

アードベッグ
『ARDBEG』



■アードベッグ - ARDBEG■

アードベッグとはゲール語で「小さな丘」、あるいは「小さな岬」を意味する。ARD は丘や岬、BEG は小さいという形容詞。

蒸留所はアイラ島の南岸にあり、近くにラフロイグとラガヴェーリンがあります。また、3 つある蒸留所の中でも、最もピート香、ヨード臭、スモーキーフレーバーが強いウイスキー。

■アードベッグの歴史■

蒸留所が正式にオープンしたのは 1815 年。しかし、それ以前から周辺では密造酒が盛んに造られていたという。そのため 1794 年スタートとする説もある。

また、1846 年という説もあり創業は定かではない。

創業者はジョン・マクドゥーガルで、その後 150 年近く同家がアードベッグの経営に携わってきた。

1979 年からハイラム・ウォーカーが所有。アライド・ドメックが運営していた。その際フロアモルティング部門は永久に閉鎖され、これがアードベッグの伝統の風味にどう影響するのか懸念する声も多数あった。というのはアードベッグのキルン（麦芽乾燥塔）には、通常付いている換気装置がなく、麦芽は充満するピートの煙で燻され極端に煙臭いモルトに仕上がる。あまりの煙臭さにブレンダーから敬遠され、それがフロアモルティングもやめる原因になったともいう。

1980 年代、ウイスキー不況の波が押し寄せ、1982 年アードベッグ蒸留所は閉鎖に追い込まれた。1990 年代初めには間欠的に操業されることもあったが、すぐに荒廃状態に陥った。ところが 1997 年、まさかの救世主が現れた。グレンモーレンジ社がアードベッグ蒸留所を 700 万ポンド（約 15 億円）で買収したのだ。以来、ほぼ休みなく操業が続けられている。

1998 年から 2 連のモルトキルンの改装が始まり、フロアモルティング再開かと期待されたがショップとカフェへの改装であり、フロアモルティングは再開されそうにない。

現在、アードベッグの所有者は“ルイ・ヴィトン・モエ・ヘネシー”。

グレンモーレンジが所有していた、グレンマレイ、アードベッグとともに 2004 年買収された。

余談として、ごく最近グレンマレイは売却されたが、これは、グレンモーレンジとアードベッグに投資を集中させるためという。

■血液の63.5%はウイスキーでできている■

現在の生産量は年間約100万リットルで、規模としてはアイラ島の7つの蒸留所（キルホーマンを除く）の中では最も小さいサイズである。

そのうち75パーセントは自社のシングルモルトとブレンデッド用で残りの25パーセントがカスタマー用。

シーバスリーガルやバラнтаイン、ディアジオ社のブレンドにも使われていて、タンクローリーに詰めてニューポッドの状態出荷する。

ポットスチルはランタンヘッド型で2基のみ。初留に5時間、再留に約10時間かかる。

『血液の63.5%はウイスキーでできている』とは、樽詰め度数に引っ掛けたジョークで、再留からのニューポットは63.5度となっている。



■仕込み水■

蒸留所の北にあるウギディル湖とアイアナ湖。

そのほかに、アリーナム・ビースト湖、ウーガダール湖などの水も仕込み水として採用され、最近では、その名がボトル名となった“水源地シリーズ”も発売されている。

アリーナム・ビーストは、蒸留所から歩いて40分ほどの距離にあるダム湖で、もともとはフロアモルティングのピート採掘所だった。ピートを掘った跡に水がたまり、それが湖となった。ダークチョコレートのような強烈な色をした湖で、深さは2メートル近くになるという。

いずれの湖にも、天然のブラン鱒が生息しており、これの燻製とあわせて飲むアードベッグは格別と言う。

■魔法の七柱■

アードベッグ雑学として、アードベッグ17年は、バラнтаイン17年の原酒モルトのひとつで、『バラнтаイン魔法の七柱』のひとつとなっている。

ちなみに魔法の七柱とは、スキヤパ、プルトニー、バルブレア、グレンカダム、グレンバーギ、ミルトンダフ、そして、アードベッグ。



■アードベッグ 10年への道■

アードベッグは数奇な運命を辿り、1980年代には蒸留所の閉鎖を余儀なくされたこともありましたが、1997年にグレンモーレンジ社が操業を再開させ、アードベッグは復活を遂げました。

この「アードベッグ 10年への道」シリーズは、アードベッグ復活を祝して、1998年の原酒を6年熟成させた「ベリー・ヤング」を2004年に発表したことを皮切りに、愛好者の熱烈な支持を受けて、8年熟成「スティル・ヤング」、9年熟成「オールモスト・ゼア」の発表へと続いていきました。

そして、10年熟成の「アードベッグ ルネッサンス」で、このシリーズは完結となります。



■ブラスタ■

アードベッグ・ファンの方々には、強くピートを焚き込んだ「アードベッグ 10年」と、ライトな「アードベッグ ブラスタ」を比べることをお勧めします。

フェノール値がわずかに8ppmの「ブラスタ」には、バニラシャーベットやチョコレートライムの心地良い甘さに、アードベッグならではの花の香りが織り込まれています。

他のアードベッグ商品との違いを強調するため、アードベッグ・グリーンボトルではなく透明なボトルを用いています。

またアードベッグのウイスキーは通常、冷却濾過を行わずアルコール度数は46度以上でボトル詰めしていますが、「アードベッグ ブラスタ」は冷却濾過を行い、アルコール度数は40度です。

アードベッグのブランド・ディレクターを務めるハイミッシュ・トリーは、次のように語っています。

『「アードベッグ ブラスタ」を食前酒としてお勧めしています。世界中どこにいても、午後8時には「8ppm」の「アードベッグ ブラスタ」のボトルを開けましょう。その深く軽やかな魅力を堪能し、ピート香が強いおなじみの「アードベッグ 10年」と比べてください。』

「アードベッグ ブラスタ」は、これまでにいくつか作られた“ライトピート”のアードベッグの中から、限定品として試験的に販売される商品で、アイラモルトウイスキー愛好家の好奇心をかきたてることなのでしょう。アードベッグを一途に支えてくださる「アードベッグ・コミッティー」の多くの会員とも、この製品についての意見交換を重ねていきます。』



アードベッグ蒸留所のマネージャー、マイケル・ヘッズは次のように語っています。

『ピートの量は少ないですが、アードベッグ・ファンの方々が一先にと試したいと思わせる、素晴らしいウイスキーが出来たと確信しています。私はコミッティーの会長として、会員の方々から刺激的な意見を受けるかもしれませんが、ぜひ「アードベッグ ブラスタ」をお勧めしたいと思います。』