

チョコレート×ウイスキー 「タリスカー」「オールドパー」の新たな魅力



似た成分を組み合わせたり、異なる味わいで互いに補完したりと、アプローチはいくつもある。例えば、「タリスカー10年」と塩チョコレットだ。「タリスカー10年」が持つ潮風の香りと塩チョコレットの塩分は似た者同士でよく合う。チョコレットを少し加じつてから、ウイ

スキーとチョコレートはなぜ好相性なのか
チョコレートの苦味や油脂と甘味のバランスで成り立っている。一方、ウイスキーも樽由来のタンニン、穀物の甘み、高級脂肪酸のエチルエステルが含ま

れている。味わいを構成する成分が化学的によく似ているのだ。だからチョコレートとウイスキーは非常にマッチする。相性のよくない組み合わせの方が少ないだろう。——その中でも、特に相性がよい組み合わせは

チョコレートとウイスキーの相性がよいのは一般的に知られているが、その組み合わせは実に多彩だ。どんなチョコレートに、どんなウイスキーを合わせるとおいしいのか、まだまだ研究は尽きない。本稿では、MHDモエヘネシーディアジオが取り扱う「タリスカー」や「オールドパー」と、様々なチョコレートのペアリングの魅力について、ブランドアンバサダーのロバート・ストックウエル氏(通称ポブ氏・写真)に紹介してもらった。

(取材・小倉泉弥)



タリスカー

「オールドパー」はハイボールに最適なブレンドで、さっぱりしたテクスチャーを目指して、通常より低いマインナス6℃での冷却過程を行っている。こちらは逆に、ミルクチョコの甘みと調

キーを口に含んでみてほしい。船の上でチョコレートを食べているかのような気分を味わえる。甘めの塩チョコレットなら、「タリスカー10年」の黒胡椒のようなスパイスが、チョコレートと甘さを引き立ててくれる。高品質なウイスキーには、ぜひチョコレートにもこだわって、ロマンチックに楽しんでほしい。

ポットワイン樽で追加熟成した「タリスカーポットリー」であれば、ナッツのチョコレートと合わせるとよい。ポットワインでよく使用されるフレンチオーク樽にはマカダミアナッツのニュアンスもあるからだ。なお、スコットランド・スカイ島の中心地であるポットリーは島で最大の港町で、19世紀からポットワインを輸入してきた。

——「オールドパー」は

フラッグシップの「オールドパー12年」は、カカオ70%など的高カカオチョコレートと相性がよい。熟成に使用するアメリカンオーク樽由来のバニラのニュアンスが、チョコレートとマッチする。よりハイカカオの90%でも楽しめる。チョコレートの苦味をしつかり支えられるブレンドならはだ。



オールドパー

う。チョコレートをエタノールで溶かしながら口中で味わいを広げていくので、液体が冷たいと味も広がらない。意外なのはハイボールだ。炭酸でチョコレートと味わいが口に広がっていく。ストレートが苦手な人に試してもらいたい。

——スコットラン

卓越したブレンドの技術が光る「オールドパー18年」は、熟成のピークを迎えた原酒の味わいと、ブラッドオレングラやオレングラピールの入ったチョコレートがよい。

シエリー樽熟成の原酒の特徴が感じられる「オールドパー18年」は、ヘーゼルナッツやマカダミアナッツなどの入ったチョコレートがオススメだ。カカオ率を上げるのもアプローチの一つだ。

——ペアリングのポイント

ロックやキンキンに冷やしたウイスキーとチョコレートはペアリングしにくいだろう。

飲み方はストレートが一般的だ。途中で数滴加水して香りを立たせて楽しむ。ほか、2割くらいはロックだ。

だが、最近ではハイボールが飲まれるようになってきた。10年ほど前はバーで注文しても断られるほどだったが、今ではハイボールがメニューに載るようになってきた。日本でブームになった飲み方が今、世界に広がっている。