



THE WORLD ATLAS OF WHISKY

世界威士忌地图

格兰菲迪 (Glenfiddich) 获奖作者

[英] 戴夫·布鲁姆 DAVE BROOM 著

译者 汪海滨 严轶韵 审译 郝利文



中信出版社·CHINA CITIC PRESS

THE WORLD ATLAS OF
WHISKY
世界威士忌地图

图书在版编目(CIP)数据

世界威士忌地图 / (英) 布鲁姆著; 王海滨, 严轶韵译. —北京 : 中信出版社, 2014.3

书名原文: The World Atlas of Whisky

ISBN 978-7-5086-4387-8

I . 世… II . ①布… ②王… ③严… III . 威士忌酒—介绍—世界 IV . TS262.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第295444号

First published in 2010 under the title The World Atlas of Whisky by Mitchell Beazley an imprint of Octopus Publishing Group Ltd.

Endeavour House, 189 Shaftesbury Avenue, London WC2H 8JY

Copyright © Octopus Publishing Group Ltd 2010

Text copyright © Dave Broom 2010

Simplified Chinese edition copyright © 2014 by CITIC PRESS

Published by arrangement through Shuyi Publishing.

ALL RIGHTS RESERVED

世界威士忌地图

著 者: [英] 戴夫·布鲁姆

译 者: 王海滨 严轶韵

策划推广: 中信出版社(China CITIC Press)

出版发行: 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)

(CITIC Publishing Group)

承印者: 深圳当纳利印刷有限公司

开 本: 787mm×1092mm 1/16

印 张: 19.5

字 数: 347千字

版 次: 2014年3月第1版

印 次: 2014年3月第1次印刷

京权图字: 01-2013-7615

广告经营许可证: 京朝工商广字第8087号

书 号: ISBN 978-7-5086-4387-8/G·1065

定 价: 388.00元

版权所有·侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页, 由发行公司负责退换。

服务热线: 010-84849555 服务传真: 010-84849000

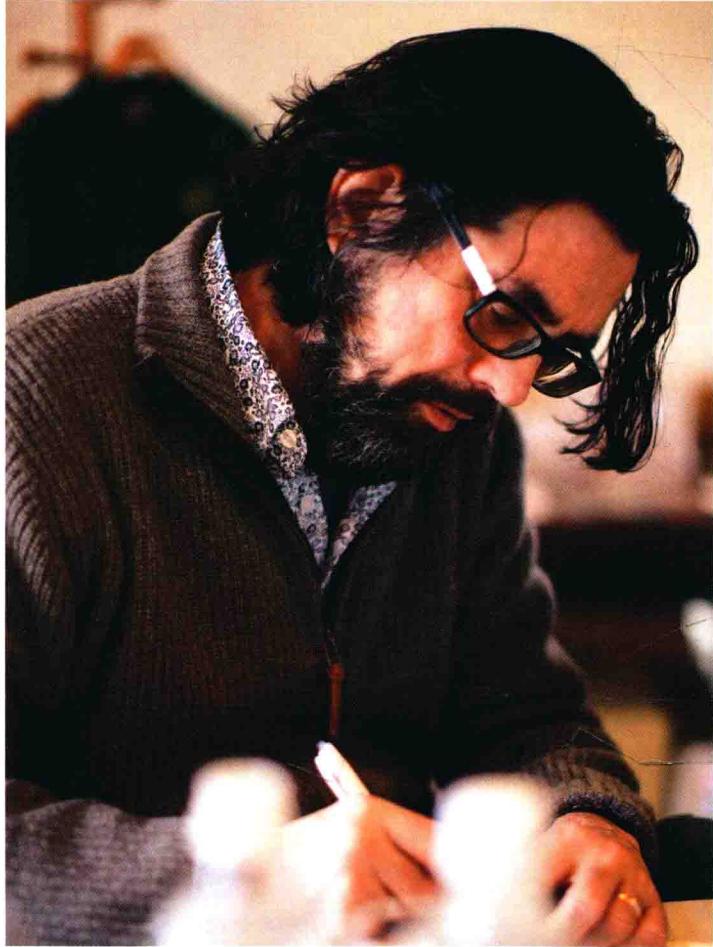
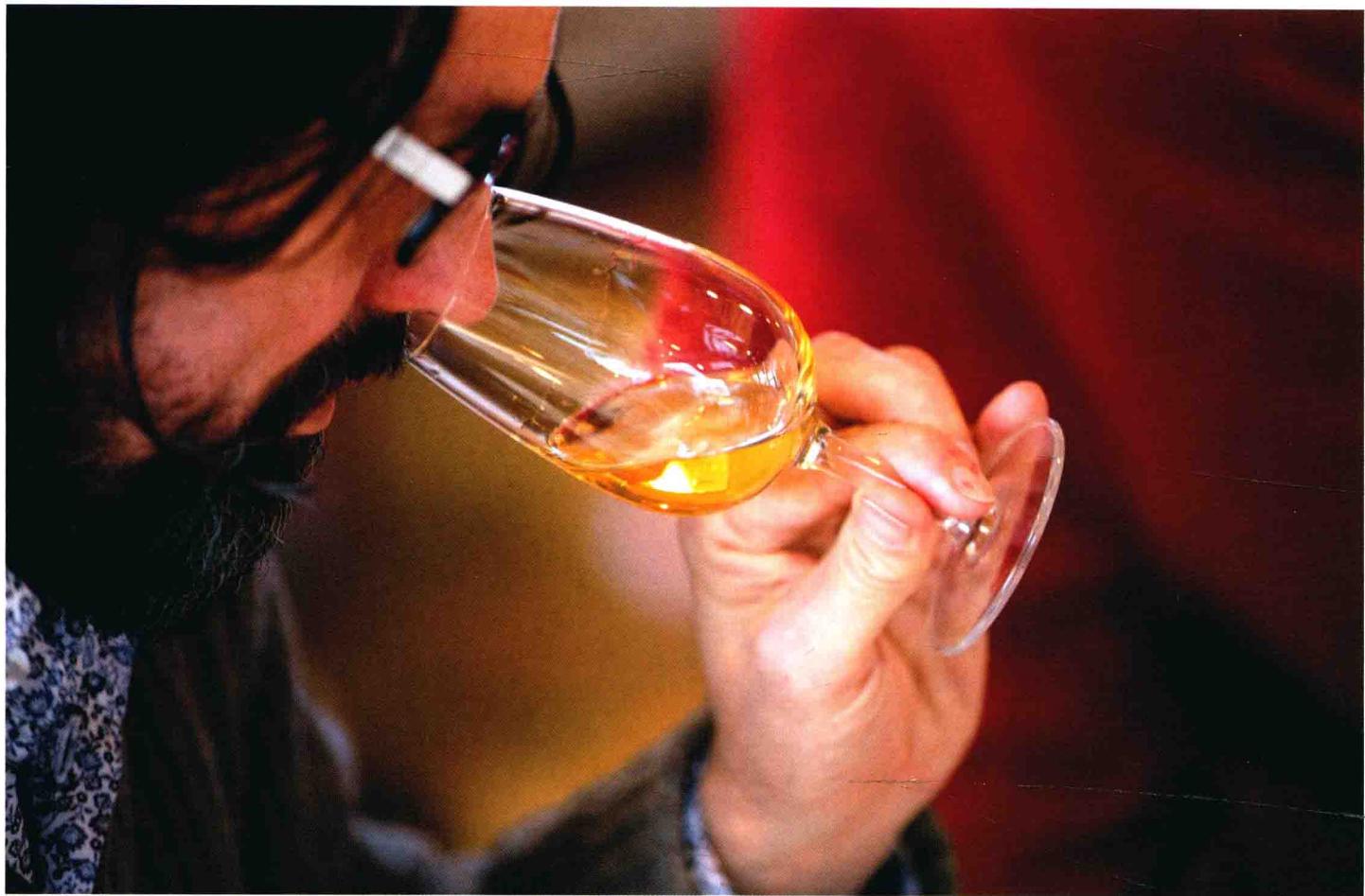
投稿邮箱: author@citicpub.com



