

古酒道



古酒道

蒸留酒の究極は古酒にあり。

私が古酒に魅了されてから、早くも30年近い月日が経とうとしています。その間、世界中で古酒を探し回りました。

どこよりも多くの古酒を取り扱うようになったいま、日本のお客様が古酒やその生産者と出会う機会をより多くご提供することが私の役目ではないかと考えています。

蒸留酒における古酒の定義は明解ではありません。

もちろん、「新酒に対しての古い酒」という一般的な意味ではないし、ただ単に古いだけでは古酒にはなれません。

出自がはっきりしていることが必要条件であり、本物としての存在感が際立っているものだけを、私は古酒と呼びたいのです。これは、主観的であいまいな定義かもしれません。

しかし、古い蒸留酒は、酒を通して当時の姿が伝わってくる、まるでタイムカプセルのようなものだと思うのです。

熟成の目安としては、シングルモルトで25年以上。熟成の早いマルティニークラムなら、15年以上を古酒としたい。

もちろん、1980年代に瓶詰めされたオールド物も古酒の名に値します。

コニャックやアルマニャックには、19世紀に造られたものがあります。当時は、自分たちが作った酒をまさか21世紀の人たちが楽しむなんて、想像すらできなかったはずです。

たとえばポールジローのデキャンターは、現当主の父である先代ポールジロー氏が1959年のブドウを蒸留して造ったコニャックです。そのころ造られたコニャックは、ほぼ全てが原酒として大手メーカーに樽で売られたといえます。

従って「ポールジロー」コニャックは1本も存在せず、先代も、まさか日本でこれほどポールジローが人気になるとは思ってもいなかったでしょう。私は先代にお会いしたことはありませんが、彼の作ったコニャックを通じて当時のブドウを味わい、彼の人となりを感じ取ることができます。現当主から、父親の酒造りに対する姿勢や代々守ってきた製法の話聞けば、デキャンターの中身は彼自身であるかのように深く納得してしまうのです。

蒸留されたばかりの酒は無色透明な液体です。それが熟成を重ねることで複雑で深い味わいが生まれ、時には、枯れていく自然なやさしさを身に付ける。本当に上質な蒸留酒からは、最初の素材の良さが感じられたり、つくり手の気持ちが見えたりするのです。

古酒にはこういったつくり手の思いや時代背景などさまざまなもの渾然一体となり、毅然と輝いています。

古酒を楽しみながら、それが生まれた当時の自分自身を顧みるのも、また古酒の楽しみのひとつです。

奥の深い古酒の道、私はそれを「古酒道」と名付けます。豊かな香りや味わいは、ほんの入口にすぎません。

ご一緒に古酒道を散策しましょう。そして、あなただけの古酒の楽しみ方、あなただけの古酒道を見つけてください。

2008年7月

株式会社ジャパンインポートシステム
代表取締役 田中克彦



題字 田中 克彦

シングルモルトウイスキー

■ゴードン&マクフアイル

他に先駆けて日本にシングルモルトウイスキーを紹介して、早くも20年が過ぎようとしています。まずケイデンヘッドとゴードン&マクフアイル（GM）を手がけ、その後すぐにキングスバリーの取り扱いも始めました。スタートした頃の状況は今とはずいぶん異なり、隔世の感を禁じえません。

最近、シングルモルトの将来を少し憂えています。

価格が高くなり、その価格に見合う商品を探すのが難しくなってきた状況も心配のひとつですが、それ以上に気がかりなのは、ラベルが粗製濫造されている状況です。次から次へと出てくるラベル、プライベート品は中身が伴っていないものも多くなって薄っぺらな感が否めず、「本物」の感動を与えてくれません。私は「本物」が持つ存在感が好きです。

20年前に最初にGM社を訪れた際に、感動した場所が2箇所あります。ひとつは膨大なサンブルルームで、もうひとつが古酒が眠る倉庫です。倉庫には、暗闇の中に明かりを灯して案内されました。まずは一樽。ライトが当てられると、黒い木の蓋の上に「GLEN GRANT 1952」という白い文字が浮かび上がりました。

リストでも、また実際に瓶詰めされた商品も見ましたが、静まり返った深々とした倉庫の中で数十年眠ってきた樽を見たときその存在感に圧倒されました。



その後、すぐ近くの樽にライトが当たりました。

GLENLIVET 1940、MORTLACH 1936、次々と古酒の樽が映し出されていきました。驚きが感動に変わった瞬間です。

1895年にエルギン市で食料品店からスタートしたGM社ですが、古酒の多くは、かつて食料品を売った代金の代わりとして蒸留所から譲り受けたモルトの樽です。樽は今日のモルトウイスキーブームを当て込んで投資したわけではなく、偶然の産物。瓶詰めされるまでの時を過ごす樽と倉庫は、静謐な中に大きな存在感を漂わせていました。

