

UNFILTERED

FOR MEMBERS OF THE SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY

Discover the liquid history on the doorstep of our spiritual home in Leith, travel to distilleries from the Scottish

Highlands to sub-tropical Taiwan, and find out how to pair Society whisky and beer in our ultimate 'hauf 'n' hauf' tasting

ISSUE NO.

44



**THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY**

ESTD THE VAULTS, LEITH, SCOTLAND

Leith's liquid history

書き手：リチャード・ゴスラン 写真：マイク・ウィルキンソン

ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティのホーム、ザ・ヴォルツはウイスキーの遺産と物語の中で豊かな地域の中心にある。ソサエティ・メンバーのジャスティン・ヘイゼルハーストが、アンフィルタードの編集者リチャード・ゴスランと共にリースのウォーキングツアーについて説明する。

多くの知識と洞察力を持つ誰かがそれを指摘するまで、私たちは周りのことを理解していないのが一般的である。私たちは通りでサンドイッチを掴むか、家に帰るために通り道を小走りに急いでいる時、不揃いな舗装、あるいはもっと悪い道避けるために、地面に目を凝らす。私たちは足を止め、周りを見渡す事に時間を掛ける事は滅多にない。ありがたいことに今日、ソサエティのメンバー、ジャスティン・ヘイゼルハーストによって、ゆっくりと、周りのものに目を向ける機会を得た。結果としてそれは大変教育的であった。

私は安心して身をゆだねられた。ジャスティンは元教師であり、ウイスキーへの情熱をリースのウォーキングツアーへと発展させ、この地域の豊かなウイスキーの歴史を探求している。そして、その歴史は素晴らしい。

スピリチュアルホーム

ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティのスピリチュアルホームであるザ・ヴォルツを語るのに話始める場所はどこからが良いだろう？ 私たちが座っているメンバーズルームの真下にある、アーチ型天井の地下室は、1200年前まで遡ると考えられている。日付は不明だが、知られている話では地下室の中にはヨーロッパで最も古いワインセラーでしか知

られていない珍しい菌があり、ここにボルドーから赤ワインが運ばれ、干物や石炭と交換された。

何世紀にもわたって、ザ・ヴォルツは生き残り、繁栄し、現在は合併しているが、1785年では、最先端だった4階建ての建物で最高潮に達する。建物は1753年にワイン商人ジェームズ・トムソンによってリースされ、その後スコットランドを代表する独立系ウイスキーブレンダーの1つであるJG・トムソンの本拠地となった。ピップ・ヒルズがわずかな可能性に賭けて、この建物が売りに出される1983年までJG・トムソンはザ・ヴォルツで取引を続けた。このことはソサエティの私たち全員にとって幸せなことで、答えは「イエス」だった。

「ザ・ヴォルツはリースにおいて間違いなく巨大なウイスキー産業の中心にあった」とジャスティンが語る。「多くのメインプレイヤーはここが基盤となっている。そしてこの地域には約90の保税倉庫だけではなく、蒸留所、穀物貯蔵庫、クーパリッジ、瓶詰業者、ブレンド用施設、そしてオフィスやマーケティング部門などがあった。ある時点ではおよそ90の保税倉庫と蒸留所があり、ここではすべてのことが起こっていた。」



ジャスティンはリースにまつわる過去について詳しい

「この地域には約90の保税倉庫だけではなく、蒸留所、穀物貯蔵庫、クーパリッジ、瓶詰業者、ブレンド用施設、そしてオフィスやマーケティング部門などがあった」。

ジャスティン・ヘイゼルハースト



リースの町を見下ろすバカス

「事実として、リースは港として、ワインとブランデーを輸入し始めていた。その後1850年代から1870年代にかけてブドウネアブラムシによるフランスのブドウ畑の荒廃により、結局これらの倉庫はウイスキーの樽で満たされることになった」。

ブームと破壊

ザ・ヴォルツから、ジャスティンは川岸から様々な裏通りに沿って案内をし始め、ローマの農業、ワイン、肥沃さを象徴する神であるバカスの彫刻など興味深い見世物を指し示すために立ち止まった。彼女はかつてクオリティストリートとして知



アボットチョイスの倉庫



リースにある「ゴーストサイン」の一つ

られていた、マリタイムストリートにあるロバートソン、サンダーソン社を見続けている。「ザ・サンダーソンの名前は、彼の最も有名な創造物であるVat69のウィリアム・アンダーソンとして知られているかもしれない。Vat69は彼がリースのこの場所でブレンドの実施し、約100のブレンドの中から、最も人気の高いサンプルだったのが69番目というのがこのウイスキーの名前の由来なの」とジャスティン。

他にもこの地域にある多くの「ゴーストサイン」の一つや、今は亡きビジネスの足跡、多くのワインやスピリッツ、紅茶のディーラーによって放置された建物などを説明してくれた。

