

一本带你领略世界最醇美烈酒 品味其独特魅力的专业指南

[美] 卢·布赖森 著 李一汀 译

LEW BRYSON

Foreword by David Wondrich



中国友谊出版公司

创美工厂



TASTING  
WHISKEY  
品鉴威士忌

## 图书在版编目 ( C I P ) 数据

品鉴威士忌 / (美) 卢·布赖森著 ; 李一汀译. ——  
北京 : 中国友谊出版公司, 2017.1  
书名原文: Tasting Whiskey  
ISBN 978-7-5057-3944-4

I. ①品… II. ①卢… ②李… III. ①威士忌酒—品  
鉴 IV. ①TS262.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第326881号

TITLE: Tasting Whiskey  
Copyright © 2014 by Lewis M. Bryson III  
Originally published in the United States by Storey Publishing, LLC  
Arranged through CA-LINK International LLC

著作权合同登记号 图字: 01-2017-1099 号

书名	品鉴威士忌
著者	[美] 卢·布赖森
译者	李一汀
出版	中国友谊出版公司
发行	中国友谊出版公司
经销	新华书店
印刷	北京中科印刷有限公司
规格	889×1194毫米 16开 15.75印张 415千字
版次	2017年7月第1版
印次	2017年7月第1次印刷
书号	ISBN 978-7-5057-3944-4
定价	98.00元
地址	北京市朝阳区西坝河南里17号楼
邮编	100028
电话	(010) 64668676
版权所有, 翻版必究	
如发现印装质量问题, 请与承印厂联系退换	

献给我已故的祖父，牛顿·杰伊·希斯勒，  
他总爱把一瓶闪闪发光的好酒  
悄悄地藏到厨房的碗柜里



献给吉米·罗素，派克·比姆以及  
已故的埃尔默·T. 李和罗尼·艾汀斯，  
他们是真正的波本威士忌大师，  
我从中受益良多



并以此书纪念杜鲁门·考克斯  
可叹他英年早逝，  
否则必当成为一代蒸馏酒大师  
并实现卓越的成就

# 品鉴威士忌

[美] 卢·布赖森 著 李一汀 译

## TASTING WHISKEY

一本带你领略世界最醇美烈酒 品味其独特魅力的专业指南

中国友谊出版公司

试读结束：需要全本请在线购买：[www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)

# 目录



前言

1

序

2

1



威士忌的故事

4

2



烈酒的制作：  
发酵与蒸馏

13

6



威士忌地图：  
不同风格威士忌的分布版图

76

7



苏格兰：  
全球拼读“WHISKY”的方式

98

8



爱尔兰威士忌：  
一次、二次、三次蒸馏

116

12



手工威士忌

170

13



稀释：  
水、冰和鸡尾酒

186

14



威士忌的最佳配餐搭档

209



3



陈酿

32

4



烈酒的制作：  
品鉴威士忌面临的挑战

46

5



品鉴：  
修炼直至炉火纯青

58

9



美国威士忌：  
波本威士忌、田纳西威士忌  
及黑麦威士忌

128

10



加拿大威士忌：  
兑和，永恒的特色

152

11



日本威士忌：  
后来居上的大师之作

162

15



威士忌的收藏

218

相关资料来源

226

最后的祝酒词

230

致谢

232

专业术语一览

234

译后记

238



# 前言

在这个充斥着苦难和不安的世界上，我想最快乐的事莫过于能和挚友一起坐下来畅饮一杯了，其中就有我的好友卢·布赖森，可惜他们中的多数都已离我而去。在我眼中，卢·布赖森就是一个可以时不时小聚一下的酒友，一个朋友，一位履职长达15年的编辑。抛开他的编辑事务，我始终期待着咱们俩之间的下一次小酌，这份渴望如同大熊猫心里总惦念着品尝春天里第一口汁水饱满的竹笋一样。我觉得，和卢一起共度的时光总是那么美好。

