

THE GLENLIVET.



ブランド資料

THE SINGLE MALT THAT STARTED IT ALL





グレンリベット(リベットの谷)

そこはモルトを生み出す、最も優れた最適の地





- 19世紀のはじめ、グレンリベット(リベットの谷)は既に 「最高のウイスキー」を生み出すエリアとして、スコットランド中に その名を轟かせていた。
- 1834年にリベットの谷から追放されるまで、この地には200を超える 「スマグラー と呼ばれる密造者たちが集まっていた。



リベットの谷が 最高である理由

■ 隔絶された立地

人里から奥深く離れた場所であったため、高額な税金徴収(役人の目)を逃れ、 時間をかけたウイスキー造りに専念できた。

■ 地理的な好立地

ウイスキー造りのための良質な材料が全て入手できる、地理的に便利で 格好のエリアであった。





国王をも虜にした禁断の味

当時のイギリス国王ジョージ4世が、1822年にエジンバラを 訪問した際のエピソード



ジョージ・スミス

国王は、密造酒と知りながら、傑出した味わいで 既にスコットランド中で名声を高めていた 「ジョージ・スミスのウイスキー」を所望した。

そして、もらした言葉は・・・

「あー、このミルクのように滑らかなウイスキー」



1824年 政府公認の第1号

創業者 ジョージ・スミスは、 グレンリベット蒸留所をスタート



■ 1824年、ジョージ・スミスのウイスキーは 数多くの密造者のものとは別扱いされ、 彼の蒸留所は政府公認第1号となる。 そして以後大きな発展を遂げていく。





命とひきかえの蒸留所

蒸留所をめぐる攻防



- しかし、公認となったグレンリベットの 名と蒸留所を守るのは命がけであった。
- スマグラーたちはジョージ・スミスの ウイスキーだけが発展することを妬み、 彼の蒸留所を焼き払おうとした。 彼は、2丁のピストルを身に付け、 蒸留所を守りぬいた。



History

1824年 政府公認の第1号



- 1834年、全ての密造者は谷を追われ、ジョージの平穏と ウイスキー作り専念の時期が訪れる。
- 1844年、スコッチウイスキーとしてロンドンへ初めて 渡ったザ・グレンリベットは、瞬く間に高級スピリッツの 代名詞となった。



模倣者たち

品質の高さと名声にあやかる為、他の蒸留所も競って「グレンリベット」の名を使うようになり、その数は今確認できるだけでも25にも達する

Abelour Glenlivet
Aultmore Glenlivet
Benriach Glenlivet
Benromach Glenlivet
*Coleburn Glenlivet
Craigellachie Glenlivet
Dallualne Glenlivet
Dufftown Glenlivet
Glenburgie Glenlivet
Glendronach Glenlibet
Glendullan Glenlivet
Glen Elgin Glenlivet

アベラワー・グレンリベット オルトモーア・グレンリベット ベンリアック・グレンリベット ベンローマック・グレンリベット コールバーン・グレンリベット クレイゲラキ・グレンリベット ダルユーイン・グレンリベット ダレンバーギ・グレンリベット グレンドロナック・グレンリベット グレンをラン・グレンリベット グレンエルギン・グレンリベット Glen Grant Glenlivet
Glenisla Glenlivet
Glen Kelth Glenlivet
Glenlossie Glenlivet
Glen Moray Glenlivet
Glen Rothes Glenlivet
Longmorn Glenlivet
Macallan Glenlivet
Miltonduff Glenlivet
Mortlach Glenlivet
Strathisla Glenlivet
Tomatin Glenlivet

グレングラント・グレンリベット グレンアイラ・グレンリベット グレンキース・グレンリベット グレンロッシー・グレンリベット グレンロセス・グレンリベット グレンロセス・グレンリベット ロングモーン・グレンリベット マッカラン・グレンリベット ミルトンダフ・グレンリベット モートラック・グレンリベット ストラスアイラ・グレンリベット トマーチン・グレンリベット