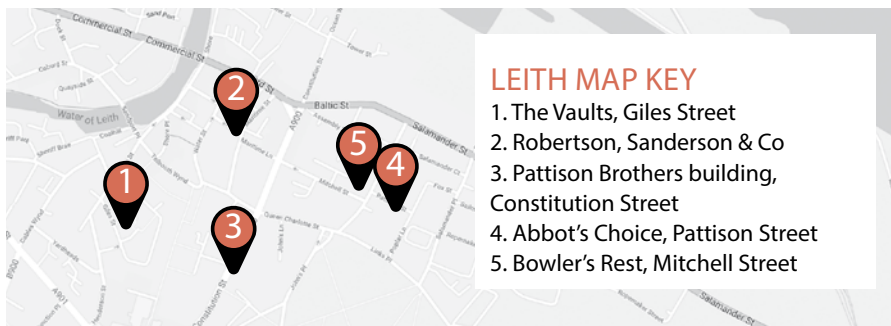
コンスティテューションストリート角付近にはパティソン兄弟によって建設された豪華な建物があり、その名前はウイスキーの世界で19世紀後半のブームの背景にある主な勢力の一つとして、またその後何十年も業界を荒廃させたものとして永久に知られることになる。彼らは実に多彩な個性を持ち、マーケティングの天才であった。彼らの手法の一つはウイスキーを収税

マーケティングの天才であった彼らの手法の一つはウイスキーを収税史に引き渡す前に500羽の西アフリカオウムを「パティソンウイスキーを買え！」と言わせるために訓練した

史に引き渡す前に500羽の西アフリカオウムに「パティソンウイスキーを買え！」と言わせるために訓練したのだ。しかしながら、彼らは豪華なオフィスで優雅なひと時を過ごす時間はほとんどなかった。1898年まで日付を戻すと、その12月までには会社は倒産してしまったからだ。オフィスは翌年行われた卸業者のオークションに出され、1901年までに兄弟共々詐欺罪で有罪となり投獄されてしまった。この近くにはかつて保税倉庫だった8階建て



アボットチョイスのウイスキーボトル



LEITH MAP KEY

1. The Vaults, Giles Street
2. Robertson, Sanderson & Co
3. Pattison Brothers building, Constitution Street
4. Abbot's Choice, Pattison Street
5. Bowler's Rest, Mitchell Street

の建物があり、その文字からは当時アボット
 チョイスブランドの本拠地であったことがうか
 がる。現在ではアンティークの部類のビジ
 ネスになってしまったが、中に足を踏み入れ
 ると、2口の注ぎ口がついたセラミック製の
 僧侶のボトルも含めてウイスキーの歴史を
 垣間見る事が出来る。

過去を振り返って

最後の立ち寄り場所はジャスティンの
 馴染みのパブ、ザ・ボウラーズ・レストで裏
 通りの隠れた場所にあり、存在すら知ら
 ないか、知っているも素通りしてしまいそ
 うなパブだ。ジャスティンが隠れたリースに
 目を向けたことで、彼女はまた古い港の
 隙間にある簡単には近寄れない素晴ら
 しい小さなパブを紹介する事が出来る。

ここは最終的にウイスキーに触発され
 た彼女のツアーのためにジャスティンが持
 ち込んでくれた、リースの過去のウイスキ
 ー生産の時代に遡る様々なブランドのテ
 イスティングが出来る場所である。今日で
 は、1969年にサウスクインフェリーにボト
 リングが移管する前の、リースがまだ

ラベルに記載されている1960
 年代のVat69、1970年
 代のクロフォード スリース
 ター スペシャルリザーブ
 と1970年代後半から
 1980年代半ばまでリ
 ースに拠点を置いたロ
 ウ・ロバートソン社のオ
 ールドガンズがある。「このス
 タイルのウイスキー市場は
 消え去り、シングルモルトが多



コンステレーションストリート通りにあるパティソン
 兄弟の本社

くの人々の購入対象となる時代になった。
 しかしこうして古いブレンドを飲むことは可
 能で、彼らにとってはこれが古い時代のもの
 を味わえる唯一の方法よ」とジャスティン。

「ロウ・ロバートソンが1967年
 から閉鎖するまでポートエレン
 のライセンスを所持していた
 ため、このオールドガンズは
 ポートエレンの要素があ
 るかもしれないという興
 味深い可能性がある」。

今回のツアーで、リース
 の建造物だけでなく、それ
 を刺激した液体についても
 少し賢くなったと思う。ジャス
 ティン、ありがとう。●

ジャスティンによるリースのウォーキングツアーに
 ついての詳しい情報はwww.kaskwhisky.comまで

THE GATHERING AT THE VAULTS

SMWS members from near and far are all invited to come together in Leith to celebrate the Society's heritage and origins in this historic whisky district when 'The Gathering' kicks off in early September. We'll be hosting a week of whisky-

fuelled and Leith-inspired events, running from Monday, 2 September to Sunday, 8 September. As well as Justine's walking tours of Leith taking place during The Gathering and an exhibition of SMWS caricatures at the Custom House Gallery

all week, we'll also have:

- 2/9: Leith whisky and food pairing, featuring Kilted Donuts at The Vaults
- 3/9: *Sunshine on Leith* whisky tasting and film screening at the Leith Theatre
- 4/9: *Trainspotting* whisky tasting and film screening at the Biscuit Factory
- 6/9: First Friday Members' Gathering at The Vaults
- 7/9: Virtual Tasting screened live from

- The Vaults
- 7/9: BBQ and party in the courtyard at The Vaults
- 8/9: Open Day and brunch in the courtyard at The Vaults.

