

『ウイスキーのお話』

年末でもありお酒の機会も多いと思いますので、今回はウイスキーの話をしていただきます。

昨年、「ナクニアン蒸留所」というできたばかりの蒸留所が初出荷したウイスキーがチャリティーオークションで1本約 630 万円で落札されました。因みに2021年の最も高価なウイスキーは「ザ・マッカラン ラリック 55年」が1870万円といわれています。

この背景には環境へのこだわりがあります。

最大の特徴は製造段階での温室効果ガス排出が実質ゼロという点です。ボトルにも100%リサイクルガラスを使用しています。移送には多くの温室効果ガスが排出されるため、現時点ではヨーロッパ内での販売にとどまっているので、日本ではまだ飲むことはできません。

スコッチウイスキー業界では様々な取り組みが進んでおり、「ジョニーウォーカー」が紙製ボトルを導入することを発表しており、環境に配慮する点で見習うべき点が多くあります。

参考に、YOUTUBEなどで美味しい水割りの作り方が紹介されています。試してみると気のせいかもしれませんが、まるやかでおいしい水割りができました。

① グラス

金属製タンブラーや薄張りグラスなどがあり好みもあるが、お勧めは薄張りグラス(口あたりがまるやかになる)

② 氷

製氷機の氷よりできれば、かちわり氷、ブロック氷がよい(薄まりにくい)

③ ステア(バースプーン、マドラー)

氷をグラスいっぱいに入れて、優しく回しグラスを冷やす。その後氷表面の霜をとるために氷を水でリンスする。リンスした水はいったん捨てて、ウイスキーを30cc(シングルの場合)入れる。これに1:2.5の割合のミネラルウォーター(できればウイスキーと同じ産地)を注ぎ、バースプーンで上下運動を加えながら10~20回混ぜる。

アレンジレシピ

① 完成した水割りの上に、バースプーン 1~1.5 滴のウイスキーを垂らす(ウイスキーフロートの状態)

② 前割り

ウイスキー:水=1:2の比率で一晩冷蔵保存。

リンスした氷を入れたロックグラスに注ぎ、10~20回ステアして完成。

