



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

UNFILTERED

ADVENTURES IN WHISKEY / SEPTEMBER 2025

By Lee "Connas" Connor

The knowledge

ワームタブの奥深さへ



リー “コンナス” コナーと共に、古来より受け継がれるワームタブ・コンデンサーの魅力を紐解き、現代のウイスキー造りにおける役割を明らかにする。



Photos by Mike Wilkinson and Peter Sandground

見た目以上の魅力

発酵、蒸溜、熟成。ウイスキー造りは簡単・・・もし、大麦や製麦工程、粉碎、糖化、酵母の選定、発酵時間、スピリットカットのことを忘れてしまえば、の話だ。

同じように、凝縮工程もスピリットのキャラクターを語る際には見過ごされがちな、長い工程リストの一部にすぎない。事実を踏まえれば、効果的な凝縮の利点は、私たちがずっと昔から知っていたことだ。

1705年、蒸溜家であり錬金術師でもあったウィリアム・Y・ワースは、適切な設備と工程によって「不快な香味の多くの原因となる粗い硫黄分の一部を取り除くことができる」と述べている。

現在では、スピリットの凝縮方法の違いが、その風味や口当たりの両方に影響を及ぼすことが分かっている。

1500年代のスコッチの密造時代から現代に至るまで、最もよく知られている凝縮器といえば、おそらく「ワームタブ」だろう。

確かな品質

スコットランドでの密造の歴史的な場面を描いたどの画像を見ても、必ずワームタブが写っている。体験施設やビジターセンターにも数多く置かれている。

小さな銅製ポットスチルに、ラインアームから水で満たされたタブを通して下部の吐出口に伸びる、らせん状の銅管が取り付けられている構造だ。控えめなワームタブは、課税や産業化、効率化やモジュール化といったウイスキー業界が直面してきたあらゆる試練をくぐり抜け、生き延びてきた。

より信頼性が高く、メンテナンスが容易で、多用途なシェル&チューブコンデンサーの発明でさえ、そのシンプルで古いワームタブの地位を脅かすことはできなかった。しかし、なぜ蒸溜所はあえて効率の悪い凝溜凝縮器を選ぶのだろうか。その答えは「個性」にある。

ワームタブは、非常に独特でオイリーかつ重厚なスピリッツを生み出すことで知られており、そのような特性は新しい技術では再現しにくい。



効率面では劣るが、ワームタブはいまなおスコッチウイスキーの製造に用いられている

ベース造り

ウイスキーづくりにおいて「ワームタブ」が果たす役割を紐解くには、まずその工程上でどこに位置づけられているのかを理解する必要がある。熟成の段階はひとまず脇に置き、ワームタブが受け取るもの——すなわち蒸溜釜から立ち上る蒸気に注目してみよう。

この蒸気は、モルト麦芽を原料に造った発酵液、いわゆる「ウォッシュ」と呼ばれるマッシュを二度目の蒸溜にかけた後に生成されたものである。蒸溜所はウォッシュを造る際、発酵時間を短くしたり長くしたりして、さまざまな個性を引き出そうと試みる。蒸溜の役割は、これらの風味を最終的なスピリッツを造り上げると同時に、アルコール度数を高めることにある。そのために、蒸溜士はウォッシュを分析し、選んだスチルを適切な温度で沸騰させ、スチルの上部で望む蒸気濃度を収集できるように調整する必要がある。その際、スチルが銅で作られていることによる影響も考慮しなければならない。この銅との接触により、液体や蒸気中の重めの化合物の一部が取り除かれ、最終的にラインアームを通して凝縮器へ向かう気体中の成分が調整される。

