

Taste of life Series

品味生活系列 5

威士忌

品鉴大全

(日) 潘波若 编 书锦缘 译

Whisky



辽宁科学技术出版社

LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

TITLE：[ウイスキー&シングルモルト完全ガイド]

BY：[PAMPERO]

Copyright © K. K. Ikeda Shoten 2007

Original Japanese language edition published by IKEDA PUBLISHING CO.,LTD.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with IKEDA PUBLISHING CO.,LTD.

Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

©2009，简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由日本株式会社池田书店授权辽宁科学技术出版社在中国范围独家出版简体中文版本。著作权合同登记号：06-2008第143号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

威士忌品鉴大全 / (日) 潘波若编；书锦缘译. - 沈阳：辽宁科学技术出版社，
2009.7

(品味生活系列⑤)

ISBN 978-7-5381-5803-8

I . 威… II . ①潘… ②书… III . 威士忌酒－鉴赏－世界 IV . TS262.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第089002号



策划制作：北京书锦缘咨询有限公司(www.booklink.com.cn)

总策划：陈 庆

策 划：蒙明炬

版式设计：李新泉

封面设计：艾博堂文化

出版发行：辽宁科学技术出版社

(地址：沈阳市和平区十一纬路29号 邮编：110003)

印 刷 者：北京地大彩印厂

经 销 者：各地新华书店

幅面尺寸：172mm×245mm

印 张：15

插 页：4

