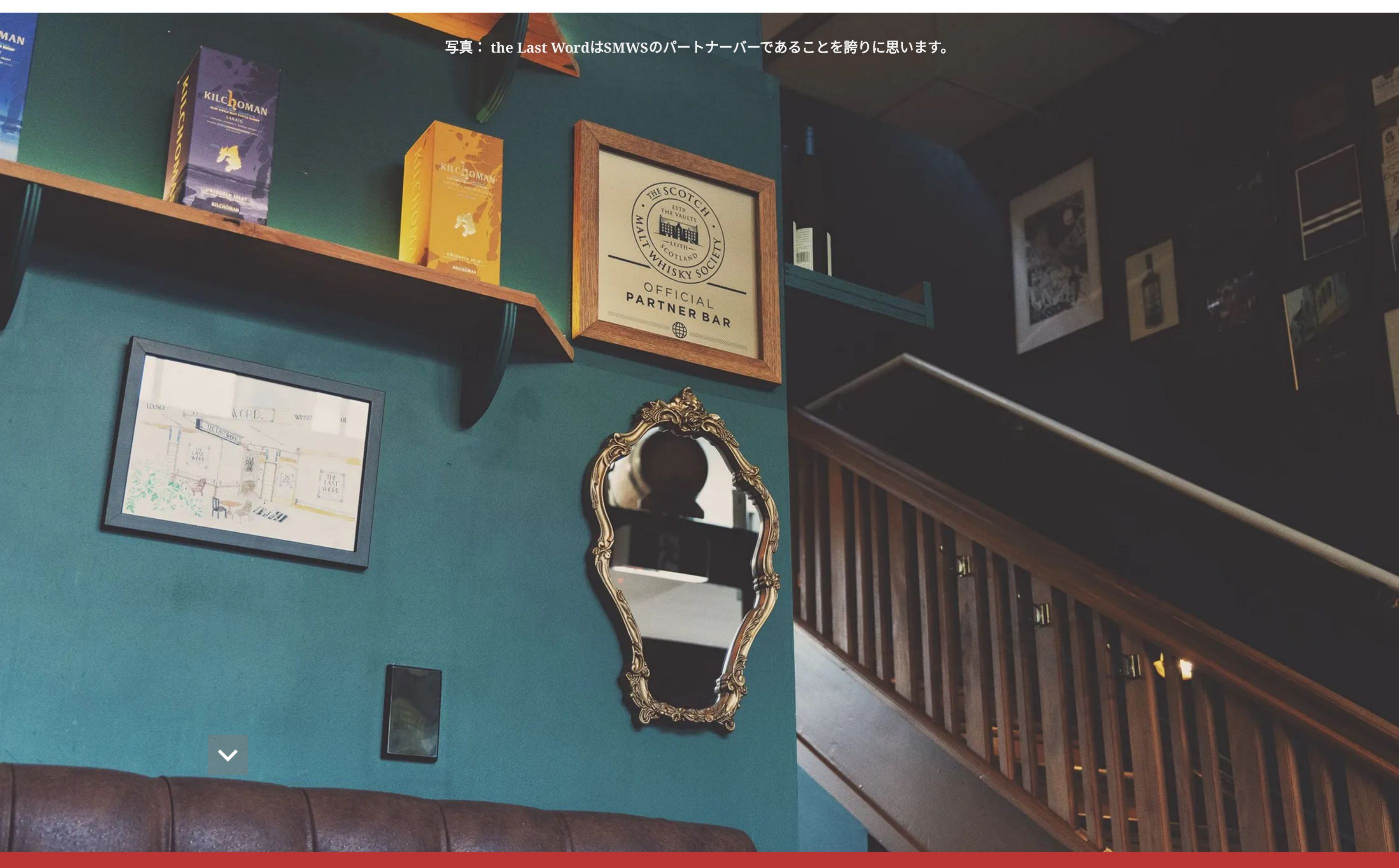
ウイスキー・ガロアでは、2017年にニュージーランドのSMWS支部の運営を引き受け、専用のウェブサイトを持つ独自のアイデンティティを確立し、メンバー数を約220名にまで増やした。メンバーは主に、パートナー・バーでのテイスティングや、クライストチャーチのウイスキー・ガロア小売店への訪問を通じて参加が可能だ。そこでは、登録した人専用の SMWS ウイスキーの品揃えが用意されている。

メンバーには、<Unfiltered> や当社の アウトターンの詳細、年間を通じてニュージーランド各地の主要都市で開催される数々のテイスティングに関する情報、さらにさまざまなバーや会場で開催される、よりカジュアルな「Drop in for a Dram」イベントなどを掲載した月刊ニュースレターが送られる。

私たちは、2 年に 1 度のウイスキー・フェスティバルに常に SMWS のブースを設けており、夢のウイスキーを試飲した後で新規メンバーを募集している。

そして多くのメンバーが、エディンバラのザ・ヴォルツや、英国内の他のメンバーズ・ルームを訪問している。

SMWS・ニュージーランドの詳細については、以下をご覧ください。 *https://smws.co.nz/*



写真： the Last WordはSMWSのパートナーバーであることを誇りに思います。

SMWSのパートナーバーは世界中にあります。お近くのバーを探すには こちら https://smws.com/venues/partner-bars/

'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.

