

品味生活系列

• TASTE OF LIFE SERIES •

Finest Selection



洋酒品鉴大全

日本成美堂出版编辑部 编著 高岚 译



中国民族摄影艺术出版社



版权所有 侵权必究

图书在版编目 (C I P) 数据

洋酒品鉴大全 / 日本成美堂出版编辑部编著; 高岚译. — 北京: 中国民族摄影艺术出版社, 2014.7

(品味生活系列)

ISBN 978-7-5122-0574-1

I. ①洋… II. ①日… ②高… III. ①酒 - 品鉴 - 国外 IV. ①TS262

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第119490号

TITLE: [洋酒の飲み方・愉しみ方BOOK]

BY: [成美堂出版編集部]

Copyright © SEIBIDO SHUPPAN 2008

Original Japanese language edition published by SEIBIDO SHUPPAN 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 SEIBIDO SHUPPAN Co.,Ltd.,Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

本书由日本成美堂出版株式会社授权北京书中缘图书有限公司出品并由中国民族摄影艺术出版社在中国范围内独家出版本书中文简体字版本。

著作权合同登记号: 01-2014-3275



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: 邵嘉瑜

设计制作: 季传亮

书名: 品味生活系列: 洋酒品鉴大全

作者: 日本成美堂出版编辑部

译者: 高岚

责编: 欧珠明 张宇

出版: 中国民族摄影艺术出版社

地址: 北京东城区和平里北街14号 (100013)

发行: 010-64211754 84250639 64906396

网址: <http://www.chinamzsy.com>

印刷: 北京利丰雅高长城印刷有限公司

开本: 1/16 170mm × 240mm

印张: 16

字数: 115千字

版次: 2015年3月第1版第1次印刷

ISBN 978-7-5122-0574-1

定价: 78.00元

目录

洋酒的风景

场景1 酒吧中的品饮方法/酒杯与酒是主角	1
场景2 餐厅中的品饮方法/餐前酒与餐后酒	2
场景3 书房中的品饮方法/从休息日的午后开始	4
话说洋酒	6
世界洋酒地图	8

威士忌的品饮方法

威士忌的历史	10
净饮	16
兑水	17
加冰	18
加水	19
漂浮	20
兑水加冰	21
开波酒	22
超级开波酒	23
锈钉	24



How to drink and enjoy
WHISKY

How to drink and enjoy
BRANDY



威士忌姜酒	25
热威士忌托地	26
波本·可乐	27
波本之雾	28
薄荷冰酒	29
适合与威士忌搭配的料理	30
五大威士忌品牌精选	32

配合不同的饮酒方式，选择不同的玻璃酒杯

白兰地的品饮方法

白兰地的历史	46
净饮	52
加冰	53
加水	54
加苏打水	55
白兰地汤力水	56
本尼迪克特甜酒 & 白兰地	57
法国贩毒网	58
白兰地热蛋诺酒	59
马颈鸡尾酒	60
尼克拉西卡	61
适合与白兰地搭配的料理	62
白兰地品牌精选	64
威士忌与软水搭配饮用	70

朗姆酒的品饮方法

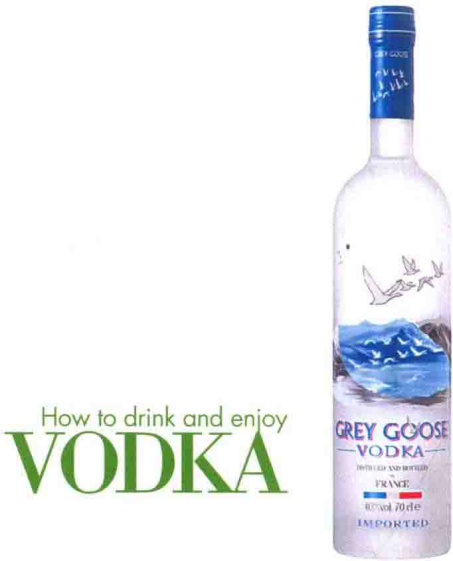
朗姆酒的历史	72
净饮	78
加冰	79
自由古巴调合酒	80
加苏打水	81
热黄油朗姆酒	82
莫吉托	83
适合与朗姆酒搭配的料理	84
朗姆酒品牌精选	86
美味冰块的硬度和透明度最为重要	94