目录 Contents

序	6	南部海岸	156
前 言	8	东海岸	164
本书的工作原理	10	中西部地区	168
威士忌是什么?	11	岛区	174
一个威士忌的世界	12	奥克尼群岛	184
麦芽威士忌生产流程	14	坎贝尔敦	188
谷物威士忌生产流程	16	苏格兰调和威士忌	195
爱尔兰壶式蒸馏生产流程	17	爱尔兰	200
肯塔基和田纳西威士忌的生产流程	18	日 本	212
风 土	20	美 国	230
风 味	23	肯塔基	236
如何品尝	24	田纳西	254
风味阵营	26	美国其他地区	262
单一麦芽威士忌风味地图	28	加拿大	268
苏格兰	30	世界其他地区	278
斯佩塞	36	英格兰	284
南斯佩塞	38	威尔士	285
本利林酒厂区	46	法 国	286
达夫敦酒厂区	66	荷 兰	288
基思镇酒厂区	74	比利时	289
露斯镇酒厂区	80	中 欧	292
埃尔金	88	斯堪的那维亚	294
高地	102	西班牙	297
南高地	106	南 非	298
中高地	112	印度和远东	300
东高地	120	澳大利亞	304
北高地	128		
西高地	140		
低地	144	名词解析	308
艾莱岛	152		

THE WORLD ATLAS OF
W H I S K Y
世界威士忌地图



THE WORLD ATLAS OF
WHISKY
世界威士忌地图

图书在版编目 (CIP) 数据

世界威士忌地图 / (英) 布鲁姆著 ; 王海滨，严铁韵译。—北京 : 中信出版社, 2014.3

书名原文：The World Atlas of Whisky

ISBN 978-7-5086-4387-8

I . 世… II . ①布… ②王… ③严… III . 威士忌酒—介绍—世界 IV . TS262.3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第 295444 号

First published in 2010 under the title The World Atlas of Whisky by Mitchell Beazley an imprint of Octopus Publishing Group Ltd.

