

FOR MEMBERS OF THE SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY

UNFILTERED

旅行先 + 川に漂う香り
H₂O水! + 野獣の持つ6つの原液

NO. 6 冬 2019

All
together
unique

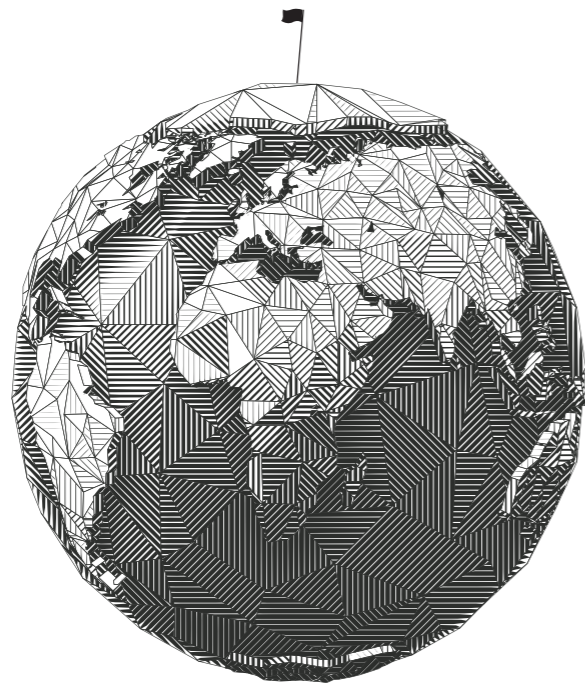
SAY CHEERS
TO 35 YEARS
OF SINGLE CASK
ADVENTURES



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

ESTD THE VAULTS, LEITH, SCOTLAND





スコットランド、オーストラリア、ニュージーランド、フランス、イタリア、デンマーク、ドイツ、日本

旅行先

オーストラリアの冒険者アレックス・ムアーズ、彼の15年間に渡るソサエティパートナーバーを訪ね歩いた記録をたどる。

私

の旅のきっかけはオーストラリアのメルボルンにあるパートナーバー Whisky+Alementでソサエティのオールドボトルを知ったことから始まった。

バーで香りと味わいの豊かさに感銘し、私の経験したことのない蒸留所のシングルカスクボトルに興味をそそられた。

私はウイスキーそのものだけでなく、それを取り巻く雰囲気も好きだったので、メルボルンで開催されるソサエティのイベントに参加する事にした。

この「世界規模に渡るソサエティ」の本質について私の探求心を刺激した。

2013年に、ソサエティが35年前にスタートしたスコットランド、リースにあるThe Vaultsから私の巡礼の旅は始まった。

私が数年前から見つめていたアイコン的な緑のボトル、そのシェイプを象る建物に一歩足を踏み入れ、記帳してチームに迎え入れられると、そこにあるすべてがまるで家のように感じられた。

私は数日間、暖炉に火がともるこの空間で、バックバーに並ぶボトルを眺めながら一杯を楽しんだ。



ソサエティの旅をするアレックス・ムアーズ

この初めてのエジンバラでの滞在時、私はまだThe Vaults以外の世界中にまたがるパートナーバーのネットワークの事までは考えていなかった。ソサエティメンバーズルームでの経験は圧倒的に最高で、私が帰国する頃までには他のパートナーバーでも同様のホスピタリティ溢れる暖かい経験が出来るのではないかと興味を持つようになった。

まず最初にオーストラリアとニュージーランドから新たな旅をスタートした。出張の際にパートナーバーを訪れ、リストにチェックを入れていくことが始まった。どのバーも同じではなく、スピークイージーであったり、パスワードが必要だったりと違う特徴と個性を持っていたが、共通する事はどこに行ってもメンバーズカードを提示すると歓迎してくれた。

次のステップは英国への旅。38時間に及ぶ飛行と乗り換え、グラスゴーにあるBar Bon Accordに向かったことを含め全てのソサエティメンバーズルームとパートナーバーを訪れ、各地で素晴らしい数杯を楽しんだ。どこもが素晴らしく、それぞれ違う個性があり、ふれあいがあり、経験豊かなバースタッフと素晴らしいオールドボトルがそこにはあった。

フランスからイタリアへの旅は、大みそかにフランスのリヨンにあるレストランL'Antiquaireで居心地の良い雰囲気、楽



しいおしゃべりと素晴らしいウイスキーを楽しんだ。

また、幸運な事にデンマークではアンバサダーチームによる計らいで、デンマーク限定ボトルを入手する事ができた。

ドイツ、オーストリアの旅の最後に訪れたミュンヘンにあるパートナーバー Bar Gabanyi、非常に上品な雰囲気のバーが印象的でした。私はドイツ語を話せませんが、ソサエティの蒸留所コードが言葉の壁を崩しました。

休日を利用して日本への旅をプランした際は、より多くのバーを訪れようと思いつきました。

まず、東京を見下ろせるオフィシャルバーであるパークホテル東京のBar The Societyからスタートし、広島にあるBar Fouqueに至るまで、驚くほどの数を飲みました。

いくつかのバーは探し出すのに困難を極め、GPSを駆使しても難しかった。しかしホスピタリティは素晴らしく、特に名古屋にあるBar Barnsでは素晴らしいひと時を過ごしました。