How to drink and enjoy
RUM

伏特加的品饮方法

伏特加的历史	96
净饮	102
血腥玛莉	103
黑俄罗斯	104
螺丝起子	105



How to drink and enjoy
VODKA

咸狗鸡尾酒	106
莫斯科之驴	107
适合与伏特加搭配的料理	108
伏特加品牌精选	110
体味烈性酒与雪茄搭配的绝妙感受	118

金酒的品饮方法

金酒的历史	120
净饮	126
加冰	127
金利奇	128
金汤力	129
马天尼加冰	130
金青柠	131
粉色金酒	132
金霸克	133
适合与金酒搭配的料理	134
金酒品牌精选	136
每一种鸡尾酒都有适合品味的时间段	140

龙舌兰酒的品饮方法

龙舌兰酒的历史	142
净饮	148
龙舌兰酒+酸橙或盐	149
仙蒂小姐	150
斗牛士	151
龙舌兰日出	152
墨西哥马德拉斯	153
墨西哥人浪	154
长饮玛格丽特	155
适合与龙舌兰酒搭配的料理	156
龙舌兰品牌精选	158
找到自己钟情的一杯	162
洋酒用语	164

How to drink and enjoy
GIN



How to drink and enjoy
TEQUILA



《本书使用方法》

度数

根据材料的分量来计算，表示强弱程度。

度数1=9以下/弱

度数2=10~18/微弱

度数3=19~28 /中

度数4=29~35/微强

度数5=36以上/强

选择冰饮方式时，随着时间的流逝酒精度会逐渐降低。



季节

许多饮品都可全年饮用，但在春夏秋冬四季当中也分别有最适合的品味季节。



TPO

(是3个英语单词的缩写，分别代表时间Time、地点Place和场合Occasion)

晚餐

前=适合在晚餐之前饮用。

全=全天，即适合任何时间饮用。

后=适合在晚餐之后饮用。



口味

包括甜口、中甜、适口、中辣以及辛辣5种口味。指最初的饮用口感。口感甘甜酒精度数较高的类型也属于甜口。





Bar

意。不过，在这当中真正值得鉴赏的东西并不是太多。与朋友结伴一同去酒吧时，可以分别选择自己喜欢的酒类，并且在谈话中还可以一起聊关于酒的话题。

有人说：“人知酒，酒知酒，酒知人。”也就是说，通过酒这个中介，我们既可以感觉到做酒的人，也可以了解到喝酒的人。在品味美酒的同时，你会联想到制作出如此美味的造酒者，也会有着不同于常人的细腻、飘逸的气度。而出自同一个人手中的每一种不同风味的美酒，都会有与之性情对味的人钟爱于它。

爱好洋酒的人，饮酒之前应该对诸如马丁尼酒是由金酒和干苦艾酒调制而成的这类常识稍作了解，不过无论如何都不要在酒吧中炫耀自己的博学。想做了解可先从了解“十大鸡尾酒”等常识开始。

在餐厅用餐时一定要选择葡萄酒来搭配。正如人们所说：“如果没有葡萄酒来佐餐，再美味的佳肴也会失去味道。就好像菜肴失恋了一般。”葡萄酒与美食的关系久远而且深厚。这二者之间巧妙搭配，能够使彼此的味道及口感提升，从而使进餐者获得更加美妙的享受。

美食与葡萄酒这对黄金组合历经了悠久的历史考验。若还想品尝其他酒类，就只能在餐前酒和餐后酒时选择了。所挑选的酒一定不要影响到正常的进餐量及进餐口味，毕竟美食才是主角。起泡类饮品会产生

大量气体致使胃部胀满，甚至还要通过打嗝等方式来排解，这种类型的酒以及鸡尾酒等应避免饮用。英国前首相丘吉尔的父亲曾经喜欢喝白兰地苏打水，还有用香槟配制而成的皇家基尔，这些也同样不太适合。

在十分正式的宴会场合中，大口大口地畅饮啤酒显然是不合时宜的。就算服务员表面上微笑招呼，内心也会十分不快；再次见到这样的客人，一定会安排他坐到位置较远、不引人注意的座位上。这不仅仅是一种失态的表现，也很不符合这种场合下的基本规矩。

洋酒的风景

场景2

餐厅中的品饮方法

餐前酒与餐后酒



那么究竟哪种酒类才适合作为餐前酒或者餐后酒呢？“Aperitif”一词的原型为拉丁语中的“Aperitovus，即具有使……打开的效果”，意思是能够扩展胃部空间、增进食欲的饮品，也就是餐前开胃酒。而“Digestif”即“Digest（消化）”，指的是具有消化功能的饮品，也就是餐后酒。餐前酒一般是口感爽快，并带有些辛辣味道的烈性酒（茴香香型、薄荷香型等），或者是各种雪莉酒。餐后酒中有以苏特恩白葡萄酒和托卡伊为代表的甜口贵腐葡萄酒，与水果搭配成为至极享受；有科涅克白兰地、阿马尼亚