Endeavour House, 189 Shaftesbury Avenue, London WC2H 8JY

Copyright © Octopus Publishing Group Ltd 2010

Text copyright © Dave Broom 2010

Simplified Chinese edition copyright © 2014 by CITIC PRESS

Published by arrangement through Shuyi Publishing.

ALL RIGHTS RESERVED

世界威士忌地图

著 者：〔英〕戴夫·布鲁姆

译 者：王海滨 严铁韵

策划推广：中信出版社（China CITIC Press）

出版发行：中信出版集团股份有限公司

（北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029）

（CITIC Publishing Group）

承印者：深圳当纳利印刷有限公司

开 本：787mm×1092mm 1/16 印 张：19.5 字 数：347 千字

版 次：2014年3月第1版 印 次：2014年3月第1次印刷

京权图字：01-2013-7615 广告经营许可证：京朝工商广字第8087号

书 号：ISBN 978-7-5086-4387-8/G·1065

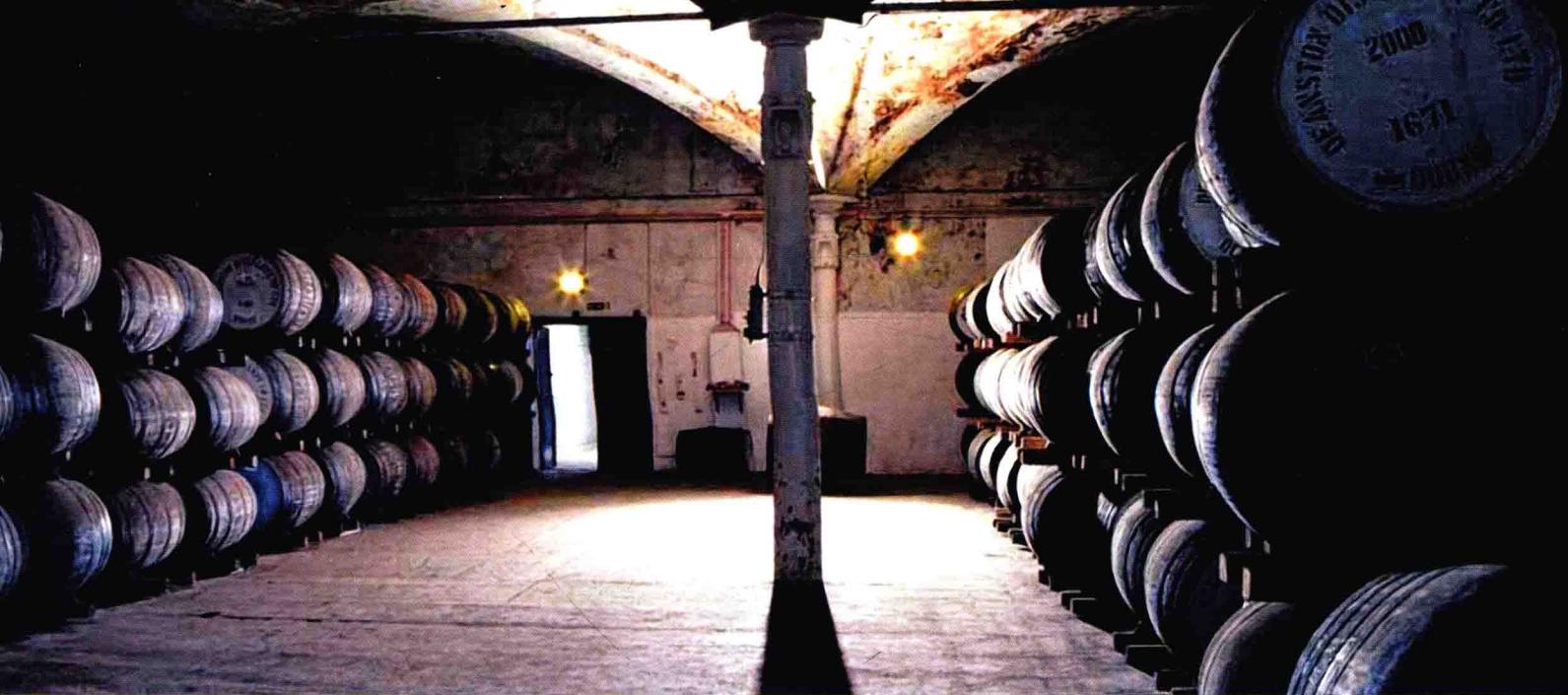
定 价：388.00 元

版权所有·侵权必究

凡购本社图书，如有缺页、倒页、脱页，由发行公司负责退换。

服务热线：010-84849555 服务传真：010-84849000

投稿邮箱：author@citicpub.com



目录 Contents

序	6	南部海岸	156
前 言	8	东海岸	164
本书的工作原理	10	中西部地区	168
威士忌是什么?	11	岛区	174
一个威士忌的世界	12	奥克尼群岛	184
麦芽威士忌生产流程	14	坎贝尔敦	188
谷物威士忌生产流程	16	苏格兰调和威士忌	195
爱尔兰壶式蒸馏生产流程	17	爱尔兰	200
肯塔基和田纳西威士忌的生产流程	18	日 本	212
风 土	20	美 国	230
风 味	23	肯塔基	236
如何品尝	24	田纳西	254
风味阵营	26	美国其他地区	262
单一麦芽威士忌风味地图	28	加拿大	268
苏格兰	30	世界其他地区	278
斯佩塞	36	英格兰	284
南斯佩塞	38	威尔士	285
本利林酒厂区	46	法 国	286
达夫敦酒厂区	66	荷 兰	288
基思镇酒厂区	74	比利时	289
露斯镇酒厂区	80	中 欧	292
埃尔金	88	斯堪的那维亚	294
高地	102	西班牙	297
南高地	106	南 非	298
中高地	112	印度和远东	300
东高地	120	澳大利亚	304
北高地	128		
西高地	140		
低地	144	名词解析	308
艾莱岛	152		

