

スコッチウイスキー蒸留所巡り(1) BRUICHLADDICH ブルックラディ～ 伝統と土地へのこだわり

1881年に創業され、一旦閉鎖されたのち、伝統的製法と土地へのこだわりをもって2001年に再稼働を果たしました。スコットランドおよびアイラ島産の原料のみにこだわっています。ノンピートから超ヘビーピートまで多彩な品種展開がされています。ホームページでの製造履歴公開など革新的な面もあり、伝統と斬新性をもった蒸留所として大きな期待が寄せられています。今回は、この蒸留所の製品から特徴的なものをピックアップしました。

ブルックラディ蒸留所のウイスキー お好きなだけ
会費3000円 (おつまみ付き・飲み方は自由)

2月14日(木)、15(金)、21(木)、22(金) 他の日も応相談
17:00 - 20:00 事前連絡要 於: Café & Bar 朝堂院



オクトモア 07.3
アイラパーレイ



PEATED

DRY

ポートシャーロット
スコティッシュパーレイ

ALC 50% PEAT 40ppm
スコットランド産大麦100%。
ピートが効いてドライ。

FRUITY

ポートシャーロット
10年

ALC 50% PEAT 40ppm
ピートが効いているが、ややフルーティー。ストレートが少量の加水で。

クラシックラディ
スコティッシュパーレイ

ALC 50%
スコットランド産大麦100%。
定番。アイラなのにまろやか。
ソーダ割が美味しい。

ALC 63% PEAT 169ppm
アイラ島の単一農場から収穫した大麦で作られた弩級のピート価と強烈なアルコール度数の一本。熟成期間も3年のガツンと来るタイプです。

アイラパーレイ
2010

ALC 50%
アイラ島産大麦100%。
蒸留所こだわりの逸品。
ウイスキーにVINTAGEを取り入れるこだわり。

UNPEATED



Port Charlotte
古い蒸留所があるが、現在は閉鎖されている。
貯蔵所がブルックラディに使用されている。

スコットランド南西部の島、アイラ島は
ピート(泥炭)を焚いたスモーキーな
ウイスキーで有名です。