克白兰地以及马尔白兰地等，可与干酪同吃；除此之外还可选择利口酒等甜口类型（水果、种子、香草、果皮、可可、紫罗兰香型等）。（荷属）库拉索岛特产的橘子柑香酒，还有法国君度公司生产的君度力娇酒等，在温热之后会产生浓郁甜美的柑橘香气，有勇气品尝的男士会获得法国熟女们的赞赏。



Restaurant

洋酒的风景

场景3

书房中的品饮方法

与好朋友结伴，或是独自一人面对周围陌生的面孔，在这样大众的饮酒场所里，恐怕很难去细细品味美酒的精髓。只有对酒的本质味道、制作方法、起源、存在价值以及功能效用等了解之后，才能够深刻地体会到酒中所蕴含的美妙，进而获得愉悦感受。身心放松的休息日午后是最佳的品酒时间。

在午后温暖阳光的映照下，酒的色调和玻璃杯的影像都更加优雅迷人。接近黄昏时分，浓郁的烈性酒味道开始在胸中弥漫，头部好似薄雾笼罩，视线迷离，这时所有的压力和疲惫都会离身而去。随手点燃一支雪茄，吐出的烟雾如同旋律一般奏响，心情也更加放松释然。想让自己恢复清醒，则可以听一听巴洛克室内乐；还想沉浸在迷醉的气氛之中，则可听一首德彪西的《牧神午后前奏曲》。

从黄昏到深夜这一时间段里，选择葡萄酒、白兰地或者口味甜美的利口酒等能够让自己微醉沉迷的酒十分合适。吉田健一先生（日本批评家、小说家、英文学者）就十分喜欢在夜晚温暖的房间中独自品酒，让自己沉浸在酒香之中。想象一下这样的场景就会让人感到十分陶醉。在品尝陈年佳酿的葡萄酒之前若稍有晃动，其中的沉淀物就会升起进而影响到酒的颜色和味道。因此尽量不要把酒带到外面，最好是放在酒柜里（用来保存葡萄酒，促进其成熟，能够调节温湿度的一种冰箱）保存，于家中慢慢享用。

喝葡萄酒的时候最好不要吸烟，因为烟草的味道会干扰到葡萄酒的醇香。喝白兰地的时候虽然可以吸烟，但也不要一手拿着烟卷，一手端着酒杯，因为这样很容易使烟灰掉落到酒里。这时最好使用白兰地吸管，一点一点地品尝。

如果感觉白兰地太过普通，你也可以选择有着“绿色魔酒”之称的“修道院陈酿绿酒”或者“本尼迪克特甜酒”。前者是1605年在法国阿尔卑斯山沙特勒兹修道院内使用130余种药草酿制而成的，后者则是在法国诺曼底本尼迪克特修道院中将数十种药草分别蒸馏之后，所获得的高酒精度甜香甘美的利口酒，其制作方法始终保密。

首先建议品尝一下修道院绿酒，注意不要一下子就喝下一小汤匙，而要先在舌尖上滴一两滴来品尝。酒液还未流至喉咙就已经渗入舌中消失了，但残留的余香却会如魔法一般膨胀扩散充满诱惑，引起人们极大的兴致。这个时候若有萝丝玛丽·克隆尼或者茱莉·伦敦等人的抒情歌曲伴耳，心情则会更加愉悦。

A close-up, artistic photograph of a bottle of Remy Martin Centaure Extra Fine Champagne Cognac. The bottle is dark and reflective, with a prominent label that reads "CENTAURE EXTRA FINE CHAMPAGNE COGNAC" and "REMY MARTIN" at the bottom. To the left, a glass filled with cognac is partially visible. The lighting is warm and dramatic, creating strong highlights and shadows. The overall mood is sophisticated and elegant.