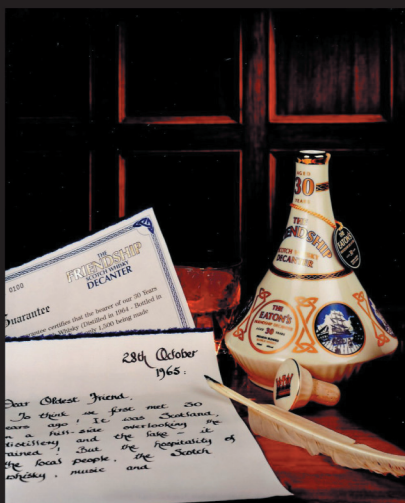
また、魁（さきがけ）であるばかりでなく、シングルモルトをこよなく愛する者として、本物の「存在感」をご紹介していきたい。そんな使命感のようなものから2007年に始めたのが、GMオールドビンテージシリーズです。限られた商品ではありますが、できるだけ多くの方々に試していただき、そのご意見をうかがいながら古酒を選ぶ。実際、1950〜60年代を中心としたカスクサンプルを60種類以上取り寄せて100人以上の方に試していただき、5樽を選んで瓶詰めをしました。高価な商品にもかかわらず反響は良く、2008年も前年以上のカスクサンプルを取り寄せ、更にたくさんの方々に試していただいています。



Douglas Laing & Co Ltd

SCOTCH WHISKY BLENDEES AND BOTTLERS

シングルモルトウイスキー



■ダグラスレイン

先月、銀座で懐かしいウイスキーに再会しました。20年以上前に輸入されていたブレンディッドウイスキーのダイス12年です。ダイスこそが、ダグラスレイン社と私の最初の結びつきでした。

ダイスの輸入を開始したのが1970年代なので、社長のフレッド・レイン氏とは30年以上のつきあいがあります。

その後、ダイス12年は輸入をストップしましたが、彼との関係は続き、展示会等で会うたびによく話をしました。

大手がひしめくブレンディッドウイスキーの世界で、彼らはデューティーフリーショップを中心にビジネスを広げていきました。当時、日本の海外旅行者は重要なお客様でした。

しかし世の中は変わり、おみやげ的なブレンディッドウイスキーの需要も減って陰りが見えてきたのです。

その頃、日本ではシングルモルトウイスキーがビジネス的に軌道に乗り始めていました。

そんな日本の状況を説明し、ことあるごとにモルトビジネスの将来性を話したものです。

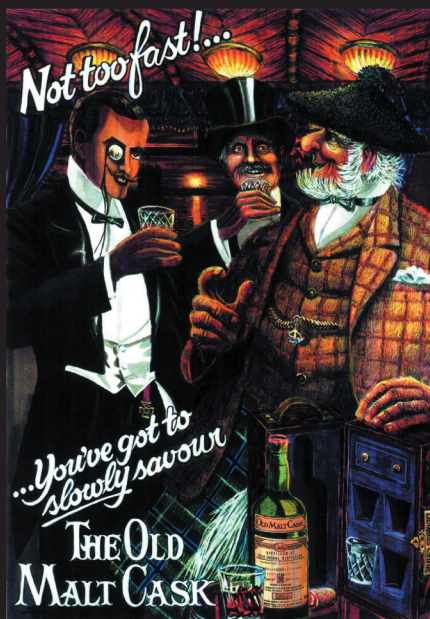
実際、彼らのモルトの在庫は非常に興味深いものでした。ブレンディッドの質には定評があり、30年物の中身を聞けばボウモアが使われていたりして、素晴らしいモルトが惜しみなくブレンディッドに使われていたのです。

ブレンディッドで成功していた彼らは、当初、新しいモルトウイスキービジネスに参入することにあまり期待をもっていなかったように思います。

しかし、ついに重い腰を上げてO.M.C.をスタートさせました。カンヌの展示会でフレッドと会って話した時に、彼らが30年以上の古酒を多く持っていることを知りました。

