

FOR MEMBERS OF THE SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY

UNFILTERED

私の番号は? + 頂点へ
ARDMORE蒸留所... + お日様こんにちは

№ 5 秋 2018

Cream of the crop

EUAN CAMPBELL TAKES IN
ARDMORE'S BOUNTY



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

ESTD THE VAULTS, LEITH, SCOTLAND

文：リチャード・ゴスラン

ザ スコッチモルトウイスキー・ソサエティのユニークなコードシステムは創業当初の1983年からスタート、その年に4本のシングルカスクウイスキーをリリースした。1.1と1.2はグリーンファークラスと公開していたが、2.1と3.1に関して蒸留所は公開せずスパイサイドとアイラから、としか明らかになかった。

その後コードシステムの番号は増え、今ではウイスキー業界においてアイコン的な存在になった。熱心な会員の中にはこの番号で蒸留所がわかる人も存在する。

なぜ蒸留所の名前をボトルに明記しないのか？

まず初めに、このシステムが始まった背景から。ソサエティのコードシステムは、貴重な樽をソサエティに供給してくれる蒸留所のブランドを守る為からはじまった。蒸留所は何百樽ものウイスキーを高度なスキルを使ってブレンドして常に同じフレーバープロファイルをもったウイスキーを造り続けるのに莫大な投資を行っている。しかし各樽はそれぞれ魅力的なポテンシャルのユニークなキャラクターを持っているものの、なかにはターゲットとしているフレーバープロファイルとは全く違うものもある。

ソサエティの初期には、蒸留所特有のフレーバープロファイルとは異なり蒸留所のブランドを傷つける恐れのないカスクの場合にはおおよその見当がつくような方法で蒸留所を示したこともあった。

明快なコードシステムも年を重ねる事で複雑になってきた。ソサエティのボトリングの範囲が広がるにつれ、コードシステムにはアルファベットが加わった。例えば、Aはアルマニャック、Bはバーボン、Cはコニャック、Gはグリーンウイスキー、GNはジン、RはラムそしてRWはライウイスキー。

シ シングルモルトのカテゴリーでも必要に応じてコードシステムは発展した。例えば、一つの蒸留所で製造工程が異なる全く違うタイプのウイスキーを製造した場合には新しくコードを発番した。例えばスパイサイドの104番と71番は同じ蒸留所のものである。

なぜ違う番号を使うのか？その理由は104番は1981年に短期間で廃棄されたローモンドスチルを使用してこの蒸留所が通常造るウイスキーと全く違うキャラクターをもっている。同様に、109番のボトルは72番と同じ蒸留所で1964年から1981年まで稼働していたローモンドスチルによって造られた。

キャンベルタウンにはもう一つの例がある。同じように27番の蒸留所では、114番と126番も造られている。その理由は違う工程でウイスキーを造っているからである。27番はユニークな2回半蒸留、114番は重いピートウイスキーで一般的な2回蒸留、そして126番は3回蒸留と蒸留工程が異なる。

こ れらは皆、柔軟な製造工程が可能で様々な種類のシングルモルトやシングルグリーンウイスキーの製造が可能な大規模蒸留所の場合である。現在スコットランドには同じ敷地内でグリーンとモルトウイスキーを蒸留している蒸留所がいくつかだけある。そこは地理的にもローランドとハイランドの境界線上にあるのだが蒸留所自身はハイランドと称している。

ソサエティはこの蒸留所のカスクを112番と122番の2つのコードでボトリングをおこなっている。両方とも独特のストレートネックポットスチルで蒸留している。これは1964年にこの蒸留所が出来上がった時に特別にデザインされたものだ。このスチルにはポットスチルが土台にありストレートネックだ。スピリッツスチルにはプレートが配置されているが、ウォッシュスチルには存在しない。

ここで違いが出てくる。112番は工程の中でスチルヘッドクーリングがあり、これにより高い度数のアルコールで尚且つ軽い、そしてモルティータンなスピリッツが出来上がる。

