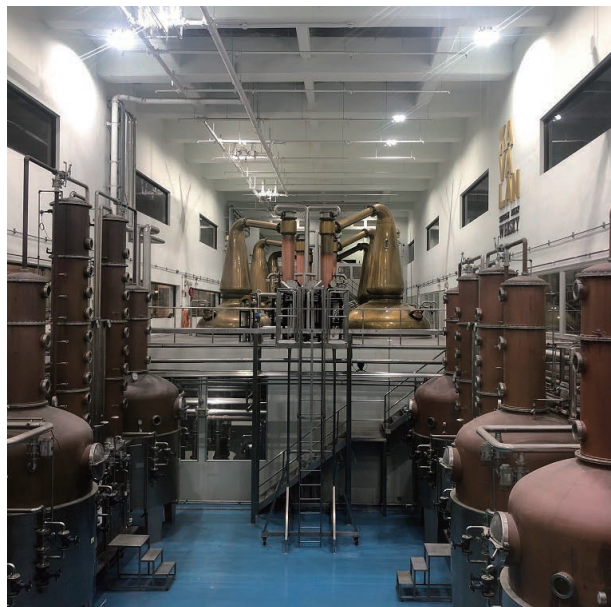




金車噶瑪蘭威士忌酒廠



SNET台湾 みんなの台湾修学旅行ナビ
https://taiwan-shugakuryoko.jp/spot_north/2053/



エリア

宜蘭県

テーマ

歴史

食文化

金車カバランウイスキー 蒸溜所

フルーティーな味わいで国際的に 評価された台湾ウイスキー

もともとは衛生用品や清涼飲料水、缶コーヒーなどの飲料、カフェなどを手がけていた金車グループが2005年に設立した比較的新しいウイスキー蒸溜所です。東部の宜蘭県郊外の田園地帯にあり、西洋のお城を思わせる外観が目を引きまします。ウイスキーの本場スコットランドから蒸溜器(ポットスチル)を輸入したほか、社員を派遣してウイスキー作りのノウハウを吸収。初めて作られたカバランクラシックシングルモルトウイスキーはハチミツ、マンゴー、洋ナシ、バニラ、ココナツの香りがするとして世界中で驚きを持って迎えられ、高い評価を得ました。現在では国際的な品評会で入賞することも珍しくなくなり、国外では思わぬ高値が付けられていることもあり、入手が困難な状況もあるようです。

学 び の ポ イ ン ト

1.

なぜウイスキーが作られるようになったの？

台湾ではもともとお酒は専売制でしたが、WTO(世界貿易機関)に加盟した2002年に自由化されます。かねてお酒の市場への参入を検討していた金車グループの経営陣は、台湾だけでなく、世界的に贈答用としての需要が高かったウイスキー作りに目をつけました。一般的に温暖な地域ではウイスキーの醸造は適さないと言われますが、宜蘭では冬に気温が10度前後になる時期があり、夏と冬の気温差を上手に利用することで多くの人に受け入れられる味を生み出しました。そればかりか、熟成にかかる時間をイギリス、日本の最低3年、アメリカの4年に対して2年に短縮し、効率の良い生産を実現しました。現在では年間900万リットル以上のウイスキーが作られています。

2.

おいしさの秘密はなに？

蒸溜所のある宜蘭県は秋から春にかけて、北東の東シナ海から湿った季節風が吹き付けるため、降水量が多い地域です。また、台湾の東側には五大山脈のひとつで、標高3000メートル級の山々が連なる雪山山脈が連なっており、深い森と山々に濾過された良質な軟水が豊富です。この水を使うことでウイスキーの口当たりが柔らかくなり、ほのかな甘みを感じられるのです。さらに、熟成用の樽はワインやブランデーなどで使われたものを世界各地から調達したり、一度ウイスキーを作った樽を再利用し、研磨や加熱を施すチャーリングという工程を経て雑味を取り除いたりして、芳醇な香りと深みのある味わいに仕上げています。