Look out for a very special celebratory bottle being released for The Gathering that we'll be sharing with members all around the world. Even if

you can't join us for the celebrations at our spiritual home, this is a dram to unite our membership, wherever in the world you might be. Keep up to date at www.smws.com/thegathering



THE KNOWLEDGE

.....

ウイスキーの専門家であるアンガス・マクライドはオークションのために本物のボトルを厳選した。彼はボトルのラベル、キャップシール、グラス、内容物を調べる事が出来ればその信ぴょう性を判断するには充分だと言う。





ウイスキーの買手は現代のブレンデッドウイスキーを昔のシングルモルトとしてごまかされる犠牲者となっている。トム・ブルースーガーダインがそのフェイク（偽物）の問題を調査

買手の危険

写真：ピーター・サンドグラウンド

年の夏、スイスのサンモリッツにある高級ホテルのバーで裕福な若い中国人の男性が一杯のオーダーをした。その価格はシングルで7,600ポンド(約10万円)。そのばかげた価格にもしかすると1878年のマッカランだったのではないかと疑った。ボトルの写真はオンラインで投稿されたが、一週間以内にその信じよう性について疑問が投げかけられ、その数か月後、オックスフォード大学にあるタトラック&トムソンのコンサルタント研究室で炭素年代測定の調査がなされ、結果には説得力があった。その一杯は古のシングルモルトではなく1970年代初めのブレンデッドであった。

私には絶対に起こらない

ウイスキーの偽物がニュースに。ザ・サンモリッツのボトルは12月にマッカランの偽造品を世にさらすことを手伝ったアナリスト兼ブローカーであるレアウイスキー101が55本を炭素年代測定に送ったフォローアップ記事のように、大きな報道を受けた。同社の共同設立者であるアンディ・シンブソンは21本がそのテストで引っかかったと発表した。「1/3が偽物だと証明された」とBBCによってニュースに。「この報道の数分以内に「ウイスキーの1/3は偽物」と誤解された」とアンディ。「もちろんそんな事はないのだが」。明らかに、オークションの頻繁な売買、個人のコレクション、あるいは



上：レアウイスキー101のアンディ・シンブソン

既に飲まれた偽物ウイスキーの実際の規模感をそのような少量のサンプルから推測する事は出来ない。サザビーのワイン部門責任者であるセレーナ・サトクリフはかつて次のように語っている。「偽物の多くは喜んで、楽しまれている」。それでもアンディは過去3年間で660万ポンド相当の偽造ウイスキーを見たと言っており、「一部の人は幸せにも砂に頭を埋め「自分にはそんな事は起こらない」と言っている。このゲームは「注意喚起」（買手に気を付けて）と言う古いモラルを無視しているようである。





上：偽物の28年熟成タリカー

最後の手段

ウイスキーを炭素年代測定する技量は1950年代、冷戦時代の核実験のおかげである。大気中の放射性形態の炭素（炭素-14）のレベルが急上昇していたが、1963年に署名された部分的核実験禁止条例の後に減少し、判断しやすくなった。

ウイスキーで使用される大麦やワインのブドウなどの生物に吸収される炭素-14のレベルは1955年以降に製造された場合、より高い炭素-14が存在する場合に、蒸溜の日付を2～3年以内に正確に特定できる。1950年代より以前に製造された場合、炭素年代測定はより広範囲の日付での特定となる。55本のボトルを検査したスコットランド大学環境研究センター（SUERC）の副所長であるゴードン・クック教授は次のように述べている。「我々が見たウイスキーの多くは、19世紀後半またはそれ以前のものでされていましたが、爆弾の放射性炭素が入っているためすぐに偽物だとわかりました。あなたは偽物の数に驚きましたか？「いいえ、特に。しかし多くの場合、ラベルが非常にきれいでした」。「我々が本物だと思った物は単にラベルに少し傷がついていて、ボトルは古く見えていたのです」と彼は答えた。

詐欺または「洗練された」

ウイスキーライターでコンサルタントでもあるアンガス・マクライドはこうしたテストの価値に疑問を投げかけ、こう述べている。「真実を判断する唯一の方法が炭素年代測定によるものだというボトルを今まで見たことがありません」。ザ・サンモリッツのボトルはその一例であり、疑わしいほどきれいなラベルとマッカー

下：コンサルタントのアンガス・マクライド

ン&タリカーディスティラーズのような会社が存在していたという記録はない。彼の見解ではウイスキーのラベル、キャップシール、グラス、コンテンツ、そしてストーリーを調べる事が出来れば十分だという。しかし、もちろん彼は、存在しなかった偽物のボトルを模倣して、専門的な知識を持つ闇業者がラベルとウイスキーを作り上げるという模造品の一側面について語