122番のボトリングはスチルヘッドクーリングの工程は使わず、低い度数のアルコール。フルボディでフルティなキャラクターでヘビーピーテッドとなる。工程が異なればウイスキーのキャラクターにも違いが出る。だから違う番号を私たちは採用した。

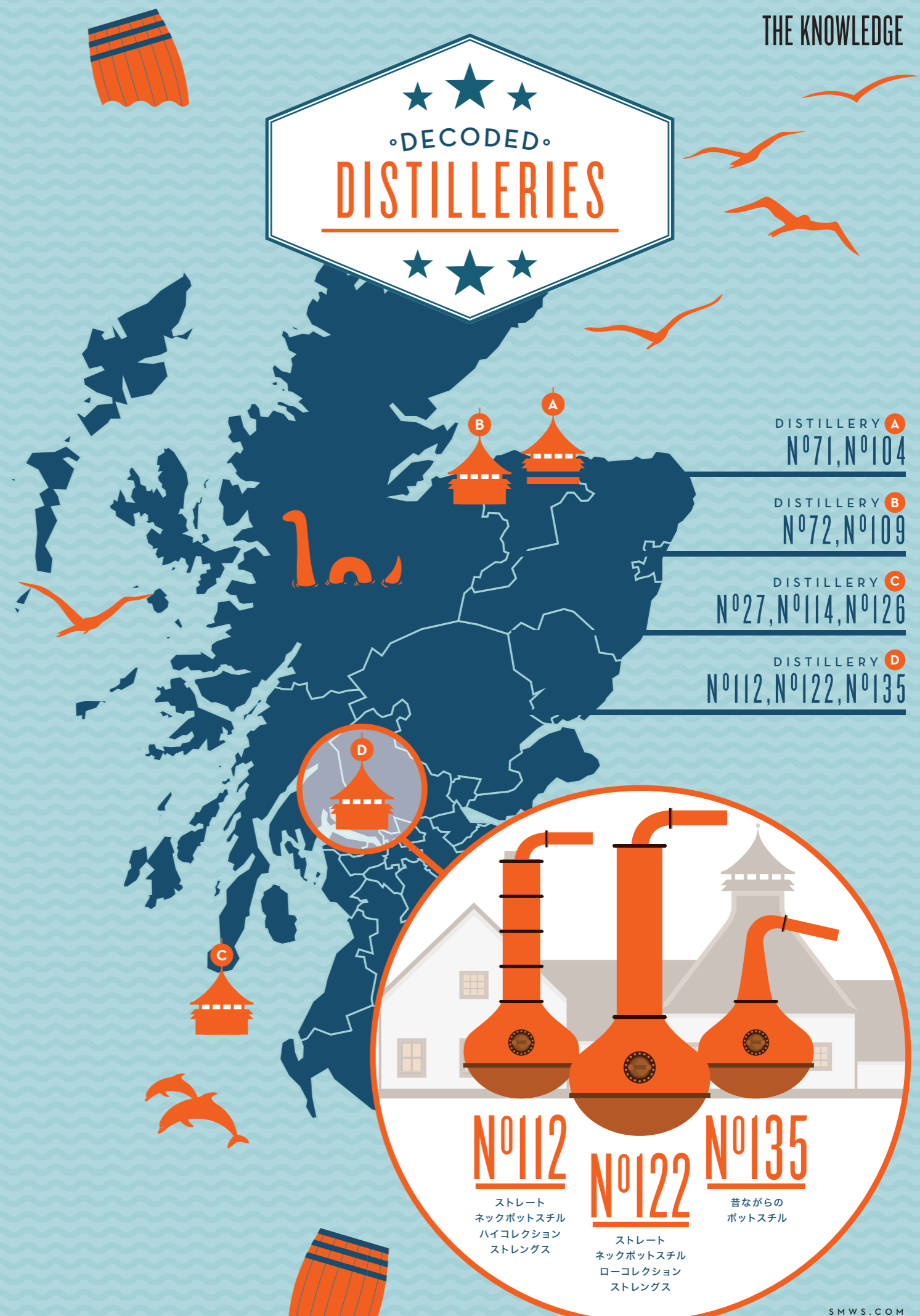
説明が複雑過ぎたかもしれないが、あなただけが混乱したわけではない。ソサエティ自体も間違っって112.7から112.12と112.16はヘッドクーリング工程を使用してストレートネックポットスチルにて蒸留されたとしてコードを与えた。しかし実はこれらは蒸留所の昔ながらの別のポットスチルで蒸留されていて、これらに対しては新しいコードを付けるべきであった。

