

ウイスキーについて

入門編

ウイスキーの概要

そもそもウイスキーとは？

ウイスキーの定義

一般に…

条件1：穀物を原料としていること。

大麦(モルト)、ライ麦、小麦、トウモロコシなど

条件2：糖化・発酵・蒸留を行っていること。

穀物を麦芽などで糖化→発酵によってアルコールを発生→その溶液を蒸留

条件3：木樽で熟成させること。

ウイスキーの種類

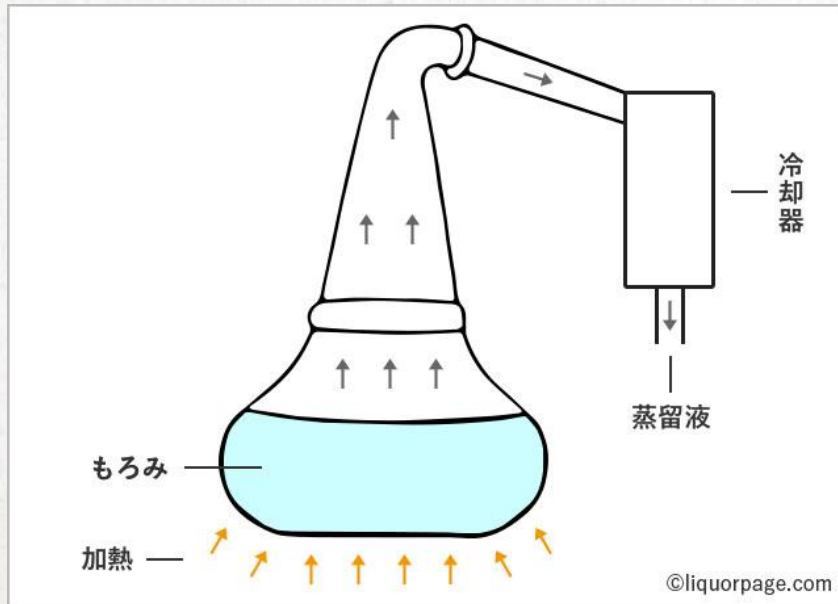
種類	原料	主な地域
モルトウイスキー	モルト(大麦麦芽)のみ	スコットランド・アイルランド・日本
グレーンウイスキー	トウモロコシ・大麦・小麦・モルトなど	
ポットスチルウイスキー	トウモロコシ・大麦・小麦・モルトなど	アイルランド
バーボンウイスキー	トウモロコシ51%以上・モルト・小麦など	アメリカ
ライウイスキー	ライ麦51%以上・モルト・小麦など	
ホイトウイスキー	小麦51%以上・モルト・ライ麦など	
コーンウイスキー	トウモロコシ80%以上・モルトなど	
フレーバリングウイスキー	ライ麦・トウモロコシ・小麦など	カナダ
ベースウイスキー	トウモロコシ・ライ麦など	