各国、各パートナーバーがそれぞれの方法でソサエティボトルを提供しているが、ソサエティの理念に対する共感は統一されています。公式にはパートナーバーとはなっていないバーであってもソサエティ商品に対して言及すべき素晴らしいバーとバーテンダーがいる。

アレックスが選ぶトップ3バー
左：メルボルンにあるウイスキー
ルーム [Whisky+Alement]
右上：パークホテル東京
「The Society」
右下：ドーノックにある
「Dornoch Castle Hotel」

スコットランド、ネス湖の畔にあるFiddler's のジョン・ピーチ氏、東京にあるThe Mash Tunの鈴木徹氏の両名にはホスピタリティと素晴らしいソサエティボトルを飲ませていただいた事に感謝します。

何度も英国を旅するにつれ、The Vaultsで開催されたBurns Night (詩人ロバート・バーンズを称えるスコットランドのお祭り)の祝賀会、Queen Streetでの大晦日のディナーパーティー、ロンドンにあるソサエティバーでの著名プロガーと最新発売商品を試飲するイベント等、様々な経験を得た。

パートナーバーの世界中に渡るネットワークは英国のソサエティメンバーズバーに次ぐ愛着がある。

私の旅は、ソサエティのメンバーである事はウイスキーへの探求心と興味である事だ、と言う事を確認出来る事である。

私は世界中のシングルカスク、カスクストレングスの探求をソサエティを通して続けていく。

私の唯一の思いは、次はどこへ行くか、だけである。●

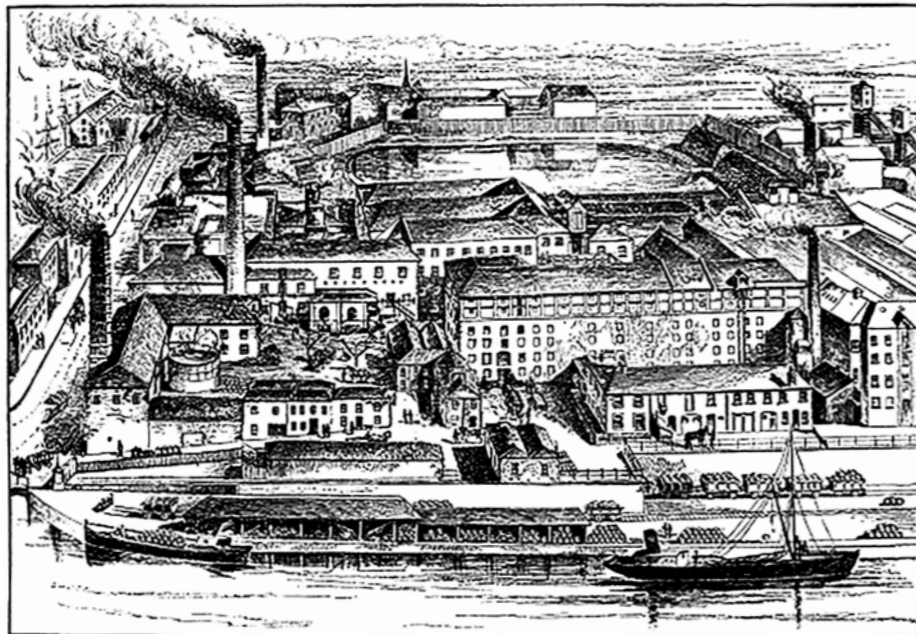
協力いただいたソサエティオーストラリア支部のアンバサダーであるマット・ベイリーに感謝する。



川に漂う香り

新しい3か所の蒸留所によって、グラスゴーの潮目が変わるように有名なクライド川を再びウイスキーが運ばれようとしている。

小さい宇宙船のcockpitのようなグラスゴータワーの塔上からの眺めは印象的である。クライド川に沿って広がる市街の先に遠くの丘や近隣の街が見渡せる。下流に視線を移すと川岸に並んだ巨大な傾斜したドックに造船で栄えた過去を感じる。これらはグラスゴーの造船業が1,000年続いていくと信じていた人々によって造り上げられたものだが、敷地にはコールセンターとして使われているプレバブ倉庫が建っている。今日クライド川の賑わいを想像するのは難しいが、かつては多くの取引があり、多くのウイスキーが川を運ばれていったのである。ゆっくりではあるがグラスゴーで再びモルトウイスキーの生産がスタートしている。長い時を経て再スタートした事は非常に喜ばしく思うが、新しい蒸留所を訪ねる前にヴィクトリア時代後期の街の様子を振り返ってみよう。



DUNDASHILL, DISTILLERY, GLASGOW.