序

如果有一本书能够全面详细地描绘有关威士忌的方方面面，那它此刻就在你手中，而它将会告诉你，如今的威士忌世界，要比以往任何时候更加精彩纷呈，生机勃勃。

为什么会这样说呢？第一个原因，我们正处在一个威士忌文化井喷的时代。世界各地越来越多的人都开始领略到威士忌那独一无二的魅力。即便它的价格最近一直呈上升趋势，但从性价比的角度来看，威士忌——尤其是波本威士忌，依然能够击败其他烈酒。而整个威士忌产业也正积极面对爆发的需求，不断增加产量，扩大出口，并开始建造更多的新酒厂。

第二个原因是威士忌的酿造工艺在不断发散和革新。过去，酿造威士忌大多分布在苏格兰、爱尔兰和美国（主要是肯塔基和田纳西），还有加拿大。而现在日本也已经证明他们的威士忌足以媲美苏格兰，同样值得尊重。

无须多言！只要看一下四周，你会发现有越来越多的苏格兰威士忌可供选择——无论是原厂装瓶的，还是独立装瓶厂出品的产品，总之，有着成百上千种选择。另外，还得感谢过去一二十年的技术发展，大大提升了蒸馏和熟成的工艺，可以说如今的威士忌的质量要比过去的好。

除此之外，欧洲和美国还有许多规模很小的酒厂也在酿造威士忌。拿美国来说，那里有60多家小酒厂，而它们多数是在这10年里建造起来的，这个数量相当于当时已建成的酒厂数量的4倍，并且新酒厂的数量还在不断增加。

这一切对你们来说意味着什么，威士忌狂热爱好者们？对我来说，可以憧憬一下来自世界各地新老酒厂的各种威士忌，然后拭目以待，谁会拥有更美好的将来。

对于以上种种，《世界威士忌地图》也许会给出更好的答案。我喜欢这本书是因为它的内容十分详尽，包括威士忌的定义，如何酿造（从谷物到杯中物），产地的分布，还有为什么威士忌喝起来会有区别，它甚至还会给出一个大纲来引导你如何来品鉴一款威士忌。书中的配图以及照片都非常精美，有时甚至会喧宾夺主，让你忽略了文字。对于那些没有机会周游世界参观各家酒厂的威士忌爱好者们来说，这本书是再好不过的了。

最重要的一点，《世界威士忌地图》为我们描绘了很多当下正在发生的事情，各种有关威士忌的发展和动态。而戴夫·布鲁姆（Dave Broom）是为数不多的能用浅显易懂的方式来做到这一点的威士忌作者，也是一位在全球范围内非常值得尊敬的威士忌独立撰稿人。实话说，我本人也被戴夫迷人的文风和一篇篇栩栩如生的酒评所吸引，他的字里行间无时无刻不在散发着魅力，难怪他是如此受人欢迎。

感谢戴夫，创作出这样一本集知识性和娱乐性于一体的书，而对于读者们来说，无论你是刚入门也好，资深威士忌爱好者也

好，从中都能感受到戴夫的热情，以及他把他的所知全都展现在书中的无私态度。最后祝愿各位，阅读愉快！

约翰·汉塞尔（John Hansell）
《麦芽倡导者》出版人及主编
Malt Advocate 杂志的编辑与出版人



左页：一条真理。所有的单一麦芽威士忌都开始于大麦。

右页：每杯酒都讲述了一个故事。威士忌是最为复杂的烈酒。



试读结束：需要全本请在线购买：www.ertongbook.com

前 言

在威士忌曲折的历史中，这并不是第一个决定性的时刻。这个在20世纪大部分的时间里主宰烈酒市场的饮料将要面对拥有更出色的市场解读能力、更为苛刻、更为愤愤不平的消费者。威士忌如何在一个快餐式消费的时间里取得成功？一种不陈年都不能被称为威士忌的饮料（甚至需要木桶缓慢陈放更长的时间来获得其真正的个性）需要如何满足追求更快、更迅速、更激烈的市场需求？

如果你在10年前询问这些问题，答案也许还会有些不确定。然而威士忌不仅在过去这些年的压力中走了出来，还得到了更大的成长。虽然许多饮客享受一切加速的21世纪带来的快感，也有一些人选择放慢脚步，开始享受风味以及精致的工艺。在一个混乱的年代，威士忌为他们提供了一个可以自由呼吸的空间。他们