实际上，他极为聪慧又知识渊博，谈到酒可谓无所不知，这包括：威士忌（他曾多年为美国领先的威士忌杂志写作和编辑）、啤酒（已撰写四本该题材的著作）。当然，他还精通别的好多事物。与此同时，他并不是一个夸夸其谈的自我标榜者，但是如果你有任何疑问，他总能为你答疑解惑（我想，这可能是因为他曾当过图书馆管理员的缘故）。说到本书的焦点——威士忌，我想他是我遇到的所有人当中最为资深的行家了。他从不会陷入琐碎事务，

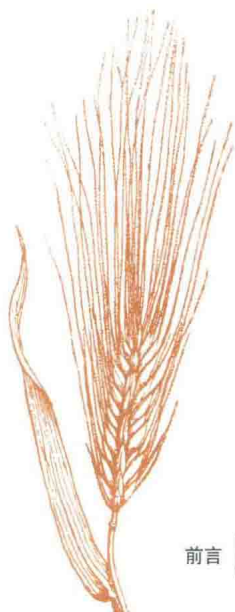
也不会喋喋不休，而总是眼界宽广，胜人一筹。很多探讨这个话题的文献总是试图对威士忌这个题材做出极为精准的描述，然而显得呆板无趣。此书则不然。

我早就渴望拥有一本品鉴威士忌这样的书，并能在手中时时翻阅，事实上，当我刚刚涉足威士忌这个领域时就萌生了这个愿望，那时尚且是罗纳德·里根担任总统的时期。文如其人，本书言简意赅，它细致透彻且非常公允地阐述了威士忌，还不失幽默之感。穿过古老的神话，越过营销的辞藻，本书蕴藏了有关威士忌的大部分知识。可以说，翻读每一页，我都受益匪浅。我言犹未尽，不过我还要抓紧时间去赶我的专栏稿，和往常一样，卢正等着我交稿呢。

祝一切顺利！

**大卫·瓦德里希**

美国鸡尾酒博物馆著作创始会员  
鸡尾酒历史著作《宾治》和《饮酒》作者





# 序

无论何时，只要我抵达路易斯维尔机场，迈入机场的候机厅，站在“欢迎来到路易斯维尔”的巨大横幅下，路过售卖活福珍藏波本威士忌的小酒馆，一种感觉就会油然而生，仿佛肩上卸下了包袱，一个甚至连我自己都已浑然不觉的包袱：这是波本威士忌爱好者才会有的感受，只要一提起波本，他们就会情不自禁地会心一笑。我继续沿着候机楼走下去……我感觉回到了故土。在这个地方，我曾经在疏忽之中把一瓶布克威士忌装在手提行李箱中准备带回家，而运输标准局的伙计对我实话实说：“瞧，我们这次可就睁一只眼闭一只眼啦，这真是一瓶上好的波本威士忌，好生看管它吧。”“好的，先生！”我回答说。

而当我面对一瓶古老而珍稀的苏格兰威士忌时，则会有另一种肃然起敬的感觉。设想一下，将时针拨回 200 年前，一颗橡木果子落地生根，生长成一株橡树，然后经过砍伐、风干，进而被锯成坯料和狭窄的木板，最后被做成橡木桶。这些木桶先会被用来陈酿波本威士忌或者雪利酒，一段时间之后，人们再把它们装船运往苏格兰，在那里，橡木桶经过重新装配，被用来贮藏新的威士忌。又经过至少十年，橡木桶再度被清空，又有新的威士忌被灌装其中，我差不多就是在这个时候出生的，而今我已四十余岁，我手中的玻璃杯中盛装的正是从那些橡木桶中取出的威士忌。可以说，开始酿制这杯酒的时候，我的祖父都还没有诞生，而它的味道真的是醇美至极，无与伦比。

如果品尝一款新的威士忌，我又会充满另一种感受：期待。虽然凭借之前多年累积的经验可以有所预见，但我依然无法准确地预先描述出这种新威士忌的口感。这种期待会让我感到无比兴奋，它刺激着我