高額のブレンディッドの販売が先細りになって、原酒がだぶついていたのかもしれない。

そこで、私は古酒を商品化して販売してみたらどうかと提案しました。



こうして生まれたのがプラチナムで、最初は生産された全量を日本向けとして引き取りました。

プラチナムの生みの親は、実は私です。いま、毎月瓶詰めされる前の新商品のサンプルを取り寄せて、お客様に試していただいております。

COGNAC TESSERON

ブランデー



■コニャック・テセロン

テセロン社の創業は19世紀まで遡ります。同社は、テセロン一族であるポルドーのシャトー・ラフォンロッシエの所有者のミッシェル・テセロン氏と、ポンテカネの所有者であるアルフレッド・テセロン氏が所有していました。

現在、ミッシェルはテセロンコニャックの経営からは退き、アルフレッドが会社を取り仕切っています。

2008年からテセロンコニャックを取り扱うことが決まり、3月にコニャックのテセロン社を訪ねました。実は、この訪問は2回目でした。

最初に訪れたのは15年前のことです。キングスバリー社の当時の社長であったロビン・バイヤー氏がミッシェルの親友で、彼がミッシェルとアルフレッドを紹介してくれました。GM社の古酒の倉庫での感動と同じものを、テセロン社のパラディ（貯蔵庫）が与えてくれました。

黒い壁、静まり返って深々とした適度な湿り気が感じられるセラ。

それはまさに「神聖な場所」の言葉が相応しい、ある種超越したところで、私はなんと数百はあるのかというボンボンに出会いました。

ボンボンには造られた年が書かれており、19世紀のものも数多くあったのです。帰り際に、バイヤー氏が「どうやって第二次大戦下のナチの収奪から免れたんだらうね？」などと語りかけてきたのが印象的でした。そのくらいすごい在庫でした。彼らの古酒に非常に興味を持ちましたが、当時の彼らはコニャックを自社のラベルで瓶詰めせずに、大手メーカーに桶売りで販売していました。

テイステイングルームでお土産に渡されたボトルは、1895年のコニャックでした。



「酒は飲むもの」。帰国してからワイン通のアメリカ人の友人が来たときに封を切り、その夜のうちに半分がなくなりました。ドライだがまろやか、古酒の特徴であるランシオが感じられるが、風味はすごくフレッシュ。矛盾が矛盾でない、説明不可能な酒でした。

フィロキセラ以前に造られたものも含め、19世紀のコニャックは何度も飲んでいましたが、私の中では間違いなく最高のコニャックの一本でした。この1895年のボトルは、状態も最高だったと思います。まるでシャトーから一度も外に出たことがなく、セラーで眠っていた完璧な状態の、例えば61年のボルドーの二級シャトーを連想させてくれました。

飲み干した後、妻に「瓶は取っておく？」と聞かれ、「中身がないのなら捨てていいよ」。いま思えば、空き瓶だけでも取って置けばよかったと後悔するほど、思い出に残る一本でした。

今回、15年振りに訪れたセラーには改めて感動しました。もちろん、再度対面した110歳になるコニャックが、当時と同じ素晴らしい味わいで私を迎えてくれたのはいうまでもありません。

ブルランボー

■アルマニヤック・ジエラス

アルマニヤックのあるガスコーニュ地方はフランスの中でも特に好きな場所で、長期滞在したいところです。

料理は美味しく人もやさしい。ジエラス社の社長フィリップ・

ジエラス氏も、おほかで魅力あふれる人物です。

アルマニヤックブランデーは小規模な生産者が多く、今でも自家消費的で手作りのものが数多く残っています。そこには、昔の日本の農家で作っていた自家製味噌的な感覚があります。