モルトとグレーン

モルトウイスキー

原料
モルト(大麦麦芽)のみ

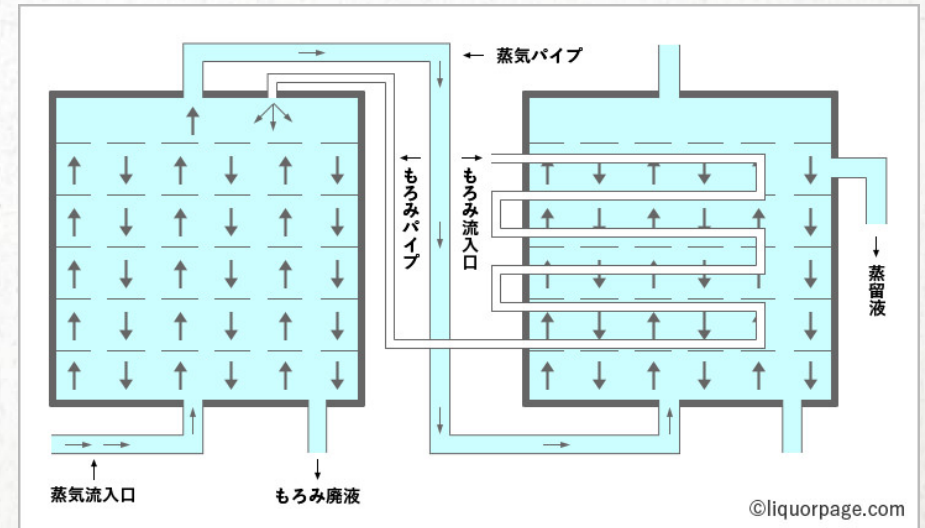
蒸留方法
単式蒸留



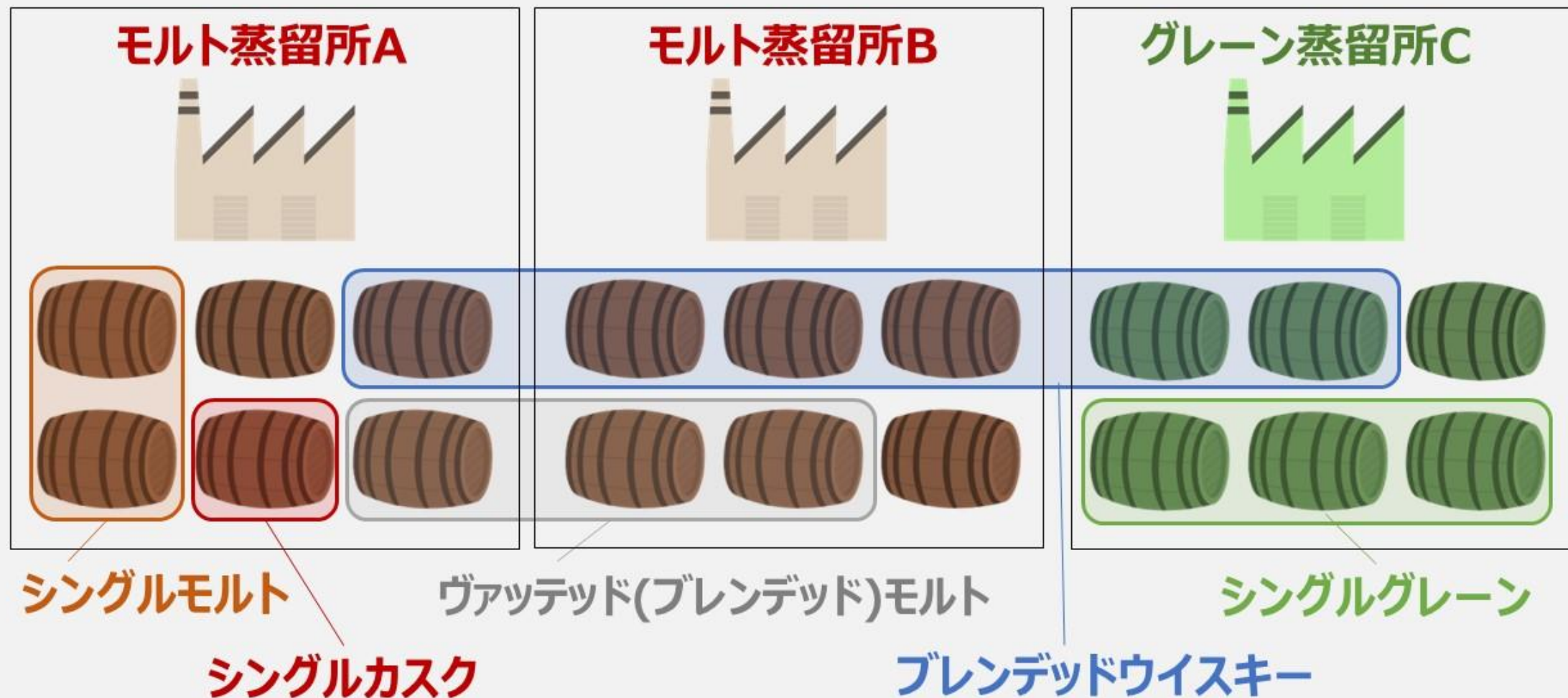
グレーンウイスキー

原料
トウモロコシ・小麦・大麦
モルトなど

蒸留方法
連続式蒸留



まとめ

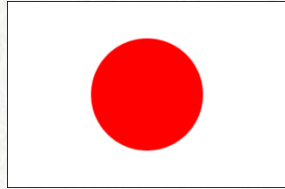


カスクストレングス：瓶詰めの際に加水によるアルコール調整を行っていないウイスキー

世界五大ウイスキー 地域と特色

世界五大ウイスキー

ジャパニーズ
ウイスキー
(日本)