字 数：115千字

出版时间：2009年7月第1版

印刷时间：2009年7月第1次印刷

责任编辑：谨 严

责任校对：王玉宝

书 号：ISBN 978-7-5381-5803-8

定 价：49.80元

联系电话：024-23284376

邮购热线：024-23284502

E-mail：lnkj@126.com

<http://www.lnkj.com.cn>

本书网址：www.lnkj.cn/uri.sh/5803



品味生活系列⑤

威士忌
品鉴大全

(日) 潘波若 编
书锦缘 译

辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

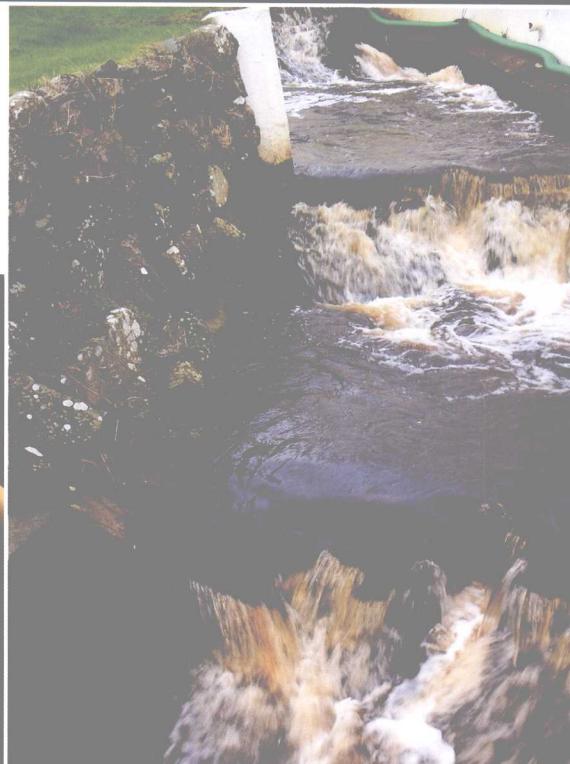


▲面向大海（英达尔湾）的博摩尔酒厂。



▲负责操作酒精冷藏柜的蒸馏师傅，将蒸馏机里流出来的新酒引入冷藏柜（阿德贝哥酒厂）。

试读结束：需要至本请在线购买：



▲在莱根法尔林酒厂附近流淌的小河，河水被泥煤染成威士忌的颜色。

www.ertongbook.com



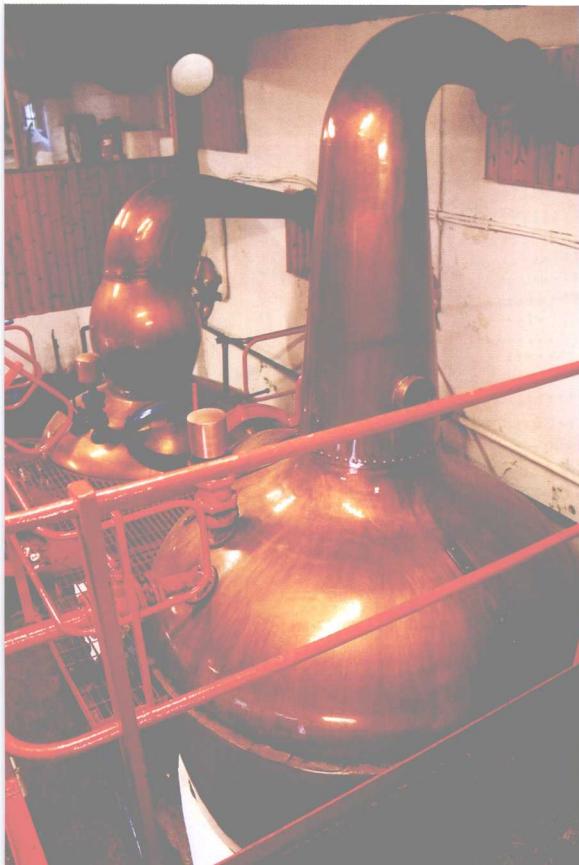
▲传统的石制蒸馏库（格阑发可拉酒厂）。

▼伊斯莱岛的泥煤采掘场，把泥煤挖出来后晾干使用。



▲安放在户外的设备，可以把酿好的酒精冷却液化（达尔维尼酒厂）。





▼伊斯莱岛的拉佛多哥酒厂。

◀埃德拉多尔酒厂。



▲小而精美的埃德拉多尔酒厂有苏格兰最小的蒸馏室。





▲伊斯莱岛北部的丘陵地带。海峡对面是侏罗岛。

▼与伊斯莱海峡隔海相望的酷·艾拉酒厂。



▲斯佩赛的小镇罗塞斯集中了5家酒厂。



目录

第1章

最基本的威士忌常识

13

Q1 什么是威士忌?	14
Q2 什么是单一麦芽威士忌与兑和威士忌	16
Q3 威士忌为何是琥珀色的?	18
Q4 泥煤和烟是指什么?	20
●本书威士忌名品介绍阅读说明	22

第2章

苏格兰单一麦芽威士忌

23

关于苏格兰单一麦芽威士忌的知识	24
1 苏格兰单一麦芽威士忌的产地划分	24
2 苏格兰单一麦芽威士忌的诞生史	28
3 酒桶与威士忌的关系	30
4 如何品味威士忌	32
●为初次品尝威士忌的您推荐的几种品牌	34