才是威士忌的未来。

他们喝到的威士忌也在变化。曾经的分类很简单。有苏格兰威士忌，主要是混合威士忌，还有波本以及一些爱尔兰威士忌。现在，混合的苏格兰威士忌依旧超群——看看这些威士忌在一些初级市场比如巴西、中国、俄罗斯、墨西哥和南非取得的成功，



让那些在几年前为这个种类写讣告的人没了声音。在这些新兴市场，威士忌就是成功的象征。

单一麦芽威士忌的地位有了戏剧化的提升。由一个苏格兰诗人、农场主的饮料脱胎成一个拥有全球知名度的酒类，狂热的爱好者关注着从生产到产地的每一个细节。波本和黑麦威士忌同样也经历了一场复兴运动，拥有各种激动人心的创新和全新的顶级质量诠释。爱尔兰威士忌从单一品牌繁衍出一系列的品牌和类别。而此时，全球的威士忌饮家都被日本的威士忌表现出来的质量和特质所打动。所有的这些威士忌都拥有属于自己的风格。

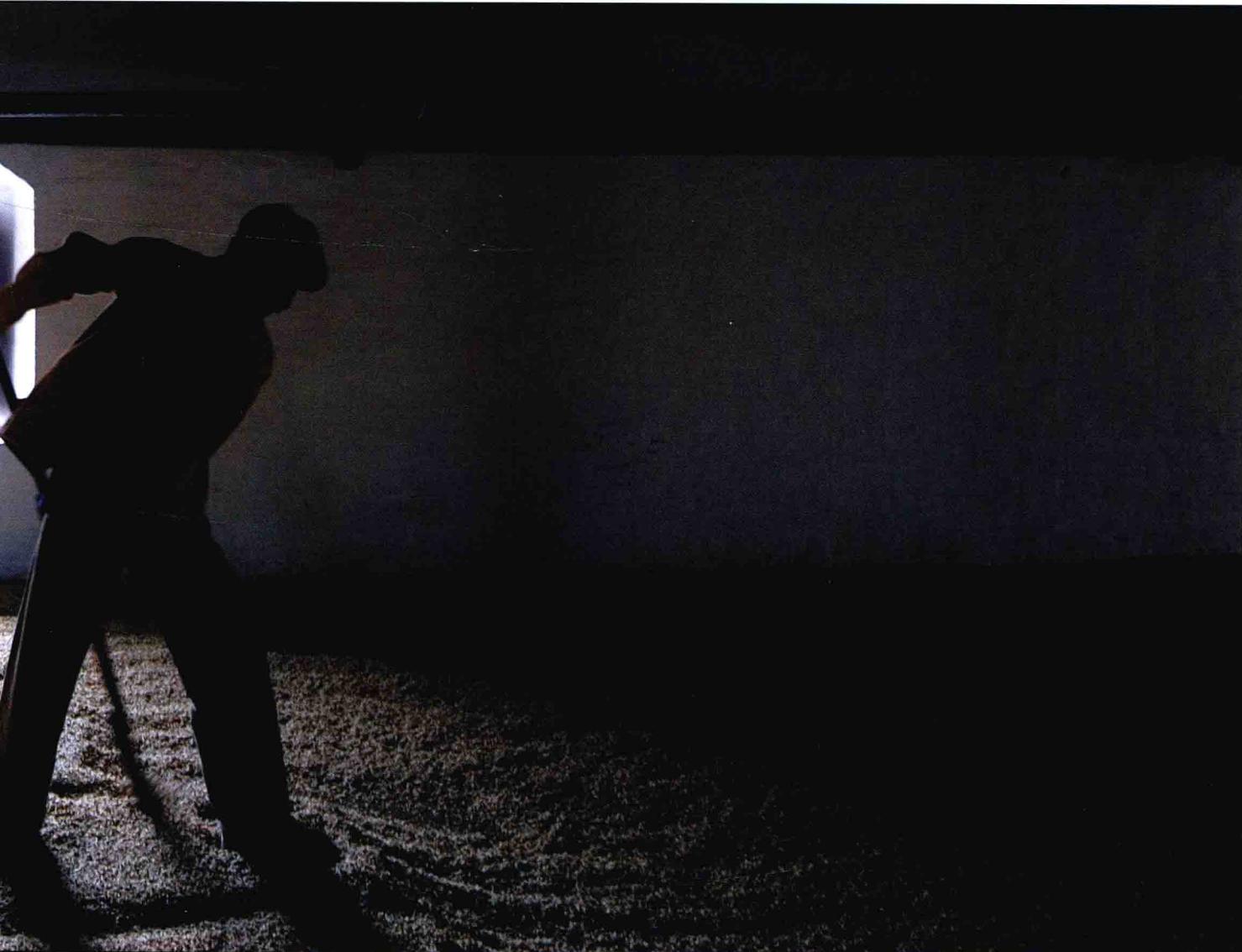
另外，在过去的10年里，你可以叫得出名字的国家和地区里都新建了酒厂。从塔斯马尼亚到瑞典，从布列塔尼到比利时，从台湾到科罗拉多，大多都规模不大，风格自由。因而这些威士忌的出现增加了风味的广度，也为我们抛出了个问题——威士忌是什么？我相信我们活在威士忌漫长历史里最激动人心的时代。