下：テスト用のサンプル



ザ・スコッチモルトウイスキー・ソサエティはウイスキーの信ぴょう性を確立するために化学分析を実施するスコッチウイスキー研究所のメンバーです。



っている。1990年代にこのようなボトルが市場に見受けられるようになってきた。これには2000年～2002年の間にオークションや個人顧客から蒸留所によって購入された100本のアンティークなマッカランも含まれます。これらすべては偽物で、情報源はイタリアからであり、粗悪なアングロサクソン語の「詐欺」とは対照的に粗悪品は「ソティスティックアジオン」と呼ばれた。ザ・サンモリッツのボトルとシアウイスキー101で検査されたボトルは同じ出どころであった。「見つける事ははるかに難しく、流通市場全体にとってははるかに問題となるのは詰替えとラベル替えである」とアンガス。1970年代から80年代にかけて、ゴードン&マクファイルはマッカランを予備のラベルと共にイタリアに送っていた。単純なキャップシールと標準的なボトルの使用を追加すると、誰も偽物だとは思わない。また、最近発見されたゴードン&マクファイルの価格表がそれを物語っている。1972年シングルモルトは3.50ポンドでオファーされ、37年もののマッカランは4.54ポンドにまで目が飛び出るほど跳ね上がった。

飲んで。放り出さないで。

ウェブには情報があふれており、アンディ・シンプソンが調べたところほんの10分で収集性の高いマッカランが4本も見つかった。それらを買う人は誰でも、手元に残しておくのではなく、オークションを考

えているでしょう。競売人はボトルを精査して調査のため質問をする必要があるが、一部は多くの手数料が入る事を夢みてそのハンマーを早く下ろすだろう。

アンガス・マクライドはオンラインでのスペシャリストの方が通常は優れていると考えているが、とはいえ名前と評判に依存している。誰かがカタログのボトルを照合してみると「しばしば何の返答もなく、消えてしまう」事があります、と彼。これらはソサエティのウイスキーも同じく、会員がソサエティに警告し、オークションから取り下げられた事が起こった。ソサエティのスピリッツ・ディレクターのカイ・イヴァロは検証を求められたが、彼は直接購入したものでないと検証できない。アンディ・シンプソンやアンガス・マクライドのようにソサエティボトルの偽物の話はまだ聞かないが、これ

は時間の問題に過ぎない事を認めている。

「現時点ではウイスキー市場を取り巻く第2次ブームから生まれた事だと思う。「良いと思えればそれで良く、我々はメンバーに楽しんでもらうために詰めているのであって、オークションでびっくりされるためではない」。

このアドバイスに従ってほしい、そうすればソサエティは偽物からは逃れられる。●



「良いと思えればそれで良く、我々はメンバーに楽しんでもらうために詰めているのであって、オークションでびっくりされるためではない」。

カイ・イヴァロ 写真左

巨大化する世界の のウイスキー

写真 南投蒸溜所、カバラン蒸溜所とデイヴィッド・リドリ

台

湾東部は湿気が多くどんよりとした気候で、粘りつくような暑さがなければスコットランドから来る者にとってはなじみ深い。首都台北から

特急で1時間、そこからタクシーで少し行くと南投がある。ここにタバコとアルコールを自社で製造する、Taiwan Tobacco & Liquor社が持つ、町と同じ名前の南投蒸溜所がある。TTL社のワイナリーは1978年に遡り、1984年にはスコットランドからバルクを輸入し、ブレンデッドウイスキーを製造している。国内の物価と需要の高まりによりTTL社は2008年より独自のモルトウイスキー蒸溜所を設立し、ライチワインや他のリキュールも生産している。

この日のガイドは南投蒸溜所の上級技術者であり、2016年にエジンバラのヘリオット・ワット大学の醸造 & 蒸溜コースを卒業したチャン・ペーヤン氏。

「製造工程はスコットランドとほぼ同じですが、気候と蒸溜酒製造がこの広大な製造の一部であるという点は興味深く異なった点だと思います」とペーヤン。「6月から8月の猛烈な夏の暑い時には蒸溜は行いません」。

この暑さに対応するため発酵開始前に

台湾はモルトウイスキーを輸入して消費するだけではない。15年もの時をかけ、独自で生産するプレイヤーとなった。ソサエティのスピリッツディレクターであるカイ・イヴァロが台湾にある南投蒸溜所とカバラン蒸溜所を訪問した。

ウォッシュバックの冷却ジャケットに冷蔵水を循環させて18~19度に下げる必要があり、このジャケットは断熱効果もある。発酵は60~84時間で週末が長い期間を占める。大麦は台湾では育たないので、スコットランドから輸入している。ノンピートもピーテッド(35ppm)のモルトも含む。ペーヤンによると台湾のウイスキー Drinkers にはピーテッドはあまり人気がないと言う。

「ここでは地元の食事と甘い味わい文化の観点からシェリー樽熟成のウイスキーが好まれます」と彼。

スコッチウイスキー愛好家にはなじみあるフォーサイズの4つのスチルのうち3基を使用している。

「ここでは年間400,000Lのピュアアルコ

ールを造れます。まだ多くの部分が手動でスチルマンがカットを行っていますが一日3シフト制のために、その人によってカットが変わってきます」。

熟成の速さ

スチルハウスを通り過ぎ、熟成庫に向かう途中、ペーヤンは奇妙な1本の木の前で立ち止まり、この木は1999年にごく南投を襲ったマグニチュード7.6の地震に耐え抜いた木だと教えてくれた。台湾のウイスキーメーカーが対応しなければならぬのは気候だけではない。