明確にするため、112と122の蒸留所のコードリストに新しく135番を加えた。蒸留所の昔ながらのポットスチルで蒸留したものでストレートネックのポットスチルとは全く違う味味のスピリッツを作り上げているからである。

最後にソサエティのコードシステムの管理者であるスピリッツ・マネージャーのユアン・キャンベルの話。

「蒸留業者が今までと全く違う味味のウイスキーを造ったとしても新しいコードを付けるわけではない」。「135番に限っては、全くちがうスチルを使って造られ、結果全く違うキャラクターに出来上がっている」。

1983年の最初のコード1.1からソサエティのコードシステムは長い旅路を歩んでいる。安心してください、これからもっと新しい番号があなたの前に現れ、時には思い出となるでしょう。●



私の番号は？

頂点へ



ソサエティはサンフランシスコワールドスピリッツコンペティションですでに
7つものダブルゴールドメダルを受賞したが、
今後まだまだポテンシャルがあるものが待ち受けている・・・



私たちの仕事は受賞を誇示することではなく、シングルカスク、シングルモルト自身のクオリティによって語られたいと思っている。とは言えサンフランシスコワールドスピリッツコンペティション (SFWSC) で出品した7種のウイスキーが7つともダブルゴールドメダルを受賞、圧勝したこと、特に29.224:「着いたよ!」がこの価値あるコンペティションで“Best in Show”のタイトルを獲得したことはUnfiltered誌で報告する価値がある。

2017年にはSFWSCで栄誉あるインディペンデント・ボトラー・オブザ・イヤーを再受賞し、同時にキャンベルタウン、スペインサイドとグリーンウイスキーのインディペンデント・ボトラー・オブ・ザ・イヤーも受賞、さらにはラグジュアリー・マスターズ・アワード、IWSC、インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ、アルティメットスピリッツチャレンジ、スコッチ・ウイスキー・マスターズといった多くの国際的コンペティションでの受賞も続いた。

スピリッツ責任者のカイ・イヴァロにとってこの受賞はボトリングまでの注意深い工程に対する称賛であり、テイasting・パネルにとってはその評価方法への賛美である。

「テイasting・パネルによって吟味された中からコンペティションに出品するウイスキーを選ぶのは容易である」とカイ、「受賞を目指して選ぶわけではなく、テイasting・パネルが特に高い点数を与えた素晴らしいウイスキーを選んでボトリングするだけだ」。

「とは言え、このような機会に独立した専門家によるブラインド・テイastingで評価されることは我々の考え方と同じであり歓迎する。私たちは蒸留所の名前をボトルに明記しない

受賞した誇らしい7本

サンフランシスコワールド
スピリッツコンペティション
ダブルゴールド受賞

29.224:
着いたよ!

(ベストインショーとベストスコッチ合わせて受賞)

29.234:
スモークとトフィアップル
(ヴォルトソコレクション)

10.119: 煙突のハチの巣
30.97: ダンスする火山
4.229: 火山のようなジャム
7.187: 滑らかで甘く魅惑的、
エキゾチック・カーゴ

という独特のアプローチをしているので、この受賞は私たちが正しいやり方をしていると胸を張って言える自信となる」。

エキゾチック・カーゴ、ソサエティ初のブレンデッドモルトであるこのウイスキーは様々な賞を受賞した。昨年の8月に「会員の承認を求めて」として発売し好評を得、今年の3月にバッチ2(日本国内は未発売)を発売した。このブレンデッドモルトのバッチ1はSFWSCにてベストブレンドウイスキーカテゴリーでダブルゴールドを受賞。さらにスコッチ・ウイスキー・マスターズ・コンペティションの12年以下熟成のカテゴリーではマスターメダルを受賞し、同時にバッチ2はゴールドに輝いた。