本书强调了一个经常被忽略的事实——威士忌的酿造极富创

意，威士忌是一个由谷物、酵母、水在橡木桶酿出的天然产品。生产过程中没有加入任何的单宁、酸、微氧化或旋转锥体柱（一种降低酒精度的技术）等这些在工业化酿酒中常常会出现的方法，通常会被认为是个本质的天然步骤。千万别被酒厂的管道和铜质的蒸馏器所蒙蔽，威士忌来自泥土里，来自空气中，来自精心制作威士忌的人的灵魂里。

威士忌需要诚恳地对待新的饮客以期市场的增长。这意味着需要诚实，需要破除已有的荒谬规定。这些规矩就像威士忌背上的沉重的铠甲，严重影响了威士忌对市场的反应速度。比如只有过了35岁才可以好好地享用威士忌，如果你是男士，那么只可以在晚饭后喝威士忌，只可以加水饮用。威士忌的作用是带来欢乐。赞颂威士忌的风味与多样吧！

欢迎进入威士忌的世界！



本书的工作原理

本书涵盖了丰富的信息，拥有各种文字和图片帮助读者从书中得到威士忌国家、产区和酒厂的信息。这些工具包括：地图、带风味等级的品酒辞和各个酒厂的具体信息。以下是这本指南的工作原理。

地图

主要方法 一系列的方法用于标示出酒厂所在地。在拥有相同名字、位置接近的酒厂时，仅会给出酒厂的名字（比如拉加维林）。当空间与比例允许时，相近的地点会使用1个白点表示。当空间与比例放不下时，地名会更在酒厂名字之后，中间由一个逗号隔开（比如Jim Bean, Clermont）。

海拔 / 地形的要点 和所有的地图都有紧密的联系，而在本书中，在规模允许的地图里会给出详细的地形。

产区 在每个国家的部分，酒厂会按照产区归类，而美国的肯塔基和田纳西除外。这两个州的酒厂另成一章。这是因为这里的威士忌独特的生产方法使得这些威士忌被单独归类。

酒厂 所有书中出现的酒厂都会出现在地图里。也有大量其他的著名的酒厂，比如欧洲新的威士忌生产者和其他美国的精品酒厂都会包括在地图里，尽管可能不会有文字描述的部分。

谷物酒厂，麦芽与其他相关的特色 有实用性的差别会被列出，用以弄清酒厂的类型以及发麦的数量。

酒厂页面

细节 每个酒厂都有相关的介绍。当一页里包含多家酒厂时，细节用“/”划分。

寻找珍稀的威士忌 特别注意一些酒厂可能不开放参观，但他们出产的威士忌是可以买到的。找寻这些稀有威士忌的最佳方法是联系一家威士忌的经销商或者查看相关网站。

封存 (Mothballed) 这个词指的是那些暂时停产，但在未来有可能重新开放的酒厂。在本书写作时，给出的所有暂时停产的酒厂相关信息都力求精准。

新的/计划中的 全球范围内，一大批新建酒厂的计划都在进行中。这本地图册的目的是尽可能地涵盖所有内容，但一些最新的酒厂可能来不及放入地图，敬请原谅。

品酒辞

选择 我尽可能地选择了一些酒厂最具代表性、最被大众所接受的酒款的品酒辞。

顺序 每个国家都会按照相近的顺序排列，方便在阅读时做对比。采用以下两种方式之一：按照威士忌的年龄，或按照字母表顺

序来排列同一酒厂下的不同品牌。

威士忌年龄的定义 通常威士忌的年龄是威士忌名字的重要组成部分，后文中出现的NAS表示酒标上没有年龄信息（No Age Statement on the Label）。

独立装瓶 一些情况下，我可能会品尝到一些酒厂提供的威士忌，这些酒还未正式发售，我品尝到的是独立装瓶的威士忌。

酒桶样品 通常我们品尝到的是已经装瓶的威士忌，但偶尔酒厂会提供一些还在桶里未装瓶的样品，这些品酒辞会标注“酒桶样品”。

ABV 酒精度 / Proof 标准酒精度 美国威士忌的酒精强度会使用标准酒精度 Proof 表示（80°），除此之外的威士忌会使用酒精度 abv（酒精体积百分比）表示， $40\% \text{abv} = 80^\circ$ 。

日本 对于一些更为专家级的日本威士忌会标注威士忌进入木桶的时间、系列以及木桶编号。

风味阵营 (Flavour Camps) 每份品酒辞都会包括“风味阵营”。参见 26~27 页的详细解释。

接下去呢？ 在风味阵营的边上的这个环节用于告诉你在尝试过这款以后可以选择其他的威士忌。除了暂时还买不到的新出品与酒桶样品以外，其他的品酒辞都拥有这部分信息。也会有一些例外，在整个类别里都没有装瓶的威士忌，或者一些特别老的木桶样品。

专业术语

词汇表 有一系列同威士忌相关的有趣文字，其中很多都会随着所在地的变化而变化。如果你不太清楚一个词语的意思请参照第308页的词汇表。

Whisky / Whiskey 在全书除了爱尔兰和美国的章节我都使用拥有法律依据的拼法 Whisky，在这两个例外的地方会使用 Whiskey。

威士忌是什么?