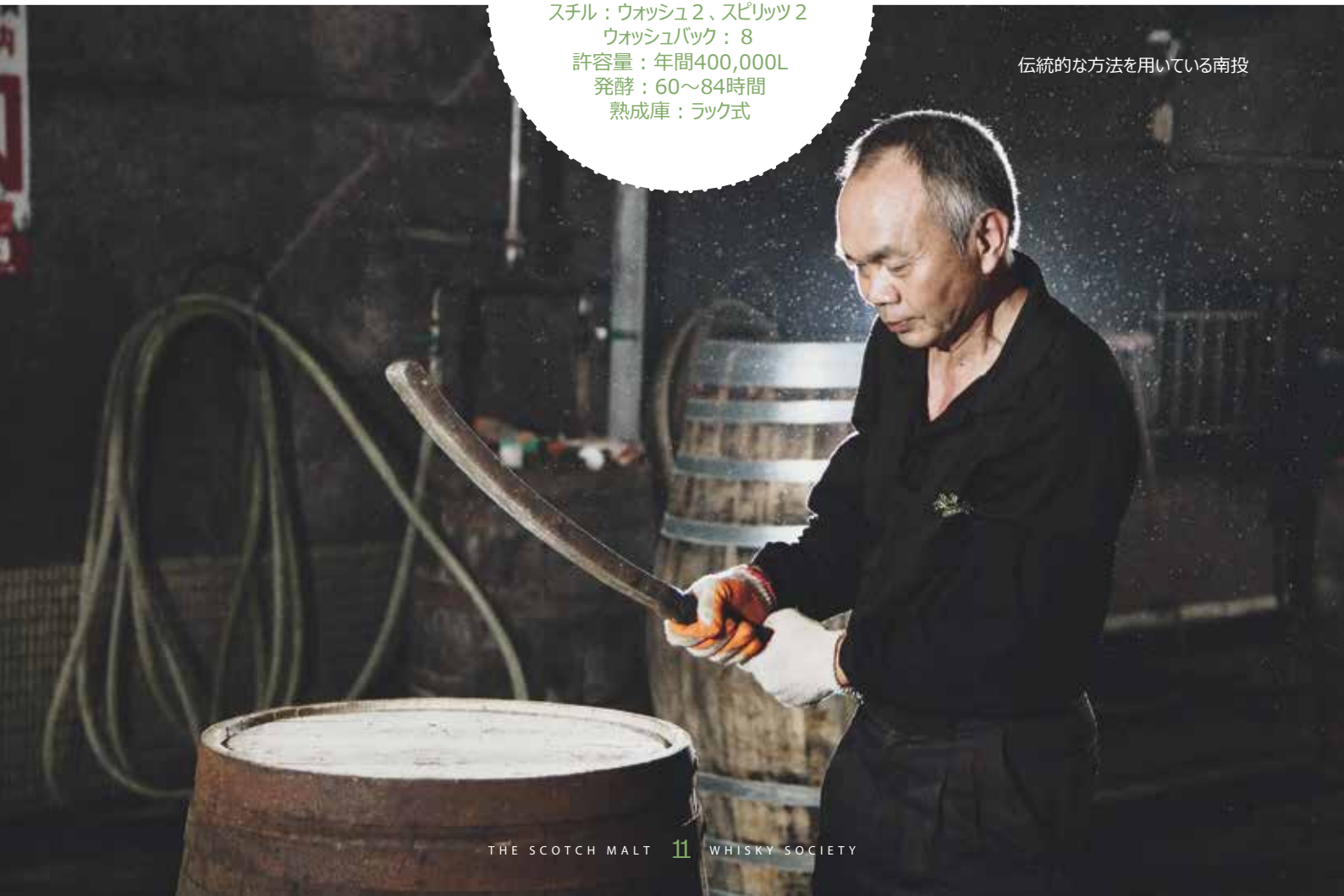




南投蒸留所

創業：1978年（ウイスキーは2008年から）
オーナー：台湾タバコ&リカー株式会社
スチル：ウォッシュ2、スピリッツ2
ウォッシュバック：8
許容量：年間400,000L
発酵：60～84時間
熟成庫：ラック式

伝統的な方法を用いている南投





上： スチルの検査をする南投

台湾ではアルコール度数59%から60%で樽詰めするが、エンジェルシェアが大きく、年間に6~8%だという。

たったの4年でアルコール度数はおよそ56%となり、カスクの中身は27~34%も減ってしまう。

熟成庫はカスクタイプによって調整しており、エクスパーンとシェリー、ワイン、ブランデーカスクと分けている。

南投の他のスピリッツ製造も含めこの敷地には4人のクーパーがチームとしている。熟成庫は鉄のラックで地震に対応しており、とりわけ熟成庫を大きな柱で支えカスクを保護しているのは特出する点だ。