从休息日的午后开始

Library



话说洋酒

纵览全球，就会发现，除了音乐、美术以外，酒也成为人类的共通语言。酒文化源于各个民族对传统、自由的追求、向往和崇拜，又经天时地利的独特孕育，从而延伸到人文角度流传开来。不同的酒造就了不同民族的性格。

如今，在我们身边能看得到、能数得出来的酒，把远古时代及进入文明时代后的都算上，大约有几千种。可以说，酒的历史是伴随人类的历史一同书写的。

所谓的洋酒，是指从欧美地区传过来的酒，抑或是模仿其制造方法酿造的酒。广义上来讲也包含啤酒以及葡萄酒的酿造方法。通常所说的洋酒多指经过蒸馏的威士忌、白兰地，或者含有很高酒精成分的烈性酒。原料多采用大麦、小麦、黑麦、玉米等谷物，葡萄、苹果、樱桃等水果以及土豆、甘蔗等。蒸馏方法有两种。一种是采用单式蒸馏机的传统蒸馏法，另一种是近代采用连续式蒸馏机的酒精蒸馏法。前者为不完全蒸馏，混合有酒精以外的成分，带有原料本身的味道。后者经过蒸馏制成高达95°的酒精，由于近似于纯酒精，饮用时需加入香精，并兑水冲淡。

从原料上来分，用大麦制成的是威士忌，把葡萄酒蒸馏后得到的是白兰地，把苹果酒蒸馏后得到的是苹果白兰地，用甘蔗制成的是朗姆酒。各种酒因采用原料以及发酵方法的不同，所具有的香味和特色也不尽相同。杜松子酒的原料为黑麦和玉米，蒸馏时在锅盖下放些杜松的果实，并借以酒精蒸气的作用产生具有杜松香味的酒。伏特加酒是以大麦为原料，稀释后由连续式蒸馏机得到的中度酒精，并通过白桦木炭层过滤而产生。另外，还有一种利口酒，它是在烈性酒

或是白兰地里浸入果实、花瓣等，然后再加入砂糖调制甜味酿制而成。

一般来说，雪莉酒或烈性的鸡尾酒属于开胃酒，葡萄酒是佐餐酒，白兰地等强劲的烈酒或甘甜的利口酒则是餐后酒。

历史上最古老的酒是葡萄酒和啤酒。这两种酒也为今天璀璨缤纷的洋酒（威士忌、白兰地、伏特加等）的出现和繁盛奠定了基础。

有这样一个传说：葡萄酒是诺亚方舟中储存下来的唯一的酒类。诺亚把葡萄的种子带进方舟中，等洪水退却后，种子发芽结出果实，从而制成葡萄酒。考古学家证实，在一万年前的地球大洪水时期，的确有葡萄的栽培记载；而且，在青铜器时代的墓穴中，也发现了葡萄的种子。

另一方面，关于啤酒也有一个古老的传说。统治古希伯来人的犹太立法者摩西制定的摩西五经中提到，烈酒是由大麦酿造的酒，而且，在2500年前的巴比伦王国，就专门用啤酒花的苦味来调制啤酒，从这个国家的遗迹中发掘出来的著名的汉穆拉比法典里，也记载了与葡萄酒的贩卖相关的法律规定及啤酒的酿

造方法等。

总之，从古时起就与人类生活息息相关的葡萄酒和啤酒，到了耶稣时代，因为其制法及添加物的增加，种类也逐渐增多起来。可是根据当时的典籍记载，即使种类增多，但酒的原材料仍然只是大麦和葡萄。把葡萄酒或是啤酒蒸馏后得到白兰地或是威士忌等的方法，是很久之后的事了。不过在公元前350年，古希腊哲学家亚里士多德曾经说过，蒸馏后的海水也能喝，那么葡萄酒还有其他液体，都可用同样的方法蒸馏得到吧。据说他的发现是源于锅内食物散发的热气在锅盖内侧凝结的现象。这也是对于威士忌和白兰地出现的最早预言。

在《圣经》中与葡萄酒相关的记载也不少。其中这样写道“为了保持健康，不仅要经常喝水，还须适当地喝一些葡萄酒。”而且古人还知道葡萄酒具有帮助消化、增进食欲的好处。

另外还有很多记载中提到，适量饮用葡萄酒不仅从医学角度，从精神层面来说，对人体都是有好处的。

此外，在耶稣最后的晚餐中，对于面包和葡萄酒，也有这样的记载：“这是我们的肉，这是我们的血。”众所周知，从此以后，以葡萄酒和面包作为耶稣血肉的代表而举行的圣餐仪式，成为基督教中重要的一项圣礼。