*1985年閉鎖

History

定冠詞THEの獲得

ジョージ・スミスはグレンリベットの名前を守るために提訴。 1884年、ついに判決が下り、ジョージ・スミスのウイスキーだけが定冠詞 THEをつけて、THE GLENLIVETと名乗れるようになった





Line-up

ザ・グレンリベット 商品ラインナップ

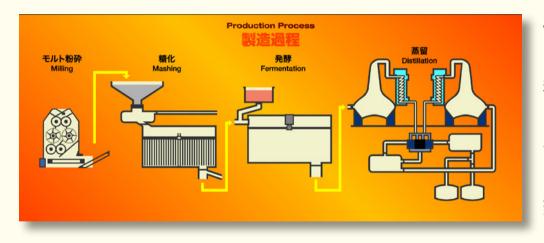


- ザ・グレンリベット ファウンダーズ・リザーブ
- ザ・グレンリベット 12年
- ザ・グレンリベット 15年 フレンチオーク・リザーブ
- ザ・グレンリベット 18年
- ザ・グレンリベット アーカイブ21年
- ザ・グレンリベット 25年
- ザ・グレンリベット ナデューラ オロロソ
- ザ・グレンリベット ナデューラ ファーストフィル セレクション
- ザ・グレンリベット ナデューラ ピーティッド



Production Process

モルトウイスキー製造過程

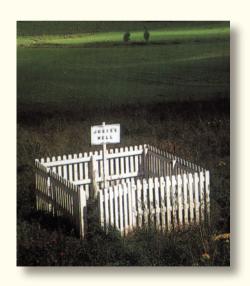






他と一線を画す そのクオリティーの違い

ザ・グレンリベットの傑出した味と香り



1.「ジョージーの湧水」

ミネラル分に富んだ湧水は、最良の仕込み水として 大麦から糖分を簡単に引き出す。 糖度の高いウォートは発酵作業により、 芳醇なフレーバーを生む。



他と一線を画す そのクオリティーの違い



THE GLENLIVET

2.「ユニークなポット・スチル」

特徴:首が長く幅が広い、この独特の形が アロマ同士の相互作用を活発化させ、 スイートでリッチなフレーバーを生み出す。



Aberlour



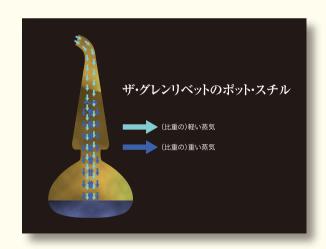
Strathisla



蒸留器の形の違いが生む個性

形の違いがアルコール濃縮度の高低を生む

- ランタン型・・・胴体とパイプ部分に「くびれ」がある。
- 更に特殊な形状として、「ネックが細長く、釜の幅が広い」
 - ➡ 雑味を持った比重の重いスピリッツの蒸気は 蒸留器の最上部まで上れず釜に戻る。 必然的にアルコールと香味成分の分解が すすみ、ピュアーかつエレガントな ウイスキーが生まれる。





蒸留器の形の違いが生む個性

形の違いがアルコール濃縮度の高低を生む

- ストレート型・・・ネックが短くずんぐりしている。
- 外気と接する面積が小さく、外気により冷やされ 釜に戻る蒸気の量が少ない。
 - →そのためアルコール以外の成分も しっかり残った重い味わいになる。





フレーバーの宝庫 ザ・グレンリベットの原酒

それゆえに、ザ・グレンリベットの蒸留仕立てのスピリッツは、 驚くばかりの傑出した甘さとフルーティーなアロマを持ちあわせている





理想的な熟成の地

この上ない理想的な立地での熟成が、 ザ・グレンリベットの傑出したウイスキーを育てる

- 海抜が高く、気温と湿度が年間を通して変化が少ない。
- ザ・グレンリベットでは熟成のプロセスは、理想的に ゆっくりと徐々に進んでいく。