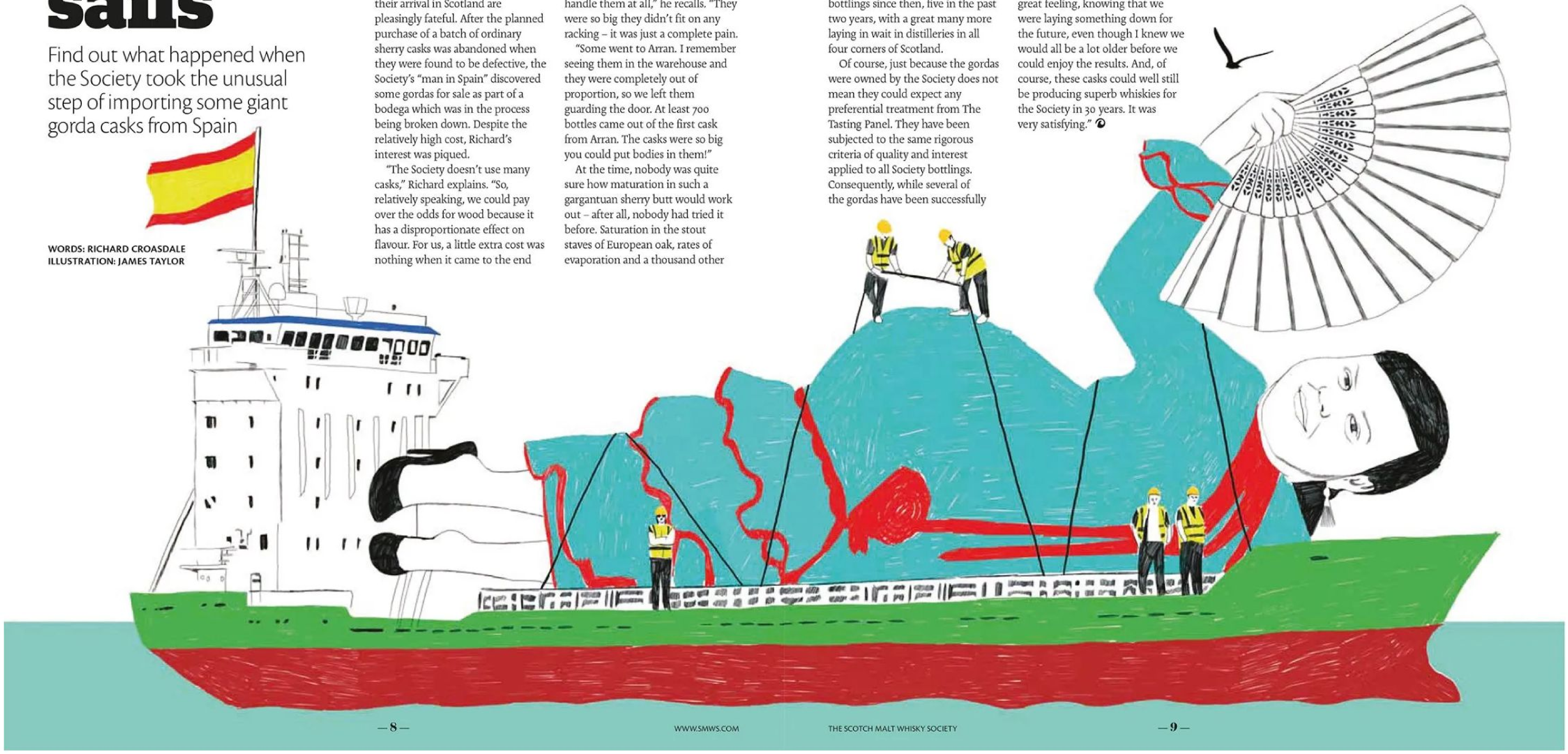
Of course, just because the gordas were owned by the Society does not mean they could expect any preferential treatment from The Tasting Panel. They have been subjected to the same rigorous criteria of quality and interest applied to all Society bottlings. Consequently, while several of the gordas have 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