スピリッツ・マネージャーのユアン・キャンベルにとって、エキゾチック・カーゴの受賞はブレンドに対するだけでなくソサエティの会員が楽しめることにも与えられたものである。

「私たちがブレンデッドモルトを製造するのであれば、それは素晴らしい出来上がりでなければならないと考えていた」とユアン。それは困難な挑戦で、異なる度数と異なる組合せを順序立ててアプローチし最終的にこれだというものに至った。最終ブレンドをテイasting・パネルで試飲した時には、お互いの顔を見合わせ、誰かが「ありえない、本当においしい!」と。私たちが会員と分かち合いたいのほまさにこれだと、感じた瞬間だった」。

エキゾチック・カーゴ・バッチ1と2の成功に続くウイスキーがもうすぐ発売される。それについてイアンは口を閉ざしているが、「ブレンデッド・モルトだけでなく全く違うもの・冒険的だが、多くの人を喜ばせてくれる・会員の反応が楽しみだ」

そして、コンペティションの審査員の反応も・・・●

アバディーンシャーの外れにある、アードモア蒸留所は通常一般開放を行っていないが、ソサエティのスピリッツ・マネージャーがその豊かな歴史を探訪出来るよう門戸を開いてくれた。

アードモアについて

創設：1898年
 オーナー：ビームサントリー社(2015年より)
 蒸留器：8(4スピリッツ、4ウォッシュ)
 発酵槽：14
 容量：年間5.5百万ℓ
 発酵時間：55時間
 熟成庫：ほとんどがダンネージ、1/3ラック

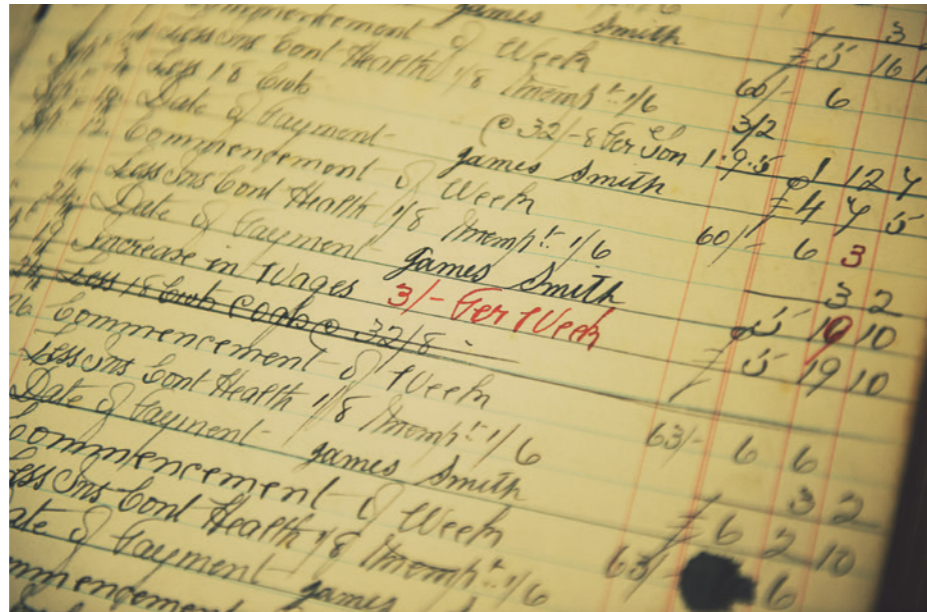


文：ユアン・キャンベル // 写真：ピーター・サングラウンド

ARDMORE 蒸留所...

