



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

UNFILTERED

ADVENTURES IN WHISKEY / OCTOBER 2025

By Tom Bruce-Gardyne

DISTILLERIES

季節が奏でる味わい



スコットランドはその気まぐれな天気で世界的に有名だが、果たしてこれがウイスキーの生産に影響を与えるのだろうか。トム・ブルース＝ガーダインとともに、雨の日も雹の日も晴れの日も、スコットランドの季節がスコッチ・ウイスキーの風味にどのように影響するのかを探っていこう。



Photos by Peter Sandground and Mike Wilkinson

スコッチ・ウイスキーは、余剰の穀物がある冬に蒸溜された季節限定のスピリッツとして発展してきた。冷たい空気と小川や泉からくみ上げた氷のように冷たい水が、ポットスチルから立ち上る蒸気を銅製のワームへと導くのに役立ったのだ。これらはウイスキーを造るのに理想的な条件であり、おそらく現代でも変わらず適しているのだろう。「冬の方が蒸溜はうまくいく。熱をよりコントロールできるからだ」と、グレン・スコシア蒸溜所のマネージャー、イアン・マクアリストアーは語る。「歴史的に見ても、ここキャンベルタウンでは常に冬の仕事だった。夏は漁業で忙しく、さらに水が『軟らかすぎる』ため、蒸溜は行わなかった。」ここで言う『水が軟らかい』とは、蒸溜器を非常にゆっくり回さない限り、蒸気を十分に凝縮できないという意味である。

かつて季節との結びつきがあったスコッチウイスキーも、年間を通じて生産される産業へと成長するにつれ、その関係は徐々に薄れていった。地方の蒸溜所はしばしば原料を供給する地元の農家に依存しており、そのため一年を通じた大麦の播種や収穫のリズムに縛られていたが、1960年代に蒸溜所がフロア・モルティングを廃し、契約モルターに切り替えると、そうした結びつきは断たれた。

それでも、注意深く見れば、季節ごとにニューメイク・スピリッツの個性に微妙な違いが現れることがあるかもしれない。これが、2014年にインヴァーゴードンでの長いキャリアを経て、ファイフのインチデアニー蒸溜所を設立したイアン・パーマーの着想の源である。多くの生産者が追加の熟成によってフレーバーを作り出すことに注力する中、彼は逆方向、つまりプロセスの最初の段階に目を向けた。



インチデアニー蒸溜所のイアン・パーマー

「季節の影響の主な要素は発酵にある」と彼は説明する。「私にとって、発酵や異なる酵母の使用は、効率を追求するあまりスコッチ・ウイスキー業界が長年完全に無視してきた部分だ。私たちはむしろ逆のアプローチを取っている。フレーバーに違いが出るなら、効率を犠牲にする覚悟がある。」

インチデアニー蒸溜所は、グレン・スコシア蒸溜所と同様に、屋外のウォッシュバックで発酵を行っている。「今日の空は灰色でみじめな天気で、びしょ濡れだ」とイアンは電話で語る。「これは確実に影響を与えている。気温が低くなると発酵は遅くなり、高くなると速くなる。」

「冬の中頃から夏の中頃にかけて、ウォッシュバックに入る温度はおよそ4℃ほど変化する」と彼は語る。気温が高くなり発酵が速くなると、その分ウォッシュは「酵母の分解による影響」をより多く取り込む時間ができる。

インチデアニー蒸溜所では、さらに季節ごとに異なる酵母株を使い分け、春から夏には春大麦、残りの期間は冬大麦を使用することで、このプロセスを微調整している。

発酵前、ウォートは夏には「ピルスナーのように澄んでおり」、冬には「小麦ビールのように濁っている」と彼は語る。こうして積み重なる影響によって生まれるのが、季節ごとのニューメイク・スピリットだ。それぞれ樽に詰め、他とは分けて保管する。「これにより、多様な味わいを生み出せすことができる。」と彼は説明する。「最終的に、2029年にボトリングされる私たちの12年熟成シングルモルトは、四季すべてをブレンドしたものになるだろう。」



ハックニーアン蒸溜所から望む雪景色

ウイスキーには常に違いがあり、とりわけ樽ごとの個性の違いが顕著である。これはもちろんSMWSのすべてのボトリングの根幹でもある。しかし、スコッチ・ウイスキー業界は一貫性を重視し、それらの違いをブレンドやバットで均すことを目的として動いている。ほとんどの場合、それこそが消費者の望むところである。ジョニー・ウォーカー・ブラックラベルを飲む人々は、世界のどこで飲んでも毎年同じ味であることを期待している。

しかし、大手企業のディアジオでさえも、端の部分にはわずかな変化の余地が常にある。2015年には、標高1000フィート強の最高蒸溜所ダルウィニーから『ダルウィニー・ウィンター・ゴールド』を発売した。この蒸溜所はA9沿いに位置し、年間平均気温はわずか6℃である。「crafted by the cold（寒さが生み出す）」をキャッチコピーに、10月から3月にかけて樽詰めされたスピリッツを使用しており、この時期はワーム・タブで蒸気がより早く凝縮する。これにより、やや重めのスピリッツが生まれるとされている。

アーシャーの家族経営のファーム蒸溜所、ロックリーは、年に一度、異なる時期にリリースされる4種類のウイスキーを「Sowing（種まき）」「Harvest（収穫）」「Fallow（休閒）」「Ploughing（耕作）」と名付けている。冬向けの「Ploughing」は、アイラの樽やピーテッドなクォーターカスクで熟成され、一方で「Harvest」はポートやオロロソ・シェリー樽で寝かせることで、より夏らしいフルーティーな風味を楽しめるウイスキーに仕上げられている。

樽の選定によって「季節感のある」スタイルを生み出す手法は、どの蒸溜所でも応用可能だ。しかし、実際に手にするウイスキーが本当に「刈りたての草や春の花の香り」を感じさせるのか、それとも単にラベルの演出に過ぎないのか、と疑問に思うこともあるだろう。しかし、結果が全てを物語る。マーケティングを担当するJジョーダン・ナイトによれば、ロックリーのリリースは発売されるとすぐに売り切れてしまうとのことだ。「人々は、ウイスキーが季節や天候と結びついているというコンセプトをかなり気に入っていると思う」と彼は語る。

モーヴァーン半島のノックニーアン蒸溜所の創設者、アナベル・トーマスはこう語る。「実際、夏の間は生産工程を変えていますが、夏向けのウイスキーを作ろうとしているわけではない。」彼女はニューメイクを「どちらかという冬向き」と表現しており、現在長期熟成中である。10年熟成としてリリースされるまで、あと2年樽で熟成される予定である。

「しかし、この春にリリースしたのが『Huntress Lemon Meadow』です。」と彼女は語る。「そして、これは想像できる限り最も夏らしいウイスキーです。本当にシトラス感が強く、明るく、夏の日にぴったりで、酵母の実験から生まれました。」彼女は春向きのモルトがロゼワインのようにウイスキーの新しい定番になるとは考えていないが、「これらのウイスキーができることのひとつは、人々にウイスキーをさまざまな場面で楽しむことを意識させてくれる点だと思う」と語る。

確かに、キルトを着て暖炉のそばに座らなくても、ウイスキーを楽しむことはできるだろう。