葡萄酒还有啤酒，以及这之后产生的香槟酒、利口酒等，都是由修道院中的修道士酿造出来的。僧侣们用舌头品尝到侍奉给神的一丝圣酒，想想就会很快乐吧？

探寻洋酒的历史渊源就会知道，在很久以前洋酒就与人们的生活密不可分。在很多国家、不同民族酿造出来的酒，超越国境，跨越海峡，在另一个国度又产生了新的酒种。如此，现在我们才可以尽情地品尝到色、香、味不同的洋酒！

目前，洋酒的品种很多，酒牌更是五花八门，不胜枚举。比较著名的产酒国家有：法国、英国、德国、意大利、美国、俄国、瑞士、西班牙等。这其中最为著名的当首推法国。法国生产的白兰地、香槟酒、红白葡萄酒及各种烈性甜酒，都是首屈一指的。其次是英国，英国生产的金酒和威士忌，都非常受人们的欢迎。苏格兰威士忌特有的烟熏味道使其在威士忌家族中独占鳌头。德国的啤酒以其悠久的历史而闻名于世。还有俄罗斯和北欧的伏特加、牙买加的朗姆酒，更是远近皆知。美国的酿酒工业虽然起步较晚，但也有比较著名的波本威士忌等。



SPIRITS FROM ALL

世界上的洋酒种类及分布

世界洋酒地图

根据制造方法洋酒大致可分为三类：一类是绞榨的葡萄汁发酵后酿制而成的酿造酒（如葡萄酒），一类是将这种葡萄酒蒸馏后所获得的酒精度较高的蒸馏酒（如白兰地），最后一类就是将不同酒种及配制材料混合在一起形成的利口酒。本书中所提到的品种都是从世界范围内广受人们喜爱的洋酒之中精选出来的。

想要更好地品味和享受洋酒，首先就要了解这些人气美酒都出自世界哪个地方。

COGNAC/ARMAGNAC

干邑白兰地/阿马尼亚克酒

主要生产国 法国西南部

基础原料 葡萄

酒精度数 40° ~ 43°

具代表性的饮酒方式 常温下可用较大球形玻璃杯，一边闻着酒香，一边愉悦品尝。也经常被用作鸡尾酒的基酒。

→P46

洋酒的分类

酿造酒	葡萄酒	啤酒					
洋酒	蒸馏酒	威士忌	白兰地	朗姆酒	伏特加	金酒	龙舌兰酒
	混合酒	利口酒					

GRAPPA 格拉帕酒

主要生产国 意大利

基础原料 葡萄渣

酒精度数 30° ~ 60°

具代表性的饮酒方式 作为餐后酒，在甜点之后饮用。味道香醇的意大利浓咖啡与格拉帕酒等烈性酒融合而成的饮品，被意大利人称作是“克烈特”。常温下直接饮用就可体会到其独特的风味。

