



奥深きMade in Japanの洋酒づくり ウイスキーの世界を愉しむ ②

※365号では「ウイスキーを美味しくいただくコツ」をご紹介します。



佐々木 太一 氏

1971年生まれ。サントリースピリッツ(株)ウイスキー戦略部 スペシャリスト。神奈川県出身。大学時代からバレーボール日本代表選手として活躍。サントリー(株)入社後はVリーグ5連覇にも貢献した。引退後、大阪支社の営業部に配属され、2007年に社内資格の「ウイスキー・アンバサダー」を取得。2011年にはスコッチ文化研究所が認定する最高レベル資格の「マスター・オブ・ウイスキー」の取得者第一号となる。2014年4月より、同社のウイスキー戦略部でスペシャリストとして、セミナー開催やマスコミ対応など幅広い活動を行っている。

サントリースピリッツ株式会社 サントリー山崎蒸溜所
<http://www.suntory.co.jp/factory/yamazaki/>

ウイスキーの味わいの秘密を探る

奥深いウイスキーの世界を堪能するために、
第2回では味わいの特色をご紹介します。

● モルトウイスキーとブレンドウイスキー

ウイスキーの分類基準は国によって異なりますが、国産ウイスキーでは、麦芽だけを原料とした「モルトウイスキー」と、トウモロコシなどの穀類を原料にしたグレーンウイスキーとモルトウイスキーをブレンドした「ブレンドウイスキー」の2つに大きく分けられます。

モルトウイスキーは風味の個性が強く、深みのある味わいが特色です。さらにそのなかでも同じ蒸溜所のモルト原酒のみでつくられたものをシングルモルトと言い、蒸溜所ごとの土地の水や風土、気候などが溶け込んだ独自の味わいが楽しめます。

ブレンドウイスキーは、いろいろな原酒を組み合わせるため、ブレンドの職人技が味わいの魅力をつくりだすお酒で、種類も豊富です。

● 樽で育まれるウイスキーの味わい

ウイスキーの味わいを語る上で忘れてならないのが樽。琥珀色の輝き、芳醇な香り、奥深い味わいは、蒸溜されたばかりの無垢な原酒が、樽から溶け出した成分や空気などと反応しながら、長い年月をかけて熟成されることによって育まれます。

樽材にはホワイトオーク、スパニッシュオーク、ミズナラなどの自然の素材が使われます。また樽の大きさの違いや、貯蔵庫の温度や湿度などの環境の微妙な変化など、さまざまな要素が組み合わせられ、自然の力を借りてゆっくりと複雑な味わいがつくりだされます。



ウイスキー樽は何度も繰り返し使われ、他の酒づくりに使われた樽を再利用することもあります。たとえばシェリー樽の空き樽にモルトウイスキーを貯蔵すると、深みのある熟成香のついたウイスキーになります。

● 貯蔵年数と味わい

ウイスキーには12年物、18年物など、貯蔵年数が記された商品があります。ちなみに12年物のウイスキーは、12年以上貯蔵された樽の原酒のみを使ってつくられたもの、という意味です。熟成がすすむほど管理が難しくなり、それだけ手間をかけるため、長い年月を重ねたウイスキーほど高級品になります。

一般的に年数を重ねたウイスキーほど、熟成がすすみ、まろやかな味わいになります。しかし、貯蔵年数が長ければ良いというわけではなく、人それぞれ好みは分かるところです。自分の好みの味わいや熟成具合を探す楽しみもあります。

樽熟成の環境や年月によって、ウイスキーの香りが複雑に変化



● 飲み方とグラス選びにこだわる

ウイスキーは、水や氷を加えることで自由にアルコール度を調整できます。また気分や雰囲気によって飲み方を自在に変えられるのも魅力でしょう。以下、代表的な例をご紹介します。

飲み方とそれに適したグラスの例

ウイスキーそのものの味を楽しめるのがストレート。水や氷を入れずにそのまま飲みます。グラスは小ぶりのストレートグラス(①)で。アルコール度数が高いので、氷と水を入れた別のグラス(チェイサー)を用意し、舌をリフレッシュさせながらいただきます。

大ぶりの氷を入れたグラスにウイスキーを注ぐオン・ザ・ロック。グラスは重量感のある厚めのものがよく合います(②)。

実はウイスキーの味がいちばんよくわかるのはトワイアップです。グラスにウイスキーを注ぎ、そこに常温の天然水を同量加えます。もっともウイスキーが香り立つアルコール度数、約20パーセントにするのがポイント。フチが少しつぼまったテイティンググラス(③)かワイングラス(④)がおすすめ。グラスの上部に芳香成分が留まり、より香りを感じやすくなります。ブレンドが味や香りを吟味する時もこの飲み方です。

水割りにはウイスキー1に対して水を3くらいの比率で。ハイボールはウイスキー1に対して炭酸4くらい、アルコール度数8パーセント程度が適しています。グラスをよく冷やし、氷、ウイスキー、水あるいは炭酸水の順に入れます。シンプルなタンブラー(⑤)が飲みやすいでしょう。

シングル1杯分(30ml)でカロリーは約67kcal。糖質、プリン体はほぼゼロ。樽で熟成するため樽材由来のポリフェノールが溶け込み、その豊かな香りからリラックス効果も期待できます。



HUMAN HUMAN プラスはウェブサイトへ

eふあみり もあわせてご覧ください!
<http://jp.fujitsu.com/family/honbu/family/> eふあみり
ブレンドという仕事の厳しさについて。