「Unfiltered」の取材で何度もスペイサイドを訪れているが、目的地がダフタウン、クライゲラキからすぐの距離にあるにもかかわらず、Vaultsから通常とは違うルートをとった。もっとも通常とは違うルートをとる事はソサエティの旅ではそれほど珍しいことではない。

曲がりくねった道を通って着いたアードモア蒸留所はケネスモント村と、アバディーンシャーのハントリーの近くにあって、スペイサイドの郊外とも言えるかもしれないが、この蒸留所は胸を張ってハイランド地域だと自負している。まるで絵にかいたような風景のノッカンディ・ヒルのたもとで16もの水源をもっている。スペイサイドの中心とは違い、近くに他の蒸留所はなく、一番近くで15マイル北東に行ったグレンドロナックになる。



この蒸留所一般開放はしていないが、倉庫の壁には大きく「ティーチャーズへようこそ」と表示されている。1898年にグラスゴウのブレンダーであるウィリアム・ティーチャーの息子のアダム・ティーチャーによって蒸留所は設立され、現在もアイコンックとなるブレンデッドウイスキー・ティーチャーズのバックボーンとして供給している。1970年代初め、ティーチャーズ・ハイランド・クリームは何万ケースも英国国内で出荷されていたが、現在はブラジルやインドが主要マーケットとなっている。

ピートとピクト族

蒸留所はとても暖かく心地よい魅惑的な麦芽の香りがマッシュハウスから漂っているが、アードモア独特なハイランドピートの香りは感じられない。蒸留所マネージャーのジョージ・フォースがその理由

を説明してくれた。

「アードモアは通常ピートウイスキーを生産しているが、今日はピート香のない、地元のピクト族の巨石群から名前をとったアードレアスピリッツというものを蒸留しているからだ」。

ジョージの説明によると現在蒸留所ではアードモアとアードレアの2つを生産している。ピートが効いていないアードレアはほとんどブレンドの為に生産され取り交されているが、<レガシー>のような若熟のアードモアのシングルモルトのピートを柔らかくするためにも若干使用されている。

アードレアで蒸留されたフェイントとフォアショッツは、アードモア製造のために再利用され、これは伝統的に行われている製造方法である。しかしアードレアはノンピートである必要があるため、反対にアードモアのフェイントとフォアショッツをアードレアの製造工程に使用する事はない。

「(フェイントとフォアショッツの無い) 最初から蒸留をしなければならないので、今でもウォッシュスチルから度数を高めるまで時間をかけている」とジョージは言った。

ティーチャーズの歴史について

蒸留所本体の中に行く前に、過去に使用していた貴重な資料を見てみよう。蒸留所設立当初からの記録帳があり、そこには最初のマッシュに関するものや大麦や給与の支払い記録があった。炭火で蒸留中に底が焦げ付かないようにスティルの底を引きずっていた銅の鎖が古いウォッシュスチルの底に見えた。1900年代初めの子供達が空のティーチャーズボトルを使ってクリケットを遊んでいるチャーミングなポスターも飾ってある。

そこには250ml容量の「ドラムカップス」オリ



蒸留所の従業員にふるまわれていた
'dramcup'に感激するイアン



ジナルクーパーもあり、1980年代には蒸留所の従業員の福利厚生として毎日4杯分の出来立てスピリッツを渡していた。アードモアでは歴史や過去の経験がしっかりと根付いている事に気づかずにはいられない。彼らは蒸留所の歴史を理解し次世代に引き継いでいくことに誇りを持っている。