アルフレッド・バーナードが1880年代の中期に始めた有名な蒸留所巡りはポートダングラス蒸留所からスタートしている。彼はウイスキーまみれになりながら熟練したマネージャーのブルース氏から必死に話を聞き、この蒸留所を“世界最大の蒸留所の一つ”と読者に紹介した。バーナードはマッカランの年間生産量を1週間で生産してしまうDCL社の巨大な力に圧倒された。

ポートダングラスには5つのポットスチルと3つのパテントスチルがあり、グリーン・ウイスキーも含めて年間2.5百万ガロン(11.6百万リットル)を生産していた。

バーナードは次に1770年にジョン・ハーヴェイによって創業された近隣のダングラスヒルを訪れ、「最初に認可された3つの蒸留所の1つ」と記している。バーナードは触れていないが、ジョン・ハーヴェイの親戚だったと思われる「初のウイスキー卿」サム・ハーヴェイについてピーター・マッケンジーは「Old Reminiscences of Glasgow」で記している。1820年代に所有する酒屋で「ピリピリするウイスキー」を売って富を得た彼はポートダングラス周辺の蒸留所と町の東部にある1万ポンドの邸宅を購入した。マッケンジーによれば、彼は人々に人気

のあった歩道を遮断してクライド川に至る敷地を高い塀で囲っただけでなく、周りの子供たちが川遊びをしないように水の中に割れたガラスを入れた。この紛争はすぐに裁判となり、彼のウイスキーはボイコットされ、ハーヴェイは無一文で亡くなりました。彼の名前は「人々の怒りと嫌悪」として覚えられています。

川を渡りアデルフィに向かう途中でバーナードは、「決して忘れられない」光景に息を弾ませて立ち止まりました。見渡す限り林立する船のマスト、銀色の川の流れ、積み上げられた世界中から届いた



長年の街中のウイスキー遺産を反映したグラスゴーの新しい蒸留所

品物、様々な国々の人々がそこにはいたのです。彼が訪れた他のグラスゴーの蒸留所を加えておきましょう、ヨーカー、プロヴァンミル、ロソホ・カトリン（カムラヒーとしても知られる）。

スコットランドのすべてのウイスキーの4分の1を1つの街が生産していたことを示すものです。

瓶詰されたウイスキーがイングランドやアイルランド等に送られていたことから、キャンベルタウンの21か所の蒸留所から大量のバルクウイスキーが運び込まれ、その総計は約2.5百万ブルーファロンになった。人口増加に伴う地元の需要を満たすためにも半端なものも含めてほとんどのウイスキー樽がグラスゴーに運び込まれた。

なかにはスコッチウイスキーと呼び難いものもあった。1872年にNorth British Daily Mailが「グラスゴー・ウイスキーの謎」として調べたところ、怪しい添加物として硫酸、靴墨、プルーンジュースといったものだけでなく、メチルアルコールまでも見つけた。ウイスキーとまがい物は知ってか知らずか、無許可や違法営業の酒場で我を忘れるための最も早いチケットになっていました。

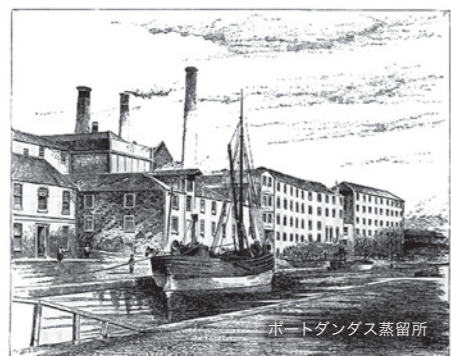
今もそうだがNorth British Daily Mailは下層階級の墮落の中にある猥雑さが読者にとってどれだけ刺激的かを知っていた。

スコットランドのウイスキー生産量は19世紀前半に700万ガロンに倍増し、大きな反発を引き起こした。

1829年に英国初の禁酒協会がGovanで設立され、3年以内にはグラスゴーで14の協会が設立された。

市議員はライセンスと営業時間を規制し始めました。競合の減少と人件費の節約はパブ経営者を喜ばせた。反面、客は時間を気にしながら飲むことを余儀なくされ、サーデインのようにパブに詰込まれ、夜10時には追い出されるようになった。彼らのすべてが妻たちにおやすみのキスをしてもらうために平和に家に帰ったわけではない。

一時期はグラスゴー市議会議員の大半は禁酒主義団体に属していたと「A History of Drinking - The Scottish Pub since 1700」の著者であるトニー・クークは述べている。しかし



ういわけか、市は決して禁酒への審議をすることはなかった。

この混合ウイスキーの問題は、ウィリアム・ティーチャーと彼の名を冠した酒屋に新たな扉を開くことになった。彼は1830年に19歳でアンダーストンの食品雑貨店で最初のライセンスを取得した。彼のガールフレンドの母親であるアグネス・マクドナルドがオーナーだったが、二人は6年後に結婚し彼の名前を付けた2店舗目を開店した。彼は約20のパーのチェーン店を作り、ティーチャーは町で最大のライセンス保持者となった。店にメチルや靴墨は存在せず客は「リアル・マッコイ（本物の酒）」を提供されたが同時に喫煙も酒を奢ることも乱暴な振舞いも許されなかった。ルールを犯すとパーの背後にいる屈強なハイランダーによって追い出される危険があった。1851年ウィリアム・ティーチャー&サンズはワインとスピリッツの卸売業に参入し、様々な顧客のためにブレンドウイスキーを販売し始め、そしてついに1884年に最も人気のあるブレンド、ティーチャーズ・ハイランド・クリームの商品を登録した。

これが現代まで続くブランドの始まりである。歴史家のマイケル・モスは「Second City of the Empire」で記述している。「1914年までに消費者は石鹼、小麦粉もしくはウイスキーを買うのではなく、Lifebuoy の石鹼、McDougallの小麦粉、Buchanan'sのウイスキーを買うようになった」