ジエラス社はアルマニヤックの生産以外に、ネゴシアンとして

個性豊かなシングルドメーヌアルマニヤックを扱っています。

彼らのシングルドメーヌアルマニヤックのリストは、さながら

絶滅危惧種のレッドリストに似ているでしょう。

シングルモルトを扱い始めた頃に、私は単一のドメーヌで作

られたシングルモルトと同じような発想を持ったジエラス社の

アルマニヤックに出会いました。

年一回しか収穫されないブドウのできぐあいと、使われるブ

ドウの品種によって質が左右されるシングルドメーヌアルマ

ニヤックは、シングルモルトやほとんどがユニブラン種のコ

ニヤック以上に複雑で個性的な味わいがあります。

私には、あたかも二次元と三次元の違いがあるようにすら思えました。

ジエラス社のアルマニヤックの取り扱いを始めた頃に、アル

マニヤックの名門・カスターレードの当主が来社されました。

ひとしきり話が終わった後に、ドメーヌ・ド・セヴィアックを

ブラインドで試していただきました。

「このアルマニヤックは一体何ですか？今でもこれが手に入る

んですか？これは昔のスタイルで、非常に貴重で珍しい。

テロワールが感じられる！」と絶賛されたのを覚えています。

また、ドメーヌ・ド・ミケも個性的なアルマニヤックで、赤坂

グレース・久保村氏のお気に入りでした。残念ながら、現在は

セヴィアックの在庫はありません。

フィリップは現在も小規模生産者とのつながりを大事に守っ

ていますが、その数は年々減ってきています。

シングルドメーヌアルマニヤックのほとんどがコニヤックの

トラディショナルボトルに入っており、またラベルもシンプル

なために、他の商品の中ではデザイン的に埋もれてしまいそ

うですが、中身はどれもとびきり個性的。

控えて商売下手だが味は天下一品の職人気質が感じられる、

そんなジエラス社のシングルドメーヌアルマニヤックは、

フィリップの分身か、彼そのものようにも思えます。



ラム

■「バリー」とセントジエームス

6月半ばに、東京・九段会館でラムフェスタ2008を開催しました。当日の朝、準備している間も、どのくらいのお客様にご来場いただけるのか気になっていました。

しかし、終わってみると1000人を優に超える来場者があり、多くのお客様さまから楽しかったとの声をいただき、大きな励みになりました。控え室に戻ってから、お客様が試飲したバリー1929年の残りがほんの少しだけ瓶の底にあったので、飲みました。しばし疲れが吹き飛びました。

東京でもう1回、その後に福岡と大阪でラムのセミナー・試飲会を立て続けに行いました。



最後の大阪では、疲労で体がボロボロの状態でした。

帰り際、バリーとセントジエームスの生産部長のマーク・サシエ氏が私に近づいてきて、そと差し出してくれたのが、1939年のセントジエームス。1929年のバリー同様、いやそれ以上の逸品で、ボトルを見ているだけでも元気がわいてくるように感じました。

鑑定書つきで、目の前で封を切って飲むわけにもいかず、記念のつもりで持ち帰りましたが、「酒は飲むもの」。帰ってからさっそく飲んでみました。

70年くらい前に造られたとは思えないしつかりしたボディと洗練された香りは、想像をはるかに超えるものでした。

SAINT JAMES
Rhum Vieux Millésime 1939

Nous certifions sur l'honneur que le 10 juin 2008 ont été préparées 16 mignonnettes de Rhum Vieux Millésime 1939 numérotées de 1 à 16 et cachetées à la cire rouge.

Ces miniatures ont été élaborées à partir d'une bouteille de 1 litre du millésime 1939, à l'origine numérotée P 8 593 561.

Le millésime et le numéro d'ordre ont été gravés sur chaque miniature et un certificat joint et signé pour chacune en garantissant l'authenticité,

Marc SASSIER
Responsable de Production

Rhum Saint-James S.A.S.
R.M.S.
B.P. 37 - 97200 SAINT-MARIE
Tél: (596) 81 30 12 - Fax: (596) 81 20 06

Pour Schoko,
avec amitié
Marc

このラムが造られた1939年といえば、第二次世界大戦真っただ中。3月にマルティニーク島に行ったときに聞いた、

「戦争中、ナチの収奪から守るためにフランス政府はフランス本土にある金塊をマルティニークに運んで避難させていた」などという話を思い出しながら、「そんな時期にラムを作っていたんだ」と感じました。