ツアーを終え、ビジターセンターへ向かいカスクサンプルを試した。

「我々初のシングルモルトのリリースはちょうど6年前で、すぐに国際大会で受賞する榮譽を得ましたとペーヤン。

「南投ブランドのオマーとYushanはこの2年間で海外での売上が急増しており、将来的には蒸留所の拡大も考えています」。

ピート、ノンピートのバラエティに加えカスクタイプの違い、幅広いフレーバーが提供可能である。中には同サイトで製造したライチキュールやオレンジブランデーの樽で熟成したウイスキーもある。

今回案内していただいた時間とホスピタリティに感謝し、雨の中電車で台北に戻ろう。

巨大な上昇

翌日は、昨日とは打って変わり太陽がまぶしく光り、青空のもと台北からギラン、島の東部へと魅力的な田園地帯を通り抜けカバランの本拠地に向かう。

「お天気に恵まれてラッキーですね」とカバランのブランドアンバサダー、ケイトリン・ツァイに迎えられた。「ここは周りを山で囲まれていて年間のうち280日は雨なんですよ」。

カバランの私の第一印象はそのスケールだ。ケイトリンは年間100万人ものビジターが訪れ、ギラン県の週末の観光名所だと教えてくれた。ほとんどの訪問者は台湾、韓国、日本とタイからの事。

この製造許容量は年間900万L（現在の製造量はたった600万L）で、世界トップ10に入る製造量であり、カバランのモルトウイスキーは世界60か国で販売されている。

また、数々の受賞とその成果は、製造開始からわずか14年とは思えない。しかし親

下： 樽は慎重に保管されている



会社である金車グループとカバランの創設者ティン・ツァイ・リーのビジョンを知れば驚く事ではない。

「元々彼のビジョンは醸造とワインに対してでしたが、2002年の初めに世界貿易機構に加盟し、国による酒類独占が停止したことにより台湾ウイスキー愛とそのビジョンが実現しました」とケイトリン。

金車グループは大志や約束を欠いたことはなく、モルトウイスキーの世界で力を生み出すことに着手した。ソサエティのメンバーも知っている人はいらと思うが、ウイスキーの伝説的コンサルタントのジム・スワン博士の助けを借りて行われ、彼の最大の業績の一つとして認知されている。

蒸留所の規模も壮大だ。カバランはその成功により、現在2つの蒸留所プラントを操業している。新しい一つは公開されていない

この蒸溜所の製造許容量は年間900万Lである（現在の製造量はたった600万L）

が2016年にオープンし、最初のひとつと同じものだ。南投と同じく大麦は輸入しており、そのうちの90%がイギリスから。2016年以来ピーテッドも生産している。目的のフレーバーを達成するために酵母もフランスと南アフリカから輸入し、ミックスして使用している。

再度言及するが、高温多湿の気候は製造工程において考慮しなければならない。40のウォッシュバックは全て温度コントロールされ、60時間発酵される。

カバランはフレーバーの70%は樽由来だと考えているため、蒸留器から出るニューメイクスピリッツの一貫した品質を確保する事に重点をおいている。また2つのプラントに10組のスチルがあるが、スピリッツの一貫性を保つため全て同じである。スピリットスチルはフルーティーで豊かなスピリッツにするため、急な下向きの角度を備えたラインアームである。彼らはまたコンデンサーに加え、コンデンサーを冷却するためのサブクーラーも持っている。

樽がもたらすフレーバーの哲学を考えると、カバランが木材と熟成に対するアプローチを幅広く研究開発した事にも驚かない。

ジム・スワン博士により開発された、削り、トーストされ、再度チャーされたワインカスクが恐らくもっとも知られていると思うが、更に幅広い違うタイプのシェリー、ワインやバーボン樽もある。

気候に対処する事がプロセスの課題である場合、亜熱帯の条件を最大限に利用できるのは熟成である。倉庫では熱を蓄積す

台湾のウイスキーマーケット

台湾は世界で6番目に大きいスコッチウイスキーの国際市場であり2018年の輸出額は1億6840万ポンドで、2017年より5%上昇している。



カバラン蒸留所

創業：2005年
 オーナー：金車グループ
 スチル：ウォッシュ10、スピリッツ10
 ウォッシュバック：40
 許容量：年間900万L
 発酵：60時間
 熟成庫：パレット式

上：山に囲まれているカバラン



上：カスクをトーストするカバラン

るため、窓は閉じられている。

「建物の5階では42度から45度に達しますが、地階では20度程度にしかありません」とケイトリン。「私たちは最も大きな樽、シェリーバットは最上階に、ワインカスクはその下、バーボンバレルは地階に置いています。冬は窓を開けて冷気を循環させるため樽の温度は大きく変わります。この事は熟成を早める手助けをします」。結果、エンジェルシェアは南投よりも多く年間10~12%程度、しかし湿度が80%位の場合にはアルコール度数に関しては時と共に下がっていく。熟成は最低4年間でカスクはパレットで熟成される。

彼らもまた地震対策を施している。ビクターセンターは週末になると10,000人も人が訪れ、あらゆるテイastingが出来

る巨大なスペースがある。

また自身でカバランのオリジナルブレンドの経験も出来る。そして、美しいパッケージに入れられ自宅に持ち帰る事が出来る。

台湾ウイスキーについてはより大きく期待する。関心が高まっており、成長と品質に関しては間違いない。唯一の驚きはこの島に新たな蒸留所の予定が無い事である。

—今の時点では。●

下：ブレンドに挑戦するカイ



THINK TANK

.....