ブランドオーナーによって雇用されたコピーライターや商業画家はウイスキーに関わる産業の伸長の一翼を担った。多くがグラスゴーの中央駅の東部にある保税倉庫で働いていた。なかでも最多だったのがグレンゴインとラングスシュープリームのオーナーであったラングス・ブラザーズの専属で、オズワルド通りのアーガイル自由教会の保管庫で神の祝福を受けながら働いていた -- 地元紙では「下の階には酒の神様、上の階には精神の神様が居る」と紹介されている。

1890年代後半にはウイスキーの投機的バブル

を反映して、4階建てを含めた巨大な保税倉庫が建造された。

パティソン・ブラザーズの破産から始まった投機的バブルの崩壊では、ダングラスヒルが最初の犠牲者となり1903年にDCLに買収されすぐに解体された。他の多くがそれに続き、残ったのはポートダングラス蒸留所と1930年迄に製造を始めたストラスクライド蒸留所だけだった。グリーンが生産のみとなったが1958年ストラスクライド蒸留所にキンクレイス蒸留所が開設され1975年までモルトウイスキーを生産した。

ポートダングラス蒸留所も2010年に閉鎖された今ではストラスクライド蒸留所が唯一20世紀を生き延びた最後の一兵士となった。

ダグラス・レイン社のチェアマンであるフレッド・レインによれば「学校に通っていたころケルビン河を見下ろす建物の屋根にレッド・ハックル・ウイスキーの古い看板があった。」「その看板は当時には色あせていたが、ホープストリートを行けばドーンズ・ウイスキーとラング・ブラザーズの看板があった。市内にはウイスキー会社が多く有り、レンフィールズ・ストリートにはホワイト・ホースがあり、すぐ近くにシーバス・ブラザーズがあった。」彼はブルーミーロー通りをブラック&ホワイトの樽を運ぶ荷馬車や、風次第で、ポートダングラスからのマッシュの香りが流れてきたことを覚えている。

フレッドはモリソン・グラスゴー蒸留所とクライスデール蒸留所のチェアマンであるティム・モリソンと同じように、スコッチウイスキー産業振興の多くをこの都市が担っていたと考えています。

ティム・モリソンのキャリアは彼の父親の所有するブローキング会社スタンレー・P・モリソンがボウモアを買収した1963年に入社したことから始まった。当時グラスゴーでの蒸留は以前に比べ大きく減少し、1960年のチープサイド通りでの壊滅的な火災で一つの保税倉庫が爆発したのを契機に保税倉庫の郊外移転が続いていた。しかしティムは産業が衰退していくとは感じなかった。「いいえ、むしろとてもエキサイティングだった。」「J&Bのウイスキー確保に深く関わっていたし、DCL社との取引も忙しかった。」彼によれば1958年に出版されたHarpers Trade Review の古い記事を見ると多くのブレンド、瓶詰業者、ブローカー、樽製造社、倉庫業者がグラスゴーを拠点にしたことに驚かされるという。

その中にはA・ギリ（後のA.Gillies & Co、後にグレン・スコシアを運営）も含まれ、それはホワイト&マッカイのマスターブレンドであるリチャード・パターソンが回顧録「Goodness Note」で述べているように、彼の最初の職場だった。彼のウイスキーについての通過儀礼は父親が所有・運営するストックウェルの保税倉庫で8歳に行われた。彼はパターソンズ・ベスト・ブレンド

が瓶詰ラインで瓶に満たされ、「ガラスとガラスのガチャガチャした音で耳が割れるようだった」と著述している。ホワイト&マッカイはジェームス・ホワイトとチャーリー・マッカイが1882年にブルーミーロー通りで保税倉庫を開いて以来変わらずに存続してきた。「ホワイト&マッカイはボトルにステンシルでグラスゴーと刷って、そこが世界中でとても重要な産業都市であることを表している。」と、リチャード。

特にエドリントン社の国際事業部がパースから、グラスゴー市内Robertson & Baxter社創業の地であるウエストニールストリートに移転してきて以来、おそらくスコットランドで一番ウイスキーの従業者が多い場所となった。

残念なことに最近までは誰もモルトウイスキーを蒸留していなかった。しかし今日では2つの蒸留所が稼働し、1つが市内で計画段階にあります。133年前アルフレッド・バーナードが経験したころの数量に戻ることは決していないが、グラスゴー・ウイスキーは様々な形でより目に見えるようになっている。今回は名前の残らないブレンド用ではなく、全てシングルモルトとして。

クライドサイド 蒸留所

クライド川を横切って、グラスゴータワーに面しているのは100年前からクイーンズドッグを守っている古いポンプ室。どの船が入港できるかを決定する油圧式橋の力量を提供している。

「ここはタバコ、スパイスや酒のような、（ぜいたく品にかかる）物品税が対象となる商品の多いドックだった」とティム・モリソン。「当時ウイスキー産



業では非常に重要な港で、我々はポンプ室を背景にして樽が往来している写真をもっています。」

手狭になりその役割を終えた1977年にドックは埋められ、大型帆船のビジターセンターとインドレストランになった。髭もじゃで見た目も恐ろしいヴィクトリア朝時代のジョン・モリソンが生きていたらそのことが面白くなかっただろう。グラスゴーを代表する建物とともにこのドックとポンプ室を造ったのは彼だったのだから。そして、たまたまティム・モリソンの曾祖父であったのだ。ドックがクライドサイド蒸留所として生まれ変わることに嬉しく喜んでいるだろう。

