

【豆知識】 『ウイスキーの種類と特徴』

■ブレンドとシングルモルト

ウイスキーは、モルト（大麦麦芽）だけを原料にした『モルトウイスキー』と、トウモロコシなどの穀物を原料にした『グレーンウイスキー』の2つに分類できます。さらにその2つを組み合わせるのが『ブレンドウイスキー』です。それぞれに異なる味わいと魅力があります。

ブレンドウイスキーに対し『シングルモルトウイスキー』とは、モルトウイスキーのうち、他の蒸留所のものとブレンドせず、一つの蒸留所のモルトウイスキーだけで造られた製品です。

日本酒の地酒が酒蔵ごとに味が違うように、シングルモルトは蒸留所ごとの豊かな個性を持っています。それぞれの土地の水や風土、気候などが溶け込んだ蒸留所ごとの独自の味わいがシングルモルトの魅力の1つです。

『ブレンドウイスキー』がさまざまな特徴を持つウイスキーを、絶妙な技術でブレンドし、バランスのとれた味や香りを追及しているのに対し、『シングルモルトウイスキー』はその蒸留所の個性やこだわりがそのまま反映されているのが特徴です。

■スコッチ？バーボン？5大ウイスキー

ウイスキーの代名詞ともいわれる『スコッチ』とは、英国スコットランドで製造されるウイスキーです。

以下、世界の5大ウイスキーです。

・スコッチ

スコットランドには、100を超える蒸留所があり、おおむねハイランド、スペイサイド（ハイランド地方の中でも特に、スペイ川流域の蒸留所が密集している地域をいう）、アイラ、アイランズ、キャンベルタウン、ローランドの地域別に分かれ、製法や香りなどにその地域・蒸留所の特色があります。麦芽を乾燥させる際に用いるピートという泥炭の燻し香が特徴で、これによってスモーキーな香りが生まれます。

・アメリカン

アメリカのウイスキーでよく知られているのは、トウモロコシをメインに、ケンタッキー州を中心に造られるバーボンです。内側を焼いたホワイトオークの樽で熟成されるバーボンは、甘く香ばしい芳香が特徴です。またテネシー州で造られるものはテネシーウイスキーと呼ばれています。

・カナディアン

カナダのウイスキーは、5大ウイスキーの中で最もクセが無く、ライ麦の香りが優しく漂い飲みやすいのが特徴です。3年以上の貯蔵が規定されており、ライトでスムーズな口当です。

・アイリッシュ

アイルランドで造られるウイスキーのこと。ウイスキーという名称はそもそも「命の水」を意味する、アイルランド語が由来だといわれています。モルト（大麦）の乾燥に石炭を用いるので、スコッチウイスキーのようなスモーキーフレーバーがなく、まろやかで、軽く穏やかな風味のウイスキーです。

・ジャパニーズ

日本で造られるジャパニーズウイスキーは、スコッチウイスキーを手本にしながら、多くの日本人の好みに合わせて造られました。他国には真似のできない日本特有の優美さや繊細さ・上品さを持ち、熟成香・味わいともにソフトで、ウイスキーピートによるスモーキーフレーバーは抑えめなのが特徴です。