バーボン樽、テキーラ樽、そして今やニシンの樽も。トム・ブルース・ガーディンが熟成におけるやっかいな問題と、珍しさが当たり前なものとなるのか、について議論する。



明確な 区切り



ブライアン・キンスマンは
伝統の起源に疑問を
呈している。

著

有名な建築家サー・リチャード・ロジャースはチャールズ王子のように、セント・ポール大聖堂にまつわる話について近代建築を批評する事を楽しんでいる。

サー・クリストファー・レンのデザインは18世紀初頭のロンドンでは、嫌悪感を頂かれたようで、あの有名なドームは建設中は見えないうように隠さなければならなかった。

1889年に完成した際、エッフェル塔の時と同じように批評家は「全くもって悲劇的な街頭」と批判したが、その後、国宝となった。モラルというのはいたって単純で、我々は急いで判断する事はせずに、かつては何事も斬新であったという事を忘れていないことだ。この事はスコッチウイスキーと熟成させるための樽にも同じ事が言えるだろう。

「伝統とはどの時点で始まるのだろうか？」とウィリアム・グラント&サンズのマスターブレンダーであるブライアン・キンスマンは問う。「かつてバーボンバレルは伝統的なものではなかったが、今ではそうになっている」。

1935年のアメリカ連邦アルコール管理法によってバーボンは新樽を使用して熟成しなければならなくなった。この動きは世界恐慌の際に仕事を守るため、クーパーの組合によるロビー活動に対応した

「伝統とはどの時点で始まるのだろうか？ かつてバーボンバレルは伝統的なものではなかったが、今ではそうになっている」。

ブライアン・キンスマン

事による、と伝えられている。この事による予想外の結果は、倹約家であるスコットランド人にウイスキー用の全く新しい安価な木材を提供する事になったことだ。以前はかろうじてケンタッキーからスコットランドへ渡っていたであろうが、今日ではスコッチ産業の95%がこの樽に依存している。バーボンの熟成に関する法律が変更された場合、最大のライバルは大変な苦境に陥るのだが、誰もそんな事は考えていない。

伝統の誕生

1935年当時、スコッチウイスキー協会(SWA)は伝統的ではないバーボン樽の使用に挑戦する事はなかった。現在の法務部長であるアラン・パークは次のように説明している。「法律で許可されている事は時間の経過と共に一般的に使用する事で伝統的となります」。従来、EU法で定められている伝統的とは一般的に継続して使用されている事(物)と定義されている。

スコッチの熟成樽に関しては「スチルワイン、酒精強化ワイン、ビール、ウイスキー、ブドウ由来のブランデーとラムの熟成に使用されたオーク樽」を指している。関連するEUの規則は1989年からのものであり、これらの伝統を踏襲しているようだ。曲がったバナナ法(バナナの品質基準に関する法律)や他のEU神話のようにEU離脱支持者を怒らせるには充分だ。(補足: EC規則2257/94では「ストレート」という言葉は一切言及されておらず、バナナには「奇形や異常な曲がりがない」ことが記載されている)

樽の話に戻ろう、SWAは何が許可されているのかについて常に質問されている。この問題を明確にするため、昨年秋にメンバーと協議した後、5月に公開協議を経て修正案を作成した。とりわけ、核果(中心に大きな

「ある程度の改革の余地が必要」

ジム・ペバリッジ



種が入っている果実) を使用して発酵もしくは蒸留に使用した樽は使用してはならない。また、典型的に木材での熟成をしないスピリッツの伝統を新しく創出することはできない。アラン・パークが説明するように「私はウーゾを作るつもりなので、スコッチを熟成させた樽を使用することができる」というわけにはいかないのである。修正の最終条項には「使用されるカスクの種類に関係なく、得られる商品はスコッチウイスキーの伝統的な色、味、香りの特徴を備えている必要がある」とある。

伝統への挑戦

2018年1月、「ウォールストリートジャーナル」による息をのむようなレポートは「多国籍企業による数百年の伝統に挑戦する極秘計画」を明らかにした。ディアジオ社によるテキーラ樽での熟成構想である。このスクープはイギリスのマス

「私はウーゾを作るつもりなので、スコッチを熟成させた樽を使用することができる」というわけにはいかないのである。」

アラン・パーク

コミによって伝えられ、「ザ・デイリー・メール」は「テキーラ・ウイスキー」に関する批判的なコメントをし、「ザ・タイムズ」は「ウイスキーの純粋主義者が若い世代を誘致するためにテキーラ樽のレシピをたたきつける」と叫んだ。数年前、私は若いスペイン世代にウイスキーをアピールする記事を書いていた。そこでは、「スコッチ・オンザロック」のような見出しの下に、気難し