スコッチウイスキー
(スコットランド)



アイリッシュ
ウイスキー
(アイルランド)



バーボンウイスキー
(アメリカ)



カナディアン
ウイスキー
(スコットランド)



世界五大ウイスキー

スコッチウイスキー
(スコットランド)



主なウイスキー

シングルモルトウイスキー

ブレンデッドウイスキー

特徴

- ・ 世界で一番ウイスキーの生産量が多い地域
- ・ 麦芽の乾燥に使う「ピート(泥炭)」

→スコットランド湿地帯の植物が堆積したもの

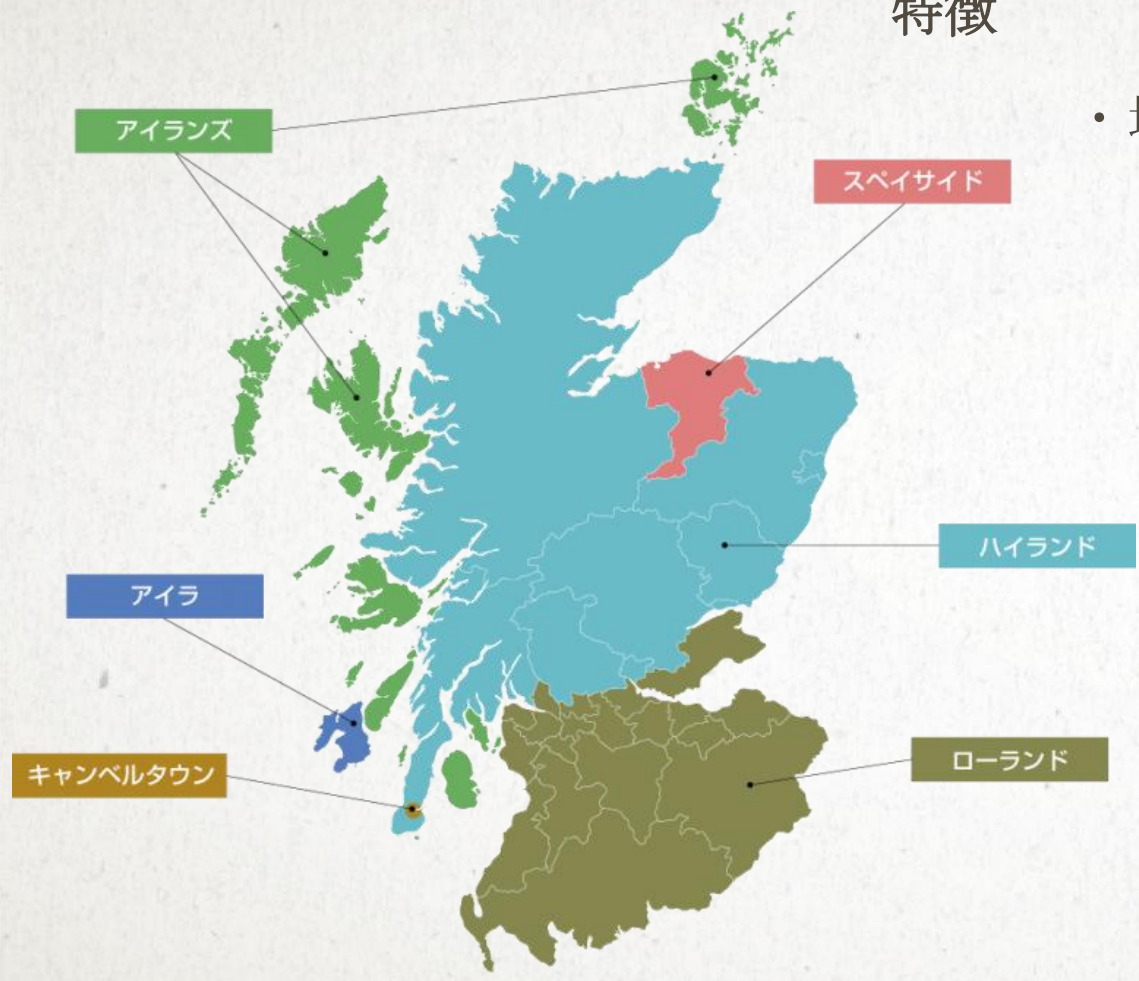
これを焚いて乾燥させることで

独特のスモーキーフレーバーに

世界五大ウイスキー

特徴

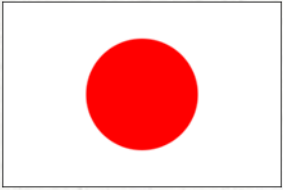
- ・ 地域ごとの香りや味わいの違い



地域	特徴
ハイランド	力強く複雑な味わい
スペイサイド	フルーティーで華やかな香り
アイラ	強いスモーキーさとヨード香
ローランド	軽やかで繊細な味わい
キャンベルタウン	塩気とオイリーなコク
アイランズ	海風を感じる個性的なフレーバー

世界五大ウイスキー

ジャパニーズ
ウイスキー
(日本)



主なウイスキー

シングルモルトウイスキー

ブレンデッドウイスキー

特徴

- ・ 竹鶴政孝が学んだスコッチの製造技術をもとに発展
- ・ スコッチの製造方法を用い、日本特有の気候で製造

代表的なジャパニーズウイスキー

- ・ サントリー：山崎 白州 響
- ・ ニッカウヰスキー：余市 宮城峡 竹鶴

世界五大ウイスキー

アイリッシュ
ウイスキー
(アイルランド)



主なウイスキー

シングルモルトウイスキー

ブレンデッドウイスキー

ポットスチルウイスキー

特徴

- ・ウイスキー発祥の地とされる
- ・3回蒸溜のウイスキー

→さらに雑味が取り除かれ、軽い口当たりに