这是一本地图集。这意味着这本书里会出现很多地图。当然在指示酒厂所在地时，地图非常有用。但地理上的位置只占威士忌故事里极小的一个段落。地图可以告诉你怎么去酒厂，在附近有些什么东西，但它不能告诉你需要知道的关于威士忌的所有信息。

为了使这本地图集更有用处，书中也囊括了一份风味的地图，在阅读时你可以知道哪些威士忌尝起来很相近，哪些威士忌挑战了产区最常见的“传统”风格。在这种情况下，酒厂和其所在地成为了风味的决定性因素。通过这样的方式，书中的风味地图引导我们发掘出为什么一个酒厂（比如苏格兰或肯塔基）与其邻居都有效地运行在同样的模式上，却酿出独一无二的威士忌。

开始我们对威士忌核心的探索，这本书使用生产流程中的共同点为大纲，也就是四种主要的威士忌风格——单一麦芽威士忌、谷物威士忌，爱尔兰传统壶式蒸馏威士忌和波本威士忌，酒厂使用的蒸馏方法决定了可以创造出的酒厂风格。

书中没有关于历史的独立章节，因为每家酒厂的故事已经融入了地图。通过留意味道，我们可以了解威士忌随着时间发生的变化。比如，在19世纪的苏格兰，推动特定风格威士忌出现的最初力量其实是产地，就像泥煤的使用，以及市场的繁荣发展与调和技术的进步也极大地影响了威士忌风味。从这个角度观察苏格兰的麦芽威士忌，除了产地拥有突出影响外，威士忌味道的进化也经历了数个时代，简而言之，就是从厚重到清淡。

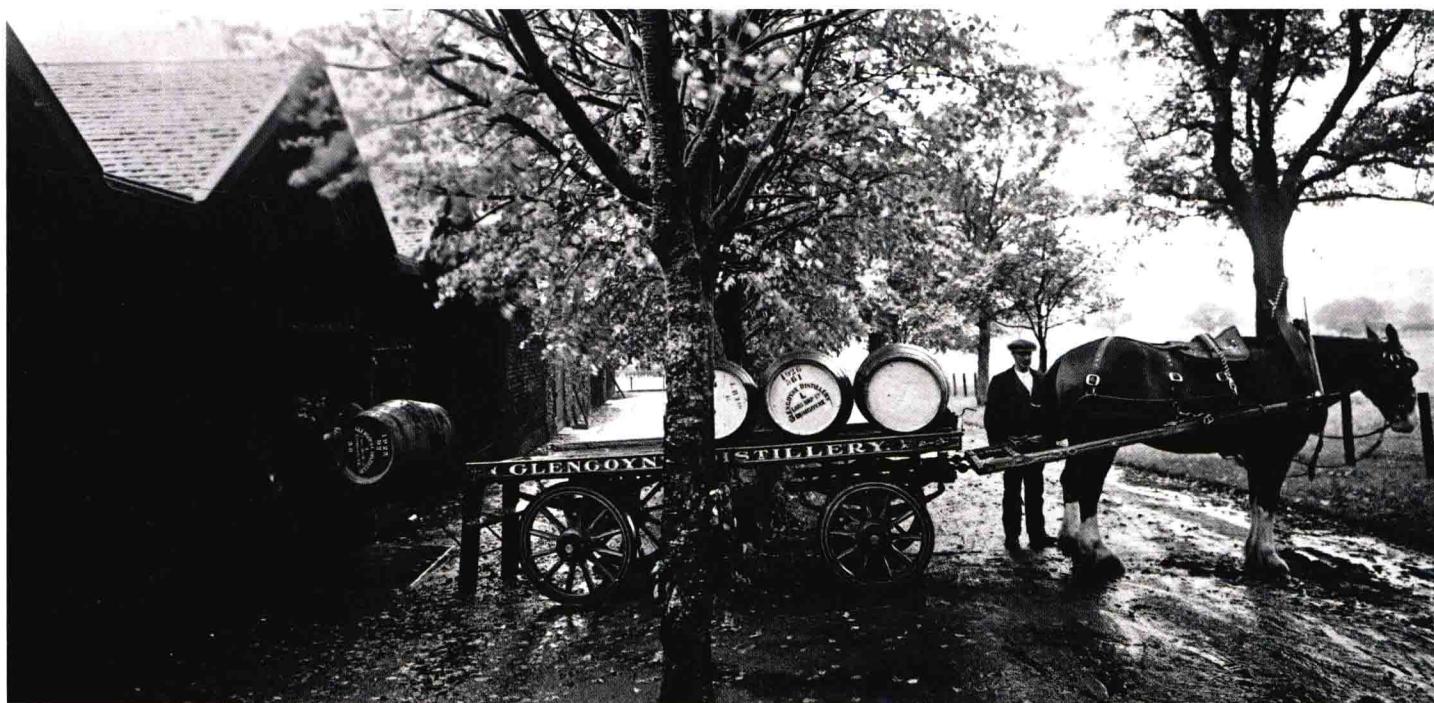
因而每家酒厂不仅仅只是一个生产者、一个品牌，还是历史

的现实演绎，酿造者们则帮助它们将故事描绘出来。关注每款威士忌的出生地——酒厂的独特之处，也是很重要的。如果这是一张可以带领我们游历威士忌世界的地图，那么起点就应该是威士忌诞生的地方。如果你只关注木桶复杂的交互作用后的产物是无法给出酒厂特征的。