い表情のスコットランド人が飲み屋の裏手で一杯飲んでいる写真が登場する。新聞で起こるこの切り離しは、スコッチウイスキーの生産とマーケティングの間でしばしば起こるギャップを反映している。ブライアン・キンスマンはウィリアム・グランツの元で働く事が出来て光栄だと言い、「原酒を担当するチームがまさにウイスキーを作るのだ」と言った。彼はこれを家族経営の農場にたとえ、マーケティングは他の農場に対してしっぽを振る犬に例え、自分は消費者を信じて「私はウイスキーを購入する人はおそらくPR中心の製品には取り込まれないと思う」と言った。

「もしこれが純粋な仕掛けでありプレスの多少の押し付けがあるのなら、このカテゴリーにとって良い事ではない。しかしウイスキーが更に発展するのであれば問題はないでしょう?」。

ブライアン・キンスマン



「伝統は発明する事は出来ない」

アラン・パーク

改革の余地

SWAから提案された新しい案によりテキーラやカルバドス等の樽が許可されるように思われるが、そのようなウイスキーはケースバイケースであろう。ブライアンは誠実に行われている限り、その使用に問題はないと思っている。「もしこれが純粹な仕掛けでありプレスの多少の押し付けがあるのなら、このカテゴリーにとって良い事ではない。しかしウイスキーが更に発展するのであれば問題はないでしょう？」。

キャンベルタウンにあるグレンスコシアのマネージャー、イアン・マカスターも同じだ。「私は非常に賛成だ。従わなければならない特定の規制と規則はありますが、なぜだめだと思うのでしょうか？」。そしてこのような改革をゆっくりと受け入れる事が最善化も知れない、と付け加えた。

ジョニーウォーカーのマスターブレンダーであるジム・ベバリッジ博士は「ある程度の改革の余地が必要」であり、そして「スコッチはじっとはしてられない」と思っ

私にとってカスクフィニッシュはその前の木材のコンディションの観点から考えると常にベストだと思っている。

ジム・ベバリッジ



「改革はゆっくりと加えられるべきだ」

イアン・マカスター

ている。しかし彼は「スコッチウイスキー業界はとても明確で、我々はウイスキーの風味付けをすべきではない」とも加えた。

「私にとってカスクフィニッシュはその前の木材のコンディションの観点から考えると常にベストだと思っている。

例えば、ポートカスクの場合はポートではなく、ポートが木材に対して行ったことである。生産者は規則を守る事が重要な事であり、ウイスキーにポートのフレーバーを加えていると思う事は非常に危険な事だと思う」。

ブライアンも木材そのものに焦点を当てる事に同意し、「オークについては100%そう思うし、以前の規定内容ではあまりにも手抜きだと思う」と言う。

しかしながら、この新しい草案を手伝いたビーム・サントリーのマスターブレンダーであるロン・ウェルシュは最後の点に問題を感じている。

「これまでの内容はスコッチウイスキーのフレーバーの向上に大きく貢献している」と言うのが彼の見解だ。事実使用する樽がバーボンの蒸留所の物か別の物かによって、同じウイスキーのわずかな違いを検出できる。以前の樽詰めは確かに多くのモルトがより良くするための方法で、シェリーなのか、ポート、ソーテルヌ、もしくは何か他のものなのか、香りに関する事はラベルを見れば一目瞭然だ。

「味は全てを明らかにする、酸っぱく、酪酸、赤ん坊の嘔吐、塩っぱく、胃酸のようだ」。

マーク・ギレスピー

いかがわしいビジネス

最初のテキーラ樽のウイスキーが販売される時にどのように販売されるのか非常に興味深い。サボテンやソムブレロをラベルに記載しているブランドは笑われるかもしれないが、そんなひどい事は起こらないだろう。

ロン・ウェルシュは業界が責任をもって行動し、木材に関しては過激になりすぎない事を確信している。対照的にジョージ・ディッケルのタバスコ樽フィニッシュのバーボンを気にしている。遥かに悪いのはフィッシュキーだ。これは、ドイツ人オーナーが元ニシンの樽で仕上げたシングルカスクのブルックラディ。酸っぱく、酪酸、赤ん坊の嘔吐、塩っぱく、胃酸のようだ。

「味は全てを明らかにする」とウイスキーキャスト.comのマーク・ギレスピー。それが伝統的になる可能性の低い一つの例だと言えるだろう。●



ALL
TOGETHER
UNIQUE
Simply email SMWS
CYCLE JERSEY
and your details
to unfiltered@smws.com

WIN YOUR OWN 'ALL TOGETHER UNIQUE' SMWS CYCLING JERSEY

Show your Society colours with one of our fantastic new cycle jerseys, as modelled on our recent Tour de Islay.

We have five jerseys up for grabs to members who want to show off their favourite flavour profile when they're out for a ride.

To bag one for yourself, simply email SMWS CYCLE JERSEY with your member number, country, jersey size and favourite Society flavour profile to unfiltered@smws.com

The deadline for entries is 30 September 2019. The competition is open to members only and the first five entries drawn at random will win.



**THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY**

ESTD THE VAULTS, LEITH, SCOTLAND