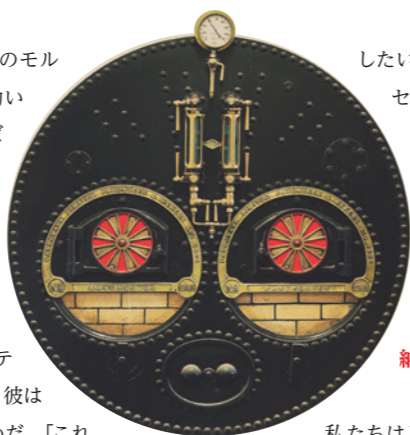
蒸留所の特徴

まず最初に訪れた場所はモルト倉庫、そこには1,080トンの穀物を貯蔵できる場所がある。

「モルトは搬入後ゆっくり休ませる事が重要だ」とジョージ。「モルティングの後すぐにキルンに回され、味わいや風味をつけるため少なくとも1週間の時間を費やす」。

1976年までは自分たちでサラディンボックス内でモルティングしていた。今は、モルトスターから、

12~14PPMのフェノール値のモルトとアードレアのピートの効いていないモルトと一緒に選ばれる。それを北東にあるフレザーバラ近郊のニューピッツリゴで乾燥させる。マッシュハウスに向かう途中、私は様々な開封済みのボトルをみかけジョージがテイastingを進めてくれた。彼は12年熟成のアードモアを注いだ。「これはここでしか飲めない」と彼。「蒸留所の100周年記念の為にボトリングされたもので、蒸留所ツアーを行わない私たちからしてみたらこれがテイastingできるのは珍しいことです」。ウイスキーはフルボディでそしてオイリー、ピートのパンチが効いていて味わい深い。私は試したものをその後購入



したいと思ってもここにはビジターセンターでさえないので購入もできるわけがない。

「数年前からビジターセンターの建設の話が持ち上がっているので、数年後には出来ているかもしれない」。

納得のビクトリアン・パイプ

私たちは12トンのマッシュタンの前を通り過ぎた。ここでは15分間かけ底部のバルブをゆっくりと開き、ドレイン速度を注意深く制御しクリアな麦汁を得る。私は泡立つウォッシュバックを調査する楽しみがあり、多くのCO₂を吸収してしまう事で綱渡りをしているような感覚になる。この蒸留所には至る所に歴史的貴重な機器を見る事が出来る。独特のボイラーフェイス・プレートとスチームエンジンは古いレザーファンベルトと共に未だに稼働している。外を見渡せば、鉄道の線路と有人の信号箱が蒸留所独特のビクトリア調の雰囲気と溶け込んでいる。

石炭から蒸気へ

蒸留スチルも独特で、ストレートラインが8基、スピリッツスチルが4基中央にあり、両側にそれぞれ2基ウォッシュスチルがある。ラインアームから急激に下方に下がっているが、スピリッツスチルはそれほど下っていない。そこからシェル&チューブ・コンデンサーへと続いている。2001年までは直接スチルを燃焼する“オープン”と呼ばれる独自の石炭直火蒸留が存在した。

「2名のスチルマンが部屋の両方で担当の」



2001年まで使用されていた
アードモア蒸留所の石炭直火式蒸留器



アードモアの深い歴史に誇りをもっている蒸留所マネージャーのジョージフォース



 YouTube

イアンのアードモア蒸留所見学と
ジョージフォースの
お話を是非YouTube SMWS
Silverscreenにてご覧ください



ノックンディ・ヒルの木陰で、
蒸留所に供給している16の源泉

ローワインとフェイントとフォアショットのタンクを操作している。「蒸留中の温度管理はとてつもないスキルが必要で、火器の扱い方がわかっていないとできない事だ」とジョージ。

しかしながら、1器のステンが火事となり、それを機に最終的に蒸気コイルへとアップグレードすることになった。

「当時のマスターブレンダー、ロバートヒックスはスチームの切り替え後、スピリッツの個性を保存する為のカットポイントを見極めるため色々な努力

を費やした」とジョージ。

ジョージ曰く近代化は一般的にバランスをとる事だと言う。「マッシングにもスチルハウスも近代化されているところはあるが、最終な製品となるまで大半は手作業で行われている」。