多くの試練を越えて最終的にクライドサイド蒸留所は11月に訪問客の受け入れを開始し、人々は河を見下ろす美しい光景とガラス張りの蒸留室を

見ながら学び、そしてグラスゴーとウイスキーの絆について学ぶ。

これは常にクライドサイドのテーマの一部だが、ティムは当初この豊かな歴史で何を表せばよいのか分からなかったと認めている。

「我々は素晴らしい物語やショーケースに飾る物には事欠かない。」とビジターセンターをデザインしたBright 3Dのクリエイティブ・ディレクターのEwan McCarthy。「我々の挑戦はこれらの物語を異なる訪問者いかに身近で楽しく感じてもらうように提案できるかだ。」その点からいえば、彼と彼のチームは素晴らしい成功をしている。

クライドサイドは去年のクリスマスの1週間前から樽詰めを開始し、今ウイスキーとして良くなることを待っている。ニュースピリッツは期待を持って



ウイスキー、グラスゴーの文化遺産

● る質で、蒸留所の希望としては1年間の生産量500,000リットルから、いずれトップ10に加わるシングルモルトを生産することである。

世界がグラスゴー・ウイスキーをどう評価するかについては「待つだけでいいです」とティム。

www.theclydeside.com

ザ・グラスゴー・ディスティラリー・カンパニー

ヒリングトンにあるザ・グラスゴー・ディスティラリー・カンパニーはすでにスコッチウイスキーを生産している。

ビジターセンターを持っていないことについて、そのMDであるリム・ヒューは「ええ、最初からその決定をしました。」と彼は言う。「あなたは我々がいる場所を着飾る必要はありません。しかし奇妙なことにここを訪れた人々は、確実にこの蒸留所が大好きになります。ピカピカでも新しい蒸留所でもありませんが。」

「外観は代わり映えの無い金属の小屋のようですが、しかし内部には対の小さな銅製のスチルを扱うハイビズジャケットを着た仲間が忙しく働いている。このCask No.1が今年の3月6日に合法としてスコッチになったことを誇りに思います。この蒸留所はまた、Maker ginを製造していますが、ウイ



10.7百万ポンドの
クルーサ蒸留所の
竣工予定図

キーにより焦点を当てようとしています。最初のリリースは5000本が1週間で事前販売されましたが、実際のテストは本格的な5年物のボトリングになるでしょう。」

「私が20年前にグラスゴーに来たときは汚い言葉が至る所で聞こえていましたが、この町は生まれ変わったようです」とアントリウム出身のリム。「私にとってなぜグラスゴーの蒸留の歴史がほとんど忘れられているのかはミステリーでした。」

「そもそもの発想は7年前にニューヨークのブ

ルックリン蒸留所を訪れたときになります。戻り次第、彼はマイケル・ロスと共に、グラスゴーのウイスキーの歴史を調査し始めました。」[我々は過去の中で蒸留所を発見し、そしてそれらの大部分は我々のような規模であったと思われる。だから、現代の技術が無かったときに生産されていたものに近いものを意識的に再現しようとした。

巨大なサクソフンのようにネックに複数の丸窓があるドイツ製の蒸留器には、ヴィクトリア朝の蒸留業者の亡霊は恐れをなしているかもしれませんが、しかし確かにフルーティーでとても飲みやすい高品質なニューメイクの印象に感心するだろう。ピーテッドの原酒も計画されている。

もちろん、リムが最初にこの考えを提案した時、誰もがクレイジーだと思った。「私は狂っていると思った。」とリム。しかし彼はチームと見事にやってのけ、ペアのスチルで1年間で500,000リットルの約2倍をすでに生産している。

「私はこの町のために素晴らしいことだと思っています。」彼は蒸留所の新しい流れについてこう言っている。「ウイスキーとそのグラスゴーの歴史の新しい章になることでしょう。」

www.glasgowdistillery.com

クルーサ・ディスティラリー

今年70周年を迎えたダグラス・レイン&カンパニーはクライドのゲール語であるクルーサと呼ばれる、クライド河の南側に新しい蒸留所の建設を計画しています。このプロジェクトは10.7百万ポンドで新しい本社、ボトリングライン、ウイスキーアーカイブ、レストランとビジターセンター、そして同社の従業員は65名になる。

同社はクルーサ・ウイスキーはヘビーシェリーの影響を受けた専門的でハイエンドなシングルモルトであると言う。しかしながら、ウイスキーディレクターであるフレッド・レインの娘が言うには「カーラの好きな言葉は“都会のザラザラした感じ”です」。

www.douglaslaing.com



グラスゴー・
ディスティラリー・
カンパニー MDの
リム・ヒュー



2倍の生産量を作り出すために2回目のスチルの
セットをするグラスゴー・ディスティラリー・カンパニー

考えてみる

H₂O水!

記事: トム・ブルース・ガーティン

この一杯に一滴の水を加えるべきか?

