

AWA

AUTHENTIC WHISKY D'ALSACE



本物志向ながら他に類を見ない

非常にユニークなフランス・アルザス産ウイスキーを生産

AWA

Alsace/アルザス (フランス)

Pfaffenhoffen/ファファノフェン

現在、世界中でウイスキーブーム真っ只中。ウイスキーの市場規模は順調に成長しており、20兆円を超えるビッグマーケットとなっています。ワインのイメージが強いフランスですが、実はスコッチやアイリッシュを抱えるイギリスを凌ぐ欧州トップのウイスキー消費国（世界でもインド、アメリカに次ぐ3位）。フランスの各地では近年、ウイスキー造りに情熱を注ぐ生産者が、軒並み増えています。もともと水源にも恵まれ、穀物も豊富で、伝統的に製麦や醸造、蒸留、熟成に必要な道具やノウハウも持ちあわせているので、当然の成り行きともいえます。

フランス産にこだわった「フランス産ウイスキー」の生産が、ブルターニュ地方から広まり始め、アルザスにもその流れが伝播。その品質の高さから2015年には、異なる内容ではあるものの、アルザスとブルターニュは揃ってEUの規約による地理的表示IGPが認められました。アルザス産ウイスキーのIGP規約はブルターニュと比較して厳格で、アルザス産を名乗るためには、熟成の仕上げにカラメルを使用した色付けは一切禁止。素材も大麦だけに限定されています。小規模で職人的な造りを尊重し、本物志向を追求する方向性といえます。

イギリスに20年間住み、ワイン&スピリッツ業界でも働いていたDenis Haans（ドゥニ・アーンズ）氏はウイスキーの聖地スコットランドに定期的に足を運ぶうちにアルザス産ウイスキーを製造することを2007年に決意。理想的な蒸留所を探し始めます。彼はPfaffenhoffen（ファファノフェン）のすぐ隣のUberach（ウーベラッハ）にあるHEPP蒸留所をセレクト。同時にコンセプトは明確になり、アルザスのテロワールの産物であり風味豊かなブドウ品種のキャラクターをウイスキーの風味に同化させるためアルザスワインの醸造に使用されたオーク樽で熟成することを決定。2011年にピノ・グリのオーク樽で3年間熟成させた最初のウイスキーが誕生し、ファファノフェンにAWAを設立しました。その後、彼が生み出すウイスキーの評判は瞬く間にフランス全土に行き亘り、現在では芳醇で風味豊かなウイスキーだけでなく、クラフトジンやオー・ドウ・ヴィーの生産も行っています。

特に話題となっているシングル・モルト「777」は、ピノ・グリ、シラー、アルマニヤック、シェリー、ピノー・デ・シャラント、リヴザルトの樽で仕上げ熟成された樽とTorfig=ピート香のついた樽、計7種の樽をブレンド。すべて4~5年熟成を経ておりノンフィルター。本物志向ながら他に類を見ない非常にユニークな仕上がりとなっています。