苏格兰单一麦芽威士忌名品	36
--------------------	----

单一麦芽威士忌之旅

PART
I

伊斯莱岛篇

向被泥煤和海风装点的美丽伊斯莱岛出发	82
●阿德贝哥酒厂	85
●布鲁克莱迪克酒厂	88

第3章

苏格兰兑和威士忌和爱尔兰威士忌

91

关于苏格兰兑和威士忌的知识	92
1 苏格兰兑和威士忌的定义	92
2 苏格兰兑和威士忌的诞生史	94
●为初次品尝威士忌的您推荐的几种品牌	96

苏格兰兑和威士忌名品

98

专栏1 从蒸馏到装瓶的流程图 113

关于爱尔兰威士忌的知识 114

1 爱尔兰威士忌的定义 114

爱尔兰威士忌名品 116

单一麦芽威士忌之旅

PART
2

斯佩赛篇

在平缓美丽的溪谷边，寻找香味弥散的美酒 122

●格阑发可拉酒厂 125

●斯佩赛制桶工厂 129

第4章

日本威士忌 131

关于日本威士忌的知识 132

1 日本威士忌的定义 132

2 日本威士忌的诞生史 134

日本威士忌名品 136

专栏2 日本特有的酒桶材料——水槽	148
专栏3 有机会一定要尝尝“本地威士忌”	148
专栏4 两种标记年数的方法	149

单一麦芽威士忌之旅

PART
3

坎贝尔篇

到历史悠久的昔日“威士忌之都”漫游	150
●云顶酒厂	152

第5章

美国威士忌和加拿大威士忌 155

关于美国威士忌的知识	156
1 美国威士忌的定义	156
2 美国威士忌的诞生史	158
3 波本威士忌的酿制工艺	160
●为初次品尝威士忌的您推荐的几种品牌	162

美国威士忌名品 164

关于加拿大威士忌的知识 186

1 加拿大威士忌的定义 186

加拿大威士忌名品 188

第6章 鉴赏威士忌 193

鉴赏威士忌① 品尝独立装瓶的品牌威士忌 194

鉴赏威士忌② 品尝珍品威士忌 202

鉴赏威士忌③ 威士忌和食物的完美组合 204

鉴赏威士忌④ 威士忌的正确饮用方法 210

单一麦芽威士忌之旅 PART 4 酒吧篇

在苏格兰的酒吧里，不仅有众多品牌的麦芽威士忌，还能轻松感受到
浓厚的苏格兰风情 213

第7章**威士忌的酿制工艺** 215

1	发芽	先使大麦发芽，然后干燥。这一工序要焚烧泥煤。	218
2	糖化	在磨碎的麦芽里加入水，压榨出甘甜的麦芽汁。	220
3	发酵	发酵完成后，会产生酒精浓度约为7°的液体。	221
4	蒸馏	经过蒸馏之后，能够产生威士忌独有的香味。	222
5	陈年储藏	经过陈年之后的威士忌酒呈现琥珀色。	224
6	混配	经过混配、加水、过滤，威士忌的味道发生变化。	225
7	装瓶		225
●威士忌用语解释			226
●威士忌名牌索引			235

第1章

最基本的威士忌常识

Introduction

Q1

什么是威士忌？

A：所谓威士忌，就是以谷物为原料，在木桶中进行陈年储藏之后的蒸馏酒。爱尔兰威士忌、苏格兰威士忌、美国威士忌、加拿大威士忌、日本威士忌被称为“世界五大威士忌”。

威士忌的定义和“五大威士忌”

威士忌的定义：1. 以大麦等谷物为原料；2. 是一种蒸馏酒；3. 在木桶中进行陈年储藏。所谓蒸馏酒，是相对啤酒、日本酒、葡萄酒等把原料进行发酵后就可以饮用的酿造酒而言的。白兰地、杜松子酒、伏特加酒等都是蒸馏酒。白兰地的原料是果实，所以不属于威士忌。杜松子酒和伏特加酒的原料虽然是谷物，但是没有在木桶中进行陈年储藏，也不属于威士忌。威士忌在世界各地都有生产，主要产地有五个，这五个主要产地生产的威士忌被称为“世界五大威士忌”。五大威士忌的产地和各自的特征，请参照下一页的图示。