我々の専門家によると、加水する事は味わいを薄くしてしまう事ではない。

実際、驚くほど新しい味わいを広げる事が出来る。

“さあ、蛇を放つ時が来た！”とビル・ラムズデン博士は言った。私たちはグレンモーレンジ蒸留所の最高蒸留・製造責任者である彼と試飲しており、初心者

は少し神経質になっているように見える。彼らにとってはシングルモルトウイスキーに加水するなんて行為は考えられない事であると思っているからだ。どうウイスキーを飲むかはあなたの好きなようにすればよい。

言うまでもなく、あなたの気分や飲む時間、雰囲気、また誰と飲むかによっても変わってくるだろう。もちろん誰でも自分の好みに自信を持つべきなのだが、時には先入観や外部からの声を気にしてしまう時もあるだろう。

谷間にある、忘れ去られようとしているバーを想像してみてください。ドアのサインにはハイランドらしいホスピタリティーの暖かさを感じる事が出来るが、一歩中に入ると地元の人々は知らない顔の人間がやってきたと、冷やかな目を向け、あなたがバーに向かう足音が石の床に響くのが聞こえるほどシーンとしている事だろう。

あなたはなんでも好きなものを注文は出来るが、“お水をジャグでいただけますか？”と言う機会はないだろう。

もしあなたがイギリス人だとしてハイランドのホスピタリティーを享受できると思ったとしても実際にはササナック*は所詮外部の人間である。本当に加水する事が嫌がられるかどうかは、それぞれの人間の心の中にあり実際には知り得ない。

ホワイトアンドマッカイのマスターブレンダーであるリチャード・バターソンによると1970年代からグラスゴーのバーでは“バーにはソーダがおりてあり、ストレートで飲むのは一部の強い人だけで、



グレンモーレンジ蒸留所のビル・ラムズデン



イアン・マカリスター曰く、良い出会いが最も重要な要素だ



レイチェル・バリーは香りの中に全てがあると助言

人々はみなストレートでは強すぎるのでソーダで割って飲んでいた。”

グラスゴーのキス**の危険にさらされ、実際は強い人でさえも加水して飲んでおり、自分を卑下する事は何もない。そもそも瓶詰めされたウイスキーのほとんどは最小限の酒税しか支払わないように40%に希釈されている。それがあなたの好みと一致するかどうかは自身で判断すればよい事である。

グレンスコシア蒸留所の責任者イアン・マカリスターはこう述べている「もし加水したいと思うならそれは素晴らしい事で、水を加える事によって美味しいと思えるなら、それがあなたにとってより良い事であろう!」。

インバーハウス蒸留所のマスターブレンダーであるスチュワート・ハーヴェイと試飲した時、彼は「ほとんどのウイスキーにはほんの少し加水する事を勧めている。加水する事で今までとは違う味を発見でき、突然愛おしく、柑橘、フローラルなアロマを得たりすることが出来る。これは直感的にわかるものではないし、加水する事はウイスキーそのものを薄めてしまうものではない」。

それどころか「アルコールを柔らかくすることで風味が広がる」とブルックラディ蒸留所のアダム・ハネットは述べている。もちろん全てのウイスキーに言える事ではなく、例えば強烈なスモーキーさがあるオクトモアはアルコール度数が60%前後あるが、そのまま飲むのが一番だと思う。

「私は、他のウイスキーでは幅が広がり開かれるが、このウイスキーは加水する事によって力強さやパワフルさが失われ、同じ味味は得られないと思う」。

グレンドロナック、ベンリアック蒸留所のマスターブレンダーであるレイチェル・バリー氏はボウモアを担当していた4年前にこの問題に向き合い、

「高アルコール度数を弱める事は香りをより嗅ぎやすくし、アロマはアルコール度数とは相反して水を加える事で強まるようである」と説明する。

最初の手がかりは加水する事によって発生する粘性や一時的に現れる油性の状況でうかがえる。

この加水のテーマはチャーリー・マクレーンの< Miscellany of Whisky >でも、あなたがいる北・南半球によって水の渦を巻く方向が時計回りなのか反時計回りなのか、そのポイントさえ議論されている。

チャーリー曰く、「加水する事は、ほとんどの場合はそれがたとえ数滴であっても良い考えだと思う。より香りが広がり心地よい味わいになる」。異なるウイスキーを評価する場合、ブレンダーはアルコール度数をおよそ20%にまで希釈する傾向がある。

イアン・マックロードのブランドアンバサダーであるゴードン・ダングス氏は「ボトリングする際の評価には香りも重要であり、アルコール度数を低くして確認する事でアルコール度数に邪魔されない香りと味わいの複合性を確認する事ができる」。

鼻は簡単に本質を見分ける事ができる高度な器官であり、スチュワート・ハーヴェイのように1日に200ものサンプルを確認する人にとっては、アルコール度数を20%程度にする事は巧妙な手段である。しかしながら、これはウイスキーの分析に関する事で、楽しむための一杯はその状況により異なる。

「加水する事はほんの数滴であってもよりアロマの複雑性を表面化する事になる」とスチュワート。「様々な種類の樽により様々なタイプのウイスキーがある。もしより重くオイリーなものを飲もうと思うなら、加水なしにはその本質に近づく事はないだろう」。