→P46

CALVADOS 卡巴度斯酒

主要生产国 意大利（诺曼底地区）

基础原料 苹果

酒精度数 40°

具代表性的饮酒方式 冰箱中冷藏后饮用，口中会溢满苹果的香气。与苏打水或汤力水融合，也能够让你充分地体味到卡巴度斯的浓郁味道。

→P46

GIN 金酒

主要生产国 英国、荷兰、德国

基础原料 主要为玉米、黑麦、大麦

酒精度数 38° ~ 47°

具代表性的饮酒方式 可在冰箱中冷藏后直接饮用。也可混合果汁、汤力水等清凉饮料。作为鸡尾酒的基酒使用时，最好搭配酸橙或柠檬来装饰。

→P120

OVER THE WORLD

WHISKEY 威士忌

→P10

主要生产国 英国、爱尔兰、美国、加拿大、日本

基础原料 大麦、玉米、小麦、黑麦、谷物类

酒精度数 40° ~ 60°

具代表性的饮酒方式 麦芽威士忌当中可加入天然纯净水后饮用。此外还可加冰或苏打水、或与利口酒融合做成鸡尾酒。



BRANDY 白兰地

→P46

主要生产国 法国、希腊、西班牙

基础原料 葡萄

酒精度数 40°

具代表性的饮酒方式 上等的白兰地在常温下可使用较大球形酒杯或试酒杯来直接饮用。此外融合苏打水、汤力水或干姜水后饮用口感会更加丰富。

VODKA 伏特加

→P96

主要生产国 俄罗斯、波兰、瑞典、芬兰、法国、美国

基础原料 小麦、黑麦、大麦、玉米、土豆

酒精度数 40° ~ 96°

具代表性的饮酒方式 酒瓶和玻璃杯都放入冰箱中冷藏，净饮时最好一饮而尽，也可加冰饮用或与适合的果汁相融合，经常被人们用作鸡尾酒的基酒。



BOURBON 波本威士忌

→P10

主要生产国 美国（特别是肯塔基州）

基础原料 玉米、黑麦、大麦

酒精度数 40° ~ 50.5°

具代表性的饮酒方式 可直接饮用或加冰，也可融合苏打水或可乐，配入薄荷嫩芽等材料制作成鸡尾酒。



→P72

RUM 朗姆酒

主要生产国 牙买加、古巴、波多黎各、海地、委内瑞拉

基础原料 糖蜜、甘蔗

酒精度数 40° ~ 75°

具代表性的饮酒方式 直接饮用或加冰。以朗姆酒为基酒的著名鸡尾酒有莫吉托和自由古巴等，朗姆酒与可乐搭配非常适合。

→P142

TEQUILA 龙舌兰酒

主要生产国 墨西哥

基础原料 龙舌兰（Blue Agave）

酒精度数 35° ~ 40°

具代表性的饮酒方式 使用矮杯直接饮用；高杯可混合果汁饮用；还能够作为鸡尾酒的基酒。





威士忌的历史

威士忌酒是闻名世界的佳酿，它的主要产地是英国的苏格兰。英国人把威士忌视为自己的国宝之一，并以豪饮威士忌为人生一大乐事。

谈到威士忌的由来，有一种说法是，在中古世纪时，炼金术士们在炼金的时候，在一个偶然的機會下将某种发酵液体放进熔炉中，他们发现竟然会产生一种可口的液体，这便是人类获得蒸馏酒的初次体验。他们把这种饮后可以使人焕发激情的蒸馏酒以拉丁语命名为“生命之水”，认为这是长生不老的秘方。此后，在公元四、五世纪的时候，这种“生命之水”的制法由传教士从爱尔兰地区带入了苏格兰，1494年，天主教修士约翰·柯尔在当时的苏格兰国王詹姆士四世要求下，采购了八大筛麦芽作为原料，在苏格兰的艾莱岛将“生命之水”与当地的麦酒蒸馏之后，生产出了35箱味道强烈的酒性饮料，并将之称为Visage-beatha。这便是威士忌“Whisky”之起源，也被认定为威士忌名称的由来。

1534 - 1535年，苏格兰地区的人们对酿造威士忌的技术开始感兴趣，并且很快就把这一技术加以发展。家庭作坊式的酒厂，是当时法律所允许的，也是苏格兰庄园经济中重要的一部分。在夏季，农民开始

How to drink and enjoy STORY 威士忌 的品饮方法

威士忌是上天赐予人间的恩物，它的味道来自大自然

饲养牛，并种植大麦；等到冬季时，长成的大麦可用来喂牛，而剩余的大麦就用来酿造威士忌来帮助人们抵御严寒。

到1644年，官方开始对威士忌征税，高额税收导致了非法蒸馏和走私。由于苏格兰低地的酒厂的位置明显，很难躲避检查，为了支付税款，这些酒厂只能在生产中偷工减料，以降低成本。而与此相反，高原酒厂位置比较隐蔽，可以避开官员征税，从而能够集中精力发展酿造技术。因此现在在苏格兰地区，高原有将近100家酒厂，而低地只有4家。

1700年以后，随着美洲人向西迁移，欧洲大陆移民来到了肯塔基州的波本镇，开始蒸馏威士忌。这种后来被称为“肯塔基波本”的威士忌，以其上成的质量和独特的风格成为美国威士忌的代名词。

欧洲移民把蒸馏技术带到了美国，同时也传到加拿大。1857年，家庭式的酿酒作坊在加拿大安大略省建立，从事威士忌的生产。1920年，山姆·布朗夫曼创建了施格兰酒厂，利用当地丰富的谷物原料及淡水资源生产出优质的威士忌，产品行销世界各地。如今，加拿大威士忌以其酒体轻盈的特点，成为世界上配制混合酒的重要基酒。

19世纪下半叶，日本受西方蒸馏酒工艺的影响，开始进口原料酒进行调配威士忌。1923年，日本三得利公司的创始人鸟井信治郎开始在京都市郊外的山崎县建立了第一座生产麦芽威士忌的工厂。从那时候起，

日本威士忌逐渐发展起来，并成为国内非常受人欢迎的饮品。

威士忌是绝对的烈酒，不过，俗话说：白兰地上头，威士忌上脚，喝完威士忌后相对比较舒服，而且也不会像喝过白酒的人那样酒气冲天。