- ・未発芽の大麦とモルトで作るポットスチルウイスキー
- ・密閉した窯で麦芽を乾燥させるためノンピート



世界五大ウイスキー

カナディアン
ウイスキー
(スコットランド)



主なウイスキー

ブレンデッドウイスキー

(ベースウイスキー + フレーバリングウイスキー)

特徴

- ・ トウモロコシ主体のベースウイスキーと
ライ麦主体のフレーバリングウイスキーの組み合わせ
- ・ カナディアンウイスキーの定義が緩く
カラメルやフレーバリングの添加が可能
- ・ 味わいは甘く軽いものが多数。



世界五大ウイスキー

バーボンウイスキー
(アメリカ)



主なウイスキー

バーボンウイスキー

ライウイスキー コーンウイスキー ホイートウイスキー

特徴

- ・ ケンタッキー州発祥バーボンウイスキー

トウモロコシベースの原酒

内側を焦がした(チャー)新樽で熟成

→独特の香ばしさと甘さ、スパイシーさを兼ね備える



ウイスキーと 樽

なぜ樽で熟成するようになった？

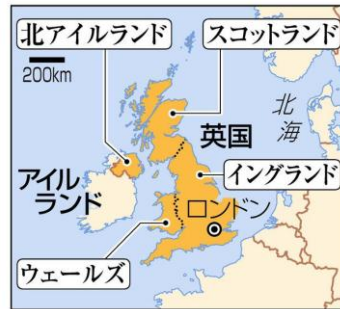
ウイスキーは元々
無色透明な蒸留酒
(12～15世紀ごろ)



スコットランドが
イングランド併合

その結果
ウイスキーに重税

(1707年)



当時余っていた
シェリー酒
の空き樽で密造



数年後
取り出すと

おいしいウイスキー
になっていた



木材と再利用樽の特徴

主な木材

アメリカンホワイトオーク樽
北米 : バニラやカラメル系

コモンオーク樽(スパニッシュオーク樽)
欧州 : ドライフルーツ系

セシルオーク樽(フレンチオーク樽)
欧州 : タンニン、スパイシー系

ミズナラ樽(ジャパニーズオーク樽)
日本 : 香木、アロマ系

主な再利用樽

バーボン樽
香ばしいスモーキーさとバニラフレーバー

シェリー樽
甘いフルーツのようなフレーバー

各種ワイン樽
赤、白、ポート、マデイラ等