アダム・ハネット曰く、加水はよりフレーバーを引き出す



リチャード・バターソンは1970年代のグラスゴーのバーにソーダがおりてあった日を思い起こす

しかし、シェリーカスクでの熟成に関しては、「加水しすぎるとバランスを明らかに崩してしまう」と語る。これはシェリーカスク特有の強いタンニンと強いフルーツの複合によるものであると考えられる。一方で彼はファーストフィアアメリカンオーク、バーボンバレルで熟成させた1997年バルブレアを水とのハーフで好む。あなたの好みの一杯を見つける秘訣は誰もがまずそのまま味わい、その後自身が納得する味わいになるまで加水する事が完璧なバランスを作り出すことだと言う。

テイステイング会やウイスキーセミナー等でピペットを使用して加水する場面を多く見かけると思いますが、これは地元の酒飲みは使用しない。加水する事は良いが、バーでピペットを使用するなんて聞いた事がない、とアダム・ハネットは言う。

「加水する事はほんの数滴であってもよりアロマの複雑性を表面化する事になる」

スチュワート・ハーヴェイ

確かに、序盤で述べたようにバーで水差しなんて頼めないのと同じく、ピペットを使用するシーンも想像できない。ロビー・バーズは一度も使ったことが無いと思われる。

もしあなたが蒸留所の造り上げた芸術作品をかたくなに崩すことなく飲むドリッカーであったとしたら、ピペットと使う必要はないが、欠けているものがある。同じウイスキーを3杯用意して、1杯はそのまま、残りの2杯は様々な水の量を加えてみてください。いくつかのモルトは甘味を感じるものが、ドライ感を感じるようなミステリアスな変化があるし、他のものはより柔らかくふくよかで強い香りを感じる事ができるでしょう。

試してみてください。おそらくあなたは水による変化を会得し、周りの友人に紹介する機会を設ける事でしょう。●

*スコットランド人に使われるローランド以南の人を指すのに使われる言葉。

**ひどく酔っばらう事

スペイサイドのモートラック蒸留所の外観は控えめで、「ダフタウンの野獣」と形容される、複雑な製造プロセスは外観からは微塵も窺えない。このような静かなところは他にあるのだろうか、トリチャード・ゴスランは述べた。

写真：ピーター・サンドグランド

野獣の持つ 7つの原液

ス

ペイサイドの蒸留所は押しなべてパゴダ屋根や煙突が高木の上まで伸びており、訪問客、配送業者、どんな人間にとってもそれは標識になっている。(マッカランが今年の6月にその草葺きの新しい屋根、ボンド・ヴァレネスク蒸留所をオープンするまで、...)

モートラック蒸留所は、ダフタウン、その地域特有の伝統的なスタイルにとってもよくなじんでおり、注目を浴びる事なくひっそりと運営している。ビジターセンターやツアー、熟成庫でのテイastingはないが、内部には最も偏っているといわれる蒸留室、そして想像を絶する製造プロセスに困惑することでしょう。

THE HISTORY ~その歴史~

モートラックは1823年にダフタウンで最初の合法蒸留所として設立された、スペイサイドのウイスキー生産の中心地にあるオリジナルの7つの蒸留所の1つである。

初期の社員にはウィリアム・グラントもグレンフィディックを設立する前に20年間従事していました。彼自身の蒸留所はそこから道沿いにあり、後年、大変な成長をすることになる。

この蒸留所にユニークな個性が登場したのは1853年、鉄道の測量技術者であったジョージ・コーウィーがモートラックを買収してからとなる。この単独オーナーによって、味わいの強さと深さの評価を高め、モートラックが現在、ディアジオ社のジョニーウォーカーのボトルで引き続き使用されている様々なブレンドのための目覚ましい構成要素となった。

ここで何が
行われているの？
最初にモートラックの蒸留室を
見たときのリアクション。

モートラックについて

設立年: 1823
 オーナー: Diageo
 蒸留器: 6 (3 spirit, 3 wash)
 発酵槽: 6
 生産量: 年間300万リットル
 発酵時間: 60-100時間
 コンデンサー: フームタブ
 ビジター施設: 招待者のみ





シニアオペレーターのマシュー・デズモンドが6つある発酵槽の一つを調べている

◆ THE SORCERY ~その魔法~

ルネ・モルヴィックのガイドで我々が発見したのは、本来の意味で、今日の蒸留所を作ったのはコーウィーの息子であるアレクサンダーであることだった。この親愛なるスコットランド訛りのノルウェー人は21年間ディアジオ社で勤務している。ルネは明らかにモートラックの蒸留室に初めて訪れた訪問者の反応を愉しんでいる。私たちは純粋に目の前に並んでいる6つの異なる蒸留器を見「ここで何が起きているのだ?」と言わざるを得ない。ルネはわかりやすく説明してくれるが、その内容を吸収するためには高いレベルの集中力が必要で、おそらく理解するためにはより数学的な考え方が必要でしょう。



この蒸留室の設置とユニークなプロセスは蒸留所のオーナーだったジョージ・コーウィーの息子である、Dr.アレクサンダー・コーウィーのビジョンによるものである、とルネ。彼は香港での仕事から戻ってきて、とても強いフレーバーのウイスキーを作り出したいと思っていた。そのため1896年に彼は4基から6基に蒸留器を増やし、全て異なるシェイプとサイズにしたのです。

そしてそれはモートラックの「2.81蒸留」として知られることになった。3回蒸留のようではありませんが、アレクサンダー・コーウィーがどんな夢を見てきたのか、心が躍る。

