

レイケアニュースレター Laycare

VOL.27



大人の学習 I

お酒の世界

Lesson3

蒸留酒

蒸留酒は命の水「アクア・ヴィタエ」

醸造酒（アルコール度数 5-10 度）を蒸留するとアルコール度数の高い**蒸留酒**を造ることができます。蒸留酒はヨーロッパ各地の言葉で「アクア・ヴィタエ」と訳されました。あのウイスキーもアイルランドやスコットランドの古語にあたるゲール語のウシュク・ベーハー（命の水）が語源となっています。



東京事務所移転のお知らせ

平成 24 年 5 月 14 日より東京事務所神田より新宿に移転しました。

☎163-0809

東京都新宿区西新宿 2 丁目 4 番地 1 号 新宿NSビル 9 階 東

Tel.03-6279-0840 fax03-6279-0841

Lesson III 蒸留酒は命の水「アクア・ヴィタエ」

スコッチ・ウイスキーは密造酒

1707年スコットランドはイングランドに併合されます。その後、財政危機に陥ったイングランド政府は打開のためウイスキーに重税をかけることとなります。これに抵抗するためスコットランドでは密造が盛んに行われました。その際、周囲にたくさんあったピート（泥炭）を麦芽（モルト）を乾燥、蒸留の燃料として利用します。出来上がったウイスキーを隠すため、手に入れやすかったシェリー酒の空き樽に詰めて貯蔵しました。こうして出来上がったウイスキーはピートを使ったことにより爽やかな香味が加わり、さらにシェリー酒樽の中で熟成され、まろやかな味わいと琥珀色をもつスコッチ・ウイスキーの原型となったそうです。



ブランデーは焼いたワイン



16-17世紀のヨーロッパは寒波に襲われ、また宗教戦争の影響もあってワインの品質が落ちました。オランダが輸入していたフランス・コニャック地方のワインも長い輸送に耐えられず酸っぱくなってしまいました。これを防ぐため蒸溜して輸送することに。これが、意外にもおいしいと評判になり、ブラン・デ・ヴァイン（焼いたワイン）が生まれました。

ちなみに高級ブランデーのコニャック（Cognac）は、フランスのコニャック周辺で産出されるブランデー、原料葡萄に主にユニブランが用いられるそうです。

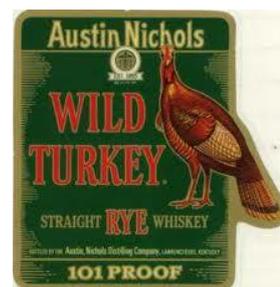
新大陸の蒸留酒

新大陸が発見されると地域固有の材料を使用してバーボン・ウイスキー（トウモロコシ）テキーラ（リュウゼツラン）ラム（サトウキビ）が生まれました。

バーボン酒の由来はブルボン王朝

バーボン・ウイスキーは米国で生まれ、主原料は51%以上80%未満のトウモロコシおよびライ麦、小麦、大麦などです。

バーボンの名前は米国独立戦争において米国に味方してくれたフランスの「ブルボン王朝」にちなんでいます。米国初代大統領のジェファークソンがフランスへの感謝の気持ちから、ケンタッキー州の一郡を「バーボン郡」と名付け、その地域で生産されるウイスキーの名前となりました。なかなか、洒落てます。



参考文献:ウィキペディア (Wikipedia)・その他

株式会社レイケアセンター
〒541-0054 大阪市中央区南本町 4-2-10 本町永和ビル 8階
06-6245-7441
東京レイケアセンター
〒163-0809 東京都新宿区西新宿 2-4-1 新宿 NS ビル 9階東
03-6279-0840

レイケアニュース編集室
今月のレイケアニュースはいかがでしたでしょうか。
ご意見ご感想をお寄せ下さい。
「レイケアニュース編集室」
Info@laycare.co.jp