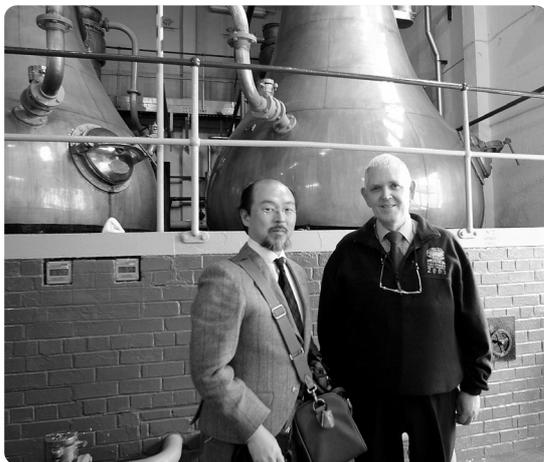




スコッチウイスキー、こだわりの飲み方

会員 渋谷 寛 <48期>
ウイスキーエキスパート

スコッチウイスキーを水割りで何杯も飲むのも良いが、私なりのこだわりの飲み方をご披露したい。スコッチウイスキーには、価格を抑え飲み易くする為にグレンウイスキーを混ぜ合わせたブレンドウイスキーとグレンウイスキーを混ぜていないシングルモルトウイスキーの2種類がある。バランタイン、ジョニーウォーカー、シーバスリーガル等のブレンドウイスキーが水割りでよく飲まれている。私はシングルモルトウイスキーをストレートで飲むことに決めている。蒸留所（厳密には樽）ごとに味が違い、それぞれの個性をじっくりと楽しめるからである。現在稼働中の蒸留所の数は約80箇所、閉鎖された所を合わせると100種類以上の（熟成年数や樽の種類等をかけ合わせると数え切れない）シングルモルトに出会うことができる。スコットランドの地域によって風味が異なる。南のローランド地方は比較的穏やかで口当たりが良く飲みやすい（お勧めはローズバンク）。ハイランド地方の中でもスペイサイド地区は、多くの蒸留所が集まっており、華やかで種類が豊富（お勧めはマッカーラン）。アイランズの中でもアイラ島は



アイラ島ラガヴェリン蒸留所の工場長レニック氏とポットスチルの前で記念撮影

ファン憧れの聖地であり、ピーティー（ヒースが堆積した泥炭の煙臭）で刺激的な味が特徴。薬臭く保健室の消毒液を連想させ、好き嫌いが分かれる（お勧めはラガヴェリン）。

香りがたまりやすいグラスに、ストレートのまま注ぐ、氷は不要。色合いを見て、内側を垂れるしずくを眺めて、アルコール度数、糖度、熟成年数、眠っていた樽の履歴を連想する。それから香りを嗅ぐ。アルコール度数が60%程あるとアルコール臭が強く、奥に潜んだ様々な香りに気づきにくい。ゆっくりと時間をかけ、絡み合った糸を解きほぐす様に様々な香りを嗅ぎ分ける。麦芽の穀物臭、樽に染み込んでいたバーボン又はシェリー酒の残り香、樽が寝かされていた貯蔵庫の風が伝わるでしょう。花の香り、蜜、果物、バニラ、ハーブ、硫黄、薬品、オイル、土、海草など様々な香りがすると濃厚でリッチに感じる。それから初めて味わう、口の中で爆発するような力強さを感じる。甘く、苦く、ほのかに塩辛く、多少の酸味もあり何とも言えない旨みを感じる。舌の上での味の変化、咽の奥での余韻の長さを味わう（食道などを荒らさない為にチェイサーを用意して）。更に加水して、2度目を味わう。水はほんの数滴、入れても1対1まで。加水することにより、香りも味も生き返った様に花開く。アルコール度数も落ち着き、香りも味も感じ易くなる。時間が経つことにより変化した香りと味を再び楽しむ。一杯飲むことに十分な時間をかけるのだ。三杯飲めるゆとりがあるときは、一杯目にローランド、次にスペイサイド、仕上げにアイラ島のウイスキーを飲むことにしている。

今年の3月に日本で初めてのウイスキー専門雑誌（季刊「ザ・ウイスキー・ワールド」(有)プラネットバルン）が創刊したので参考にして欲しい。