2.81プロセスは、ウォッシュあるいは初溜液を80%まで分け、残り20%を再溜釜の1と2に使用。この20%で弱いフェイントを生成し、それを再溜釜の1に入れる。これをウィーウィッチーと呼ぶ。ウィーウィッチーは弱いフェイントを3回蒸留する工程で最終的なスピリッツを生み出す。

ここで生成されるわずかな分量は「ダッド・ランズ」として知られ、スピリッツの強さを高めることに役立ちます。

ウィーウィッチーは最小釜で7,800リットルしか製造されないが、モートラックのボディの厚みや

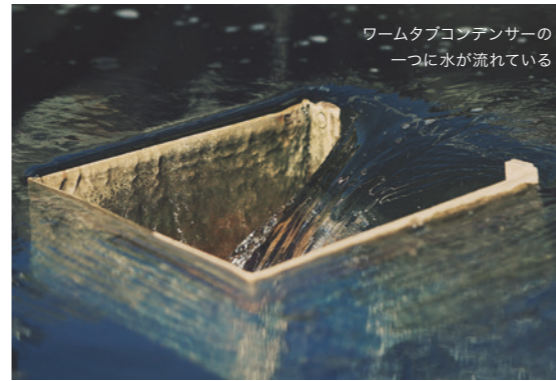


肉々しさのフレーバーに貢献する要素となっている。

あなたは銀行の担当者が訪問した時このプロセスをきちんと理解する事が出来ると思いますか?とルネ。私は彼らがなぜ2回蒸留をしないのだ、と言うことが目に見える。しかし2.81プロセスがモートラックの神秘の一部なのです。

ちなみに、蒸留所の検査官であった、前マネージャーのジョン・ウィントンによってウィーウィッチーと名付けられた。この場所を訪れている間、彼は「この隅っこに小さな魔女 (Wee Witchie) いるぞ」と断言したのだ。

モートラックの個性を活かすには、全ての液体がNo.1スタイルを通り抜けることが必要なのだ。◆



ワームタブコンデンサーの一つに水が流れている



ディアジオ社アクロバティックサービスからジョージ・マックギルがマッシュタンをサービス



上級管理職のルネ・モルヴィックがツアーをリード、モートラックの控えめな外観と複雑な蒸留プロセス



YouTube
STEP INSIDE
UnfilteredのYouTubeのチャンネル、SMWS SilverscreenのMortlach蒸留所を訪れてみましょう



モートラックの複雑な製造プロセスとは相反する控えめな外観



マシューがユアンに2.81蒸留プロセスを説明している



ローワインとフェインソタンクから
火災防止装置のパイプ



モートラック蒸留所マネジャー、
マーク・プラントン

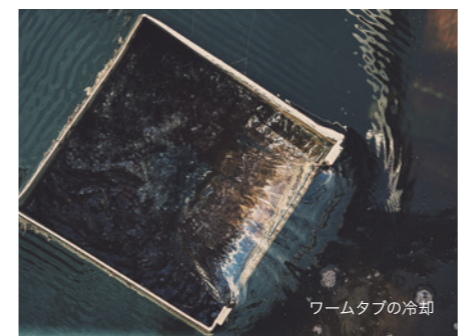


ユアンがウィーウィッチのスピリッツを
空にすることを任されている。

❶ THE WORMS ~ワーム~

ユニークな蒸留室の設立を同時に、フレーバープロファイルに貢献する、モートラックへの信頼はワームタブコンデンサーにあるだろう。お互いの蒸留器には蒸留所の外にそれぞれのワームタブが付いており、これも同じ形やサイズのものはない。

ワームタブを使うことはシェル&チューブコンデンサーよりも効果的ではないが、ウイスキーの個性を決定づけるものだと思っている、とルネ。早く蒸気を液体に凝縮し、銅との接触面を減らすため、大



ワームタブの冷却

量の冷水を使用することを決定した。これはウイスキーへより肉々しさや硫黄臭を与えることになる。

モートラックで何が起きているかを本当に理解しているのは、2.81蒸留の秘密を握っているシニアオペレーターのマシュー・デズモンドです。彼は40年間ディアジオ社に勤務しており、モートラックには25歳の時に着任、そして彼は自信をもって、蒸留工程の管理方法をネコにも教えることが出来ると宣言した。

実証するために、彼はソサエティのスピリッツマネジャーであるユアン・キャンベルを蒸留所のコンピュータ化された中枢センターに座らせた。ユアンは、アニメのタータンを着た小さな魔女の箒をスクリーンから飛ばすかのようにウィーウィッチを空にする工程を実施した。

蒸留所マネジャーのマーク・プラントンはモートラックで何が起きているかを説明するために別の場所からわざわざ我々に加わってもらった。最終的に私が頭の中に残っている言葉はこうだ。

あなたが初めてここに来たとき、ここは研究機



関のように思えたかもしれない。まあ、同じようには見えないけれども、と彼は言った。アレクサンダー・コーウィーがやったことは、彼のフレーバールの探求をここで実験していたことだった。彼が思いついたことは、高価で非効率なことであった。まるで1杯の紅茶を作るために3回煮沸するようなものだ。通常会計士の方が勝利するが、ここではそれが当てはまらない。

ここでは会計士を越えて、ダフタウンの野獣を作り出すための継続的な魔法が続いている。●