さらに、セントジエームス蒸留所にあるバリーとセントジエームスの古酒だけが置いてある離れの倉庫を思い出しながら、心ゆくまで1939年を堪能しました。



ラム

■ トロワリビエール

トロワリビエールを扱い始めてから、20年くらいたちます。最初に始めるきっかけとなったのは、1969年の素晴らしい品質でした。

しっかりとした熟成感とポテイ、良質なコニャックを連想させる優雅で華やかな香りはそれまでのラムの概念を変え、マルティニークラムの凄さを教えてくれました。

ブランドーの中のコニャックのような存在。味わいがコニャックに似ているだけでなく、マルティニークラムの存在自体がラムの中で別格と考えるようになりました。

1969年のあと1975年、80年とさまざまにビンテージ品を取り扱ってきました。

最初に飲んだ1969年ほどのインパクトはないにしても、ひとつひとつのビンテージには思い出がありました。

とても残念なことに、2000年にトロワリビエール蒸留所は火災に遭い、古酒の樽を全て消失してしまいました。

瓶詰めされた商品だけがかろうじて難を逃れましたが、数は少なく、市場に出回ることほとんどなくなったのです。

2008年3月に、初めてトロワリビエール蒸留所に行きました。なかを見学したあとに通された部屋のテーブルの上にかつて扱っていた全ビンテージが並んでいました。

ビンテージは1953年から始まり、もちろん1969年のなつかしい姿もありました。

垂直テイスティングをしながら、「ああ、この味だ!」と1969年に久々に再会しました。

他のビンテージとも再会を果たし、頭の中では同窓会気分でした。

マルティニーク島で熟成されるマルティニークラムは、暖かい気候のせいでモルトの倍以上のスピードで熟成が進みます。

樽にもよりますが、10年もたてば古酒の仲間入りをするものも現れます。

私の中では69年が格別ですが、これからもチャンスはあります。

ぜひ、同じ感動を皆様にお伝えしたいと思っています。



■ダモワゾー

蝶の様な形をしたグアダループ島も、マルティニーク島と同じカリブ海にあります。ダモワゾー蒸留所は島の東側にある唯一の蒸留所です。グアダループでは主に白ラムが作られており、ビンテージラムは今のところ2〜3社しか作っていません。ダモワゾー社はグアダループラム市場で52%のシェアを持っているばかりではなく、膨大なビンテージ品のストックがあります。



私は、15年と1953年以外で、一度だけ1980年のハイブルーフのダモワゾーを輸入しました。

これは、イタリアのベリエ社向けに作られたものです。実は、価格を聞いて高く売れないかと思いつつも社内テイステイングでその質の高さに魅せられ、全員一致の即決で取り扱うことを決めました。

グアダループのラムの2本に1本がダモワゾーという中で、質に対しても非常に評価が高く、ラムフェスタ2008でも15年は最も人気の高い商品でした。

2008年3月にダモワゾー蒸留所に行つてまいりました。

1980年のような古酒が欲しいと伝えたところ、エルベ・ダモワゾー社長が保税倉庫に連れて行つてくれました。

「ビンテージラムがどこにどのくらいあるのか、自分でもよく分からない」といいながら、広いセラーの中を見渡して「古酒はあそこら辺かなあ」と天雑把に指さします。

「このまえ、ベリエの社長は泊り込みで1980年のラムを探していた。今度時間がある時に来てくれれば、一緒に探そう」と、おおらかというか鷹揚というか。

ラム酒にぴったりといった感じのエルベ氏と、手付かずのお宝ラムが埋まっていそうでワクワクさせてくれる倉庫。

本当に魅力的な場所でした。

一緒に探してくれるとの約束はしたものの、次に行った時にはすっかり忘れてしまっているのではないかと、ちよつと不安を残しながら島を後にしました。



ラム

■バルデスピノラム

昨年が5回目の入荷となるバルデスピノ社のラム「レジエンドオブキューバンラム」は、例年どおり、入荷をお知らせしたその日に完売となりました。

ソレラシステムで品質管理をされているため、毎年一回、ごく少量のみが瓶詰めされます。別格といえる品質と味わい、そしてカストロ政権以前につくられた珍しいラムというだけではなく、この酒には数奇な物語があります。

1940〜50年代に蒸留・樽詰めされ、海を渡ってスペインへ運ばれたこのラムは、かの地の名門一族であるバルデスピノ家の酒蔵で熟成を重ねました。

家族経営によって代々受け継がれてきたバルデスピノ家は、1430年の創業まで遡ることができるシェリー酒の名門です。しかし、当主のミゲル・バルデスピノ氏をたび重なる不幸が襲いました。

将来は跡を継がせようと思っていた息子が重い病に倒れ、追い打ちをかけるように、地元のパレードの女王に選ばれたほどの美人であった愛娘を交通事故で失ってしまったのです。まるで博物館のようなミゲル氏のポデガ（酒蔵）を私が最初に訪れたのは、20世紀も終わろうとする頃でした。

樹齢100年のブドウの樹や19世紀から使っている足踏み式のラベルマシーン、そして戦前の銀行の窓口を思わせる、堂々たる構えの受け渡し場所。私は、古い時代にタイムスリップしたような気分におそわれました。さらに驚かされたのは、彼が所有する古酒のコレクションです。