現代へ

この古風な蒸留所にも近代化の波が押し寄せてきている。2015年に設置された2百万ポンドの嫌気

性消化処理プラントは、会社の持続可能性と効率性を促した。

この蒸留所は歴史を大切に、受け継がれたことを受け継ぎ守っていくことにも誇りを持っている。

アードモアがシングルモルトの中で卓越した地位を確立し、ティーチャーズブランドが世界各地で生き続ける。

私のたった一つの願いはビジターセンターの設立だ。たくさんの事をここから学べるが、だが今は、誰にも共有できない。●

お日様 こんにちは

‘夏の一杯…甘くクリーミー…はちみつのような味わいも感じる’-と会員の一人が
私たちの新しいブレンドモルト、ピート・フェアリーを表現した。

1年前、思いがけず最初にブレンドモルトをリリースした際、私たちはボトルに‘会員の承認のために’と記した。エキゾチック・カーゴと呼んだこの商品には想像以上に会員からのポジティブな意見が多く、“パラダイスに向かうシェリーに浸かったクルーズ”と言った声や、試飲した多くのコンペティション審査員までも唸らせた。エキゾチック・カーゴはサンフランシスコワールドスピリッツコンペティションでダブルゴールドを、またスコッチウイスキーマスターズ12年以下熟成ブレンドモルトカテゴリーでマスターメダルを受賞した。私たちはこういった栄誉に頼るわけではないが、8月にまた新しいブレンドモルトをリリースする(UK本国)。この新しいブレンド、ピートフェアリーを会員の皆様へUnfilteredにて案内する。

今回、グラスゴーにあるパートナーバーBon Accordに、ソサエティ愛が強いChristoffer Hallström, Jess Lomas, Iain Love と Archie McDiarmidが集結した。

最初の感想は実に明確、まずデリケートなピート香、ヘザーハニー、バニラそしてエキゾチックフルーツの香り。

「深いスモーキーモルトの昔ながらの味わい、まるでキャンプファイアーをしながら食べるアイスクリームのように私が好きな味わいだ」とArchie(アーチャー)。「芳しいバニラ、甘くクリーミーな味わいだ反対に堂々とした鋭いスモーキーさもあり、愛らしいコンビネーションがそこにある」。

「ボディがとても良い」とJess(ジェス)。「私の最初の印象は少し軽いイメージのウイスキーだが、舌の上では意外と力強い」。

焼きたてのパネトーネ、程よい感じのシトラス、イーストの香りを連想させる。フローラルでフルーティな香りが鼻の中を抜けるが後追いはない。熟成年数なりの香り方だと感じる。味わいは、ん?これは素晴らしい。洗練されていて素晴らしくバランスが取れており、もう一口ほしくなる」。

「これは飲み口が良すぎる」とIain(イアン)も賛同した。「長いアフターではないと思うが、ハチミツのようでブレンドモルトではめったにない味わいだ。スモーキーだが、ほど良く、きれいにまとまっているように感じる」。

「エレガントなブレンドモルトにあるバランスの良さを感じる」とクリス。「シングルモルトは時に極端な味わいもあるがだからこそ私たちは惹かれる。しかしこれはとてもバランスがよくピート香とバニラが調和し、それはまるで夏を感じる一杯だ」。

このピートフェアリーはアルコール度数50%、スモーキーなフィニッシュを短くしてしまうからこれ以上の加水は必要ない。

スパイスサイドとアイラのキャラクターのコンビネーションがこのような面白い似た者同士になろうとは誰が思いついただろう、とアーチャーが最後に締めた。

「私は昔ながらの古い白黒のイギリス映画、‘逢引き’を思い出させる」と彼は言った。「このウイスキーは全くちがうキャラクターが奇跡的に出会う、それはまるで映画の中で二人が奇跡的な時間を過ぎ去る前に過ぎすかのようだ」。

皆様のお手元に届くまでにはもう少しかかりますが、待っていてください。そう遠い日ではありません。●



魅惑的なサンプルに
集中するクリストファー



ブレンデッドモルトの
完成に感謝するイアン

'逢引き'を楽しむアーチャー



バランスのとれた味わいに
称賛するジェス