品尝新的威士忌和陈年后的威士忌，我们可以梳理出酒厂创造出的风味的变化：水果从青绿，逐渐熟，再变成干果，看着青草变为干草，观察硫化作用后展现出的纯净，以及任何察觉到的木桶影响。

成熟的威士忌将会组合成不同的风味阵营，从这里你可以容易地找到相似之处和不同点（通常当威士忌陈年后会涵盖多个风味阵营），同时提供了其他可能走出威士忌迷宫的既定路线。威士忌的生产是一个鲜活的、不断进化的创造性艺术，由那些希望突出它们独特性的人们决定，这些独有特征的多样性将会是我们地图里的路标。

持续性和稳定性：酿造一流威士忌的格言



一个威士忌的世界

什么是威士忌？很简单，这是一种由捣碎的谷物在发酵成啤酒后再经过蒸馏和陈年的成果。这部分在全世界达成了一定的共识——除了一些印度酒厂会使用糖蜜（蔗糖生产的副产品，是朗姆酒的主要原料）来酿造被他们称作威士忌的酒，这是个很极端的例子（你不会在这本书中找到有关此类威士忌的信息），但也从一方面阐明了这种观点：当你觉得一切已经成为惯例的时候，不合常规的例子就开始出现。

让我们假设木桶陈放、蒸馏谷物的基础有效。这已经给出了观察酒厂的多个视角。使用单一的谷物还是多种混合？使用哪种酵母？发酵会持续多长时间？会使用怎样的蒸馏方法？塔式还是壶式？什么形状？尺寸是怎样的？以及蒸馏到怎样的强度？会使用哪种木桶？陈放多久？酒窖设在什么地方？

关于创造威士忌风格，第一印象看上去似乎是个技术上的成就，

但事实上真理存在于科学、经济、创意……以及景色之间。

为什么这些威士忌风格——单一麦芽、传统的爱尔兰壶式、波本等尝起来会有如此巨大的不同？这些都源自酒厂对所在地与经济做出的回应。

波本威士忌的原料是玉米和黑麦，这是位于肯塔基的酒厂种植（或者可以找到）的谷物——这成就了一种风味。麦芽威士忌的原料



是大麦，这是一种可以种植在气候恶劣的北苏格兰的坚韧作物——这成就了一种风味。在爱尔兰使用未经发芽的大麦作为原料，因为这可以帮酒厂节省一些税费——这成就了一种风味。苏格兰的低地建有大量塔式蒸馏器，因为威士忌的需求量很大——这成就了一种风味。波本威士忌使用酸麦芽浆，因为这可以帮助克服硬质的石灰水带来的问题——这成就了一种风味。田纳西早期的酒厂为了解决出品质量不稳定的问题而使用木炭过滤威士忌——这成就了一种风味。

苏格兰的中产阶级消耗了大量的雪利酒，所以在码头边有大量空木桶——这成就了一种风味。美国的箍桶匠需要确保他们有稳定的工作，所以他们坚持只有新木桶才可以用于直接陈放波本威士忌——这成就了一种风味。所有这些决策都由背后的所在地及金融环境息息相关。

现在世界各地的新威士忌酒厂所面对的依然是这些问题，在有这样全面的知识的前提下，我需要如何创造出一种属于自己的风格。所以瑞典人使用杜松子和当地橡木，塔斯马尼亚人使用当地的泥煤，日本的酒厂选择使用日本橡木——这些全都影响了最终的风味。还有一种文化上的使命感驱动着所有威士忌酒厂，无论是新的还是老

的，那就是这些威士忌如何表达出酒厂、创意、文化以及所在地。

同时他们也希望酿出一些非同寻常的作品，一旦尝试成功，他们仍需找到重新抓住这个瞬间的方法，这种不可思议的混合物有着不断变化的香气和风味。这也是创意的一种表达方式，就像三得利的福舆伸二所说的，相比于艺术家，威士忌的酿造家们的身份更像是工匠。

让6家酒厂来酿造一瓶威士忌就像让6个不同的吉他手诠释同一支曲子。每个人都以此为基调，在此之上再糅入即兴创作。巴迪·盖(Buddy Guy)会与斯基普·斯潘斯(Skip Spence)弹出完全不同的曲子，而他的版本和埃里克·克莱普顿(Eric Clapton)又一点也不像，与此同时，吉米·佩吉(Jimmy Page)弹出的版本又会与前几位天差地别，但这都是同一首歌！每家酒厂在同一个基调上演绎着相似的变化。

什么是威士忌？你想要的任何东西……但下一个章节阐明了其最基本的原则。

潜力所在地：斯佩塞依然是苏格兰大麦芽主要产地。

