



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

UNFILTERED

— ADVENTURES IN WHISKEY / SEPTEMBER 2025 —

Tales of the Worm Tub

『Tales of the Worm Tub: Celebrating the Bold, the Rich and the Robust』は、ワームタブウイスキーの究極のセットです。Julien Willemsとともに、The Society最新のクリエイターズ・コレクションに隠された奥深い魅力を探ってみましょう。



By Julien Willems

Photos by Peter Sandgrund

古の物語

SMWS最新のクリエイターズ・コレクション『Tales of the Worm Tub』は、スコッチウイスキー蒸溜の異なる時代へとあなたを誘う。1960年代後半にシェル&チューブコンデンサーがスコットランドの蒸溜所で主流となって以来、ワームタブコンデンサーは現代のウイスキー界ではやや珍しい存在となった。しかし、効率の良いシェル&チューブコンデンサーの魅力に全員が惹かれたわけではなく、一部の蒸溜所は、あえてこの古典的な蒸溜技法が持つ荒々しくも魅力的な個性を選び続けている。

ワームタブのシンプルさには美しさがある。蒸溜から立ちのぼる蒸気はポットスチルのネックを抜け出し、長く伸びた虫や蛇のように巻かれた銅管へと流れ込む。その銅管は水槽に沈められており、そこで蒸気は凝縮され、スピリッツへと姿を変える。形はさまざまに変われど、ワームタブは蒸溜そのものの歴史と同じくらい長く存在してきたと考えられる。初期の香水製造用蒸溜器にも用いられていたし、とりわけスコットランド各地に点在していた密造業者の不法蒸溜器でも見られた。ただし彼らはタブを伴わず（水槽を使わずに銅管だけで済ませていた）ワームだけを使っていた。



クライゲラヒ蒸溜所のワームタブ

Tales of the worm tub : 力強く、豊かで、重厚な味わいを称えて

この伝統的な蒸溜技術の使い方を巡り、3つの魅力的なアプローチを示している。ソサエティのウイスキー創造責任者、ユアン・キャンベルは次のように説明する。

「ここには、同じ地域で造られ、同じフレーバープロファイルを持つ3本のウイスキーがある。しかし、それぞれがこの古典的なコンデンサーの使い方に独自の解釈を加えている。」

彼はこう続ける。「いずれのケースも、熟成の過程で秋の果実を思わせる風味がウイスキーに宿っている。たたいたリンゴにブラウンシュガーを加えたようなイメージだ。この重厚なスピリッツはこうした樽のタイプにもしっかり対応し、オイリーでナッツのようなスピリッツの個性が際立つ。私にとって、ワームタブは深みと力強さのある低音を加える存在であり、その上にそれぞれのウイスキーの複雑な要素を重ねることができる。」

THE SNAKING COIL - 香環の誘惑

Code:36.228『The snaking coil - 香環の誘惑』は28年熟成で、そのうち約26年間をバーボンホグスヘッドで熟成した後、ファーストフィルのアメリカンオーク・ペドロ・ヒメネス・ホグスヘッドに移し替えられている。このウイスキーはワームタブだけでなく、過去の名残を感じさせる存在だ。Code:36は2007年まで部分的にトリプルディスティルを行っていたが、その後は今日の業界で一般的なダブルディスティルに切り替えた。蒸溜所自体は現在も操業しているが、このスタイルのスピリッツはもはや生産されていない。

自然なカスクストレングスで47%まで落ちたこのスピリッツは、長期熟成の証が重層的な複雑さとともに感じられる。香りは実に素晴らしく、ダークチョコレート、レザー、ココアパウダー、ドライアプリコットのアロマが広がる。一方、味わいはバランスが良く、マヌカハニー、ドライフルーツ、ベーキングスパイス、アルマニャック漬けのプルーン、ビーズワックスのニュアンスが感じられる。



Code:36.228『The snaking coil - 香環の誘惑』



Code:76.157『BEHOLD THE BEAST - 香り立つ咆哮』

EHOLD THE BEAST - 香り立つ咆哮

Code:76.157『BEHOLD THE BEAST - 香り立つ咆哮』も部分的トリプルディスティルだが、今回は少し複雑で、5基のスチルを使用している。細かい説明は省くが、非常に力強く個性のはっきりした蒸溜液でよく知られている。アルコール度数54.3%、18年熟成で、Code:36.228 : The Snaking Coilよりも明らかに重厚だ。ファーストフィルのオロロソ・バットで熟成させたにもかかわらず、樽の風味がこの肉厚で土のような特徴を持つスピリッツを打ち消すことはない。見事にバランスが取れており、蒸溜液そのものの魅力が際立っており、豊かな味わいをじっくり楽しめる一杯となっている。

香りはドライフルーツが豊かで、わずかに火薬のような刺激やセラーノハムのニュアンスも感じられる。ビスケットのような香ばしさもあり、肉厚なニュアンスとよく調和している。味わいは予想通り力強く重厚で、やわらかな赤い果実の風味と見事にマッチしている。この一杯の複雑な層を解きほぐせば、数時間でも楽しめるほどで、豊かなスパイスや古い革製品の香りを次々に発見できる。

UNLEASH THE SERPENT - 封印を解かれし蛇

Code:44.190『UNLEASH THE SERPENT - 封印を解かれし蛇』は、ワームタブのスタイルの中でも特に力強いものだ。個性が非常に際立っており、肉厚で硫黄を思わせる香りがあるが、非常に美味しい。21年熟成のこの一杯は、他の多くのウイスキーでは得られない驚くべき複雑さを持つ。新樽のオークはしっかりとチャーが施されており、蒸溜液が持つ粗さや不純物を和らげている。その結果、豊かで脂ののった、ナッツや肉のような風味が感じられ、樽で過ごした長い時間をしっかりと味わうことができる。長い時間を経ることで、重厚の化合物のいくつかが分解し反応し合い、スピリッツにより力強くワックスのような質感をもたらしている。

これは、ウイスキーにおける地域特性がいかに思った通りではない事を示す良い例でもある。

スペインのような地域には多くの蒸溜所や技術が集まっており、すべてのウイスキーが地域のイメージ通りになるとは限らない。特にこのウイスキーは、伝統的なスペインとはかなり異なるが、この蒸溜液の範囲内では十分に期待通りのスタイルを保っている。質感は豊かで、打ち傷のあるリンゴ、シーシャタバコ、シナモンバズルの香りが広がる。