特にシェリー酒やブランデーの数は膨大で、見るだけで酔わされ、歴史の重みを肌で感じさせるものでした。

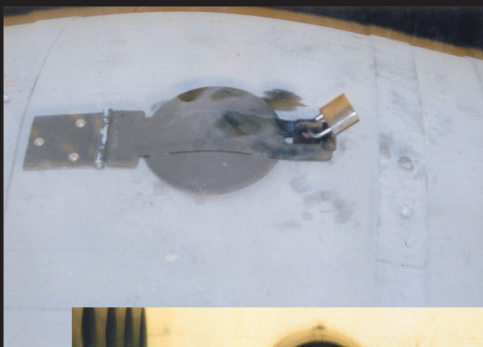
「そこに行ったら最後にラムが振る舞われるから、飲まないときつと後悔するわよ。今では絶対手に入らない、キューバ産のすごい古酒だから」。

ほぼ一日がかりで広大な畑やいくつもあるポデガを案内してもらい、そのまま帰ろうとした時、シェリー酒の評論家である明比淑子さんの言葉を思い出しました。

「ラムを飲ませてください」。

ちょうどポデガの入り口に2つの樽があり、そこから汲まれたトリリとしたラムを口に含んだ瞬間、私はしばし言葉を失いました。まるでコニャックのような、優雅で豊潤なアロマ。私は我慢できずに、このラムを分けてほしいと頼みました。

しかし、「これはとても珍しいもので僕の宝物。このポデガを訪れた人だけにしか飲ませないし、売り物ではない」と断られたのでした。



オールド

それから数年後、彼はその膨大な古酒とともに領地や設備を売り払ってしまいました。

2人の子どもの悲しい運命が、彼から、名門としての誇りも仕事への情熱も奪い去ったのかもしれない。

結局、新しいオーナーにラムの件をお願いして、門外不出のこの酒をようやく手にすることができたのです。

「レジエンド オブ キューバンラム」は、1962年の革命以前のキューバが、アメリカの資本主義にとつぷりとつかり、豊かさを謳歌していた時代の空気を感ぜさせます。

今日のような社会主義の統制経済のもとでは生まれるはずもない、贅沢で華やかな味わい。

そしてミゲル氏が手放さなかったら、この世に出ることもなかったであろう貴重なコレクション。

彼のボデガは今、更地になっているといわれています。失われた時間がすべてそこに詰まっている、まさに「伝説レジエンドのラム」といえるでしょう。

*ソレラ・システム

樽から樽へ、新しい酒を古い酒とブレンドしながら熟成させていく独特の方法。主にシェリーの熟成に用いられる。

■オールド物

学生時代に最初に買って飲んだお酒はブラック&ホワイト。

ブキャナンブレンドと呼ばれ、ヘビーで重厚な味わいがありました。時が過ぎ、平成の初めの頃に再びブラック&ホワイトを飲みましたが、かつての面影はありませんでした。

名前は同じでも、中身はまったく正反対の酒になっていました。かつて、ロンドンジンも今よりドライでした。

経済的な状況やその時代の嗜好によって、ブランド品の中身は変わっていきます。単なるノスタルジーとは異なり、酒が時代と共にどのように変わっていったのか興味があります。

オールド物を取り扱うことで、世代を超えてその時代の酒を伝えて行きたいと思っています。

母親から「昔の野菜はおいしかった。トマトは青臭くてコクがあり、甘みもすっぱさもあってトマトらしかったし、キュウリは形は曲がっていてもキュウリの味があり、苦いキュウリは先端を切って切り口を擦ると苦味が消えた」などとよく聞かされたものです。かつて、品種改良された今の野菜とは違う野菜がありました。

便利さを追求して失ってきたものがあり、いまは一見ものが溢れて豊かになったような気がしますが、実は昔のほうがゆとりがあったのではないかと思ったりもしています。



Deep Sessions

JAPAN IMPORT SYSTEM CO.,LTD.

特に内容の深い生産者のセミナーや、古酒等のスペシャル・テイस्टィングを株式会社ジャパンインポートシステムでは“DEEP SESSIONS”（ディープ・セッション）と題しています。プロの皆様はもちろん、深い知識と興味をお持ちの一般のお客様に対しても、本物のハードリカーやその生産者と出会える機会をご提供致します。

DEEP SESSIONSや新商品のご案内をご希望のお客様は、弊社ホームページへアクセス頂き、

 にご登録下さい。

ジャパンインポートシステム

検索 

(株) ジャパンインポートシステム

<http://www.jisys.co.jp/> E-mail:sp-sl@jisys.co.jp

※ 商品のお問い合わせは、上記連絡先までお願い致します。
※ お酒は20歳になってから。