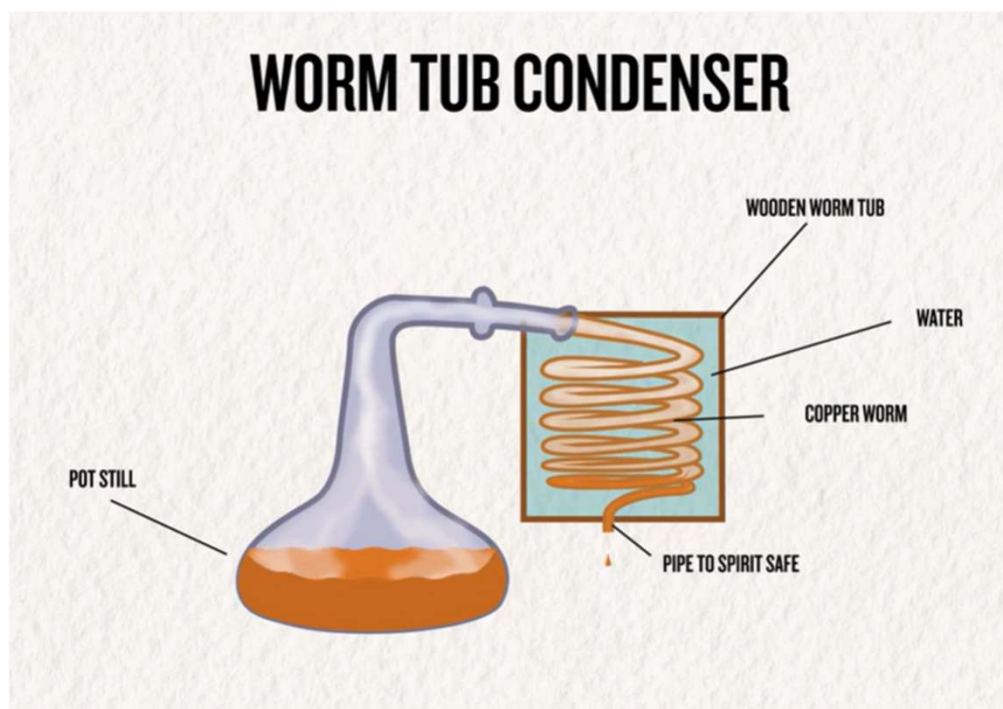
タブの中の工程

こうして、蒸気は長くらせん状に巻かれた銅管の中に閉じ込められる。銅管は時に100メートルにも及ぶことがある。この管は冷たい水で満たされた槽に下り、蒸気はそこで再び液体へと変わる。この工程を理解する上では、この工程を理解するには、凝縮とは「蒸溜の逆の働き」と考えると分かりやすいだろう。つまり、加熱ではなく冷却の度合い、そして銅との接触の度合いが、最終的なスピリットのキャラクターを形作ることになるのだ。

蒸気がウォーム（渦巻き管）の中を通ると、管の内側全体に蒸気が触れ、硫黄などの重い化合物を取り除く最大の機会が得られる。蒸気が早く液体に戻るほど、銅との接触は少なくなる。理論的には、蒸気が再凝縮する速度が速いほど、最終的なスピリッツはより力強い味わいになる。再凝縮の速度は主に冷却水の温度で決まる。冷却水が温かいほど銅との接触が増え、逆に冷たいほど少なくなる。ほとんどのウォームタブは蒸溜所の外に設置されているため、季節によって製造工程に変化が生じることがある。

また、ウォームのメンテナンスも重要になる。液体が管に触れる部分に重いスラッジが溜まると、それがスピリッツに移ることがあるため、味わいの特徴を観察しながら清掃のタイミングを判断する必要がある。より伝統的な凝縮の方法ではあるが、ウォームタブは比較的高いレベルのメンテナンスを必要とし、現代の市場で好まれる軽やかなスピリッツは得にくい。

より新しく多用途な兄弟格であるシェル・アンド・チューブ・コンデンサーは、このスタイルにより適しており、多くの人にとってより合理的な選択肢と見なされている。それでもウォームタブはスコッチ・ウイスキー業界の重要な柱であり、使用する数少ない蒸溜所は、その独特のスタイルに大きく依存している。





クライゲラヒ蒸溜所のワームタブ

ヘビー級

異なる気候、蒸溜器の温度、ワームの長さによって、ワームタブは多様なスピリッツを生み出すことが明らかである。なぜスコットランドの限られた蒸溜所が今もこれらのコンデンサーを選ぶのかを正しく理解するには、まず彼らが提供するフレーバーの幅を実際に味わうことが重要である。

SMWSの最新クリエイターズ・コレクション『Tales of the Worm Tub』は、ワームタブ蒸溜の究極のセットであり、他では味わえないこの古くからの技法の奥深さを体験できる内容となっている。Code:36.228『The Snaking Coil-香環の誘惑』、Code:76.157『Behold the Beast-香り立つ咆哮』、Code:190『Unleash the Serpent-封印を解かれし蛇』は、スコッチ・ウイスキーのワームタブの時代をさかのぼる体験になるだろう。

それぞれがこのコンデンサーのスタイルに独自の個性を与えており、ワームタブがもたらす濃厚で滑らかなフレーバーを体験するにはこれ以上ない方法である。

ワームタブが生み出すのは、独特の質感と口当たり。口中にしっかりと残る中盤の重量感や、舌に絡みつくようなオイリーなテクスチャーが特徴だ。

コストやメンテナンス、さらには安定した生産という観点から見れば、ワームタブの使用はもはや合理的とは言えないかもしれないが、その継続的な使用は、力強く、マッスル感があり、ナッツのような風味とオイリーさ、豊かなキャラクターを持つスピリットを生み出す独自のスタイルが、現代スコッチ・ウイスキーの味わいを多様化する上で欠かせない存在であることの証だ。

効率だけでは語れない味わいが存在することを示す、古典的蒸溜技法の生の、荒々しい魅力の完璧な例と言えるだろう。



最新のCreators Collection「Tales of the Worm Tub」