酒的种类和威士忌

酿制酒

把原料发酵之后就直接饮用的酒，酒精度低。

啤酒 大麦，5° 左右

葡萄酒 葡萄，16° 左右

日本酒 米，14° 左右

酒类

蒸馏酒

把酿制酒蒸馏之后的酒。透明的酒经过长期的储藏之后，变成棕色的酒。

透明酒

伏特加 大麦、小麦、玉米等，40~60°

杜松子酒 杜松的果实，35~45°

烧酒 番薯、米、麦子等，20~40°

棕色酒

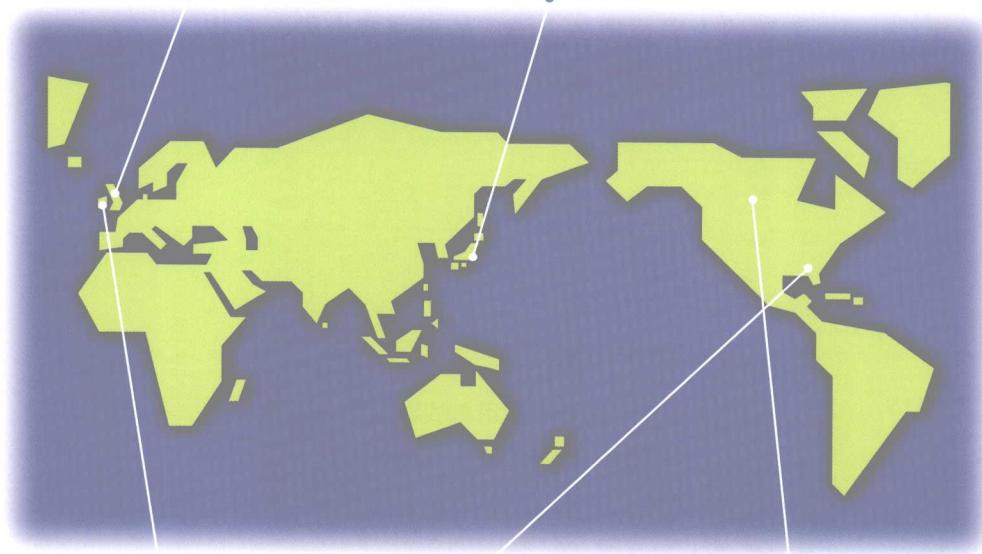
威士忌 大麦，40~60°

白兰地 葡萄，40~60°

配制酒

在酿制酒和蒸馏酒中加入甜味剂、香料、果实的提取物等制作而成的各类混合酒。

世界 五大威士忌 及其特征



苏格兰威士忌 苏格兰

第2章 P24、第3章 P92

主要种类	麦芽威士忌，谷物威士忌
原 料	大麦麦芽、玉米和大麦麦芽
蒸馏方法	单式蒸馏机（主要2次蒸馏）、连续式蒸馏机
特 征	通过燃烧泥煤，产生烟熏的香味，有着充满芳香的口感。

日本威士忌 日本

第4章 P132

主要种类	麦芽威士忌，谷物威士忌
原 料	大麦麦芽、玉米和大麦麦芽
蒸馏方法	单式蒸馏机（主要2次蒸馏）、连续式蒸馏机
特 征	沿用的是苏格兰威士忌的工艺，拥有润滑纤细的口感，兑水之后香气扩散，味道美妙。

爱尔兰威士忌 爱尔兰岛

第3章 P114

主要种类	爱尔兰威士忌
原 料	大麦麦芽、大麦、小麦、黑麦、玉米等
蒸馏方法	单式蒸馏机、（主要3次蒸馏）
特 征	历史悠久，进行3次蒸馏。舒畅爽口，酒香醇厚。

美国威士忌 美国

第5章 P156

主要种类	波本威士忌、黑麦威士忌、玉米威士忌
原 料	玉米、黑麦、小麦、大麦麦芽
蒸馏方法	连续式蒸馏机
特 征	拥有独特的酒红和芳香，味道甘甜、浓烈。以酒味浓烈的波本威士忌为主。

加拿大威士忌 加拿大

第5章 P186

主要种类	加拿大威士忌
原 料	黑麦、玉米、大麦麦芽等
蒸馏方法	连续式蒸馏机
特 征	是五大威士忌中最有癖性的一种，口感轻快舒适，适合制作鸡尾酒。