跃跃欲试。

现在人们也越来越推崇威士忌，但是威士忌享有眼下如此之高的地位却经历了漫长的时代。威士忌曾有过黄金时期，比如说，在维多利亚时期，苏格兰威士忌曾掀起过一阵狂热爱好者的追捧潮。但到了 20 世纪，从颁布禁酒令之后美国蒸馏酒师的东山再起，到 60 和 70 年代伏特加及淡朗姆酒的兴起，威士忌差不多一直处于一蹶不振的状态。然而，在过去的 20 年里，各类威士忌，无论是苏格兰威士忌，还是波本威士忌，抑或是爱尔兰威士忌，都有了新的起色并重新获得人们的瞩目，而且大有继续上升之势。比如苏格兰威士忌（奇怪的是，它拥有两种不同的拼写方式，分别是 whisky 和 whiskey）就曾见证了单一麦芽威士忌作为一块高价值的小众空白市场而经历的迅速崛起。尽管价格剧烈攀升，但销售量依然不断增长。在纽约和香港的拍卖行中，威士忌的某些珍稀瓶装酒已被视为投资级交易品。

虽然苏格兰威士忌是最为人所熟知的威士忌品种，但事实上，威士忌的概念要宽泛得多。波本威士忌曾在长达数十年的时间里身陷低谷，默默无闻，但之后随着鸡尾酒文化革命的兴起，它的地位扶摇直上，人们也开始重新欣赏纯正的威士忌。其中，杰克·丹尼威士忌在全球范围内广受欢迎；黑麦威士忌在 20 世纪 90 年代濒临绝迹之后又神奇般地得以复活；日本威士忌则自成一体，在全球获得一致好评并广销全球；爱尔兰威士忌的崛起更是叫人瞠目结舌，其销量在过去 20 年中经历了两位数的增长。虽然人们津津乐道的精酿啤酒也在蓬勃兴起，但与爱尔兰威士忌相比还是黯然失色，而且爱尔兰威士忌还在以不



断增加的新品牌和新风格开枝散叶。即便加拿大威士忌之前曾长期处于下风，但随着蒸馏酒师重新挖掘兑和酒的独特优势，它也开始重整旗鼓。

除了想品尝更多优质的威士忌，人们还想了解更多的相关知识，有关苏格兰威士忌、波本威士忌、爱尔兰威士忌、加拿大和日本威士忌，以及所有新型的精酿威士忌。大家想学会如何鉴别威士忌的优劣，掌握威士忌酿造的工艺流程，甚至亲眼观看它的制作过程，还想了解那些制作威士忌的酿酒师。人们纷纷慕名参加肯塔基州的波本威士忌节、苏格兰“泥炭岛”的伊斯莱岛节，还分别前往肯塔基州的波本威士忌小道、麦芽威士忌小道和新爱尔兰威士忌小道进行他们的朝圣之旅。

《品鉴威士忌》一书旨在帮助大家更好地了解威士忌。在过去多年中，我不断地研究和收藏威士忌，造访威士忌蒸馏酒厂，并和酿酒师傅进行深入的对话，还撰写了不少相关的文章，我将在本书中把我的所学和所得分享给大家。现在市面上有很多关于威士忌的谬论，这真令人感到惭愧，其实我自己在刚刚起步时，对于威士忌的制作、陈酿和品鉴也曾有过现在

看来极为可笑的错误观点。这些往往是些常识性的错误，而我力图带您避开这些弯路，以便为您开启享受威士忌的美妙之旅。

威士忌究竟是如何制作而成的，品鉴威士忌又将面临哪些特别的挑战（您品鉴的到底是哪种威士忌）以及我所发现的品鉴威士忌的最佳方法，这一切我都将向您娓娓道来。之后，我还将阐述威士忌的不同产区及彼此间的差异，不同产区威士忌的生产方式以及为什么它们各自拥有独特生产方式的原因。接着，我们还将探讨威士忌的饮用方法，哪些食物是威士忌的最佳搭档以及如何进行威士忌的收藏。

我希望您能尽情享受阅读本书的过程，并在获得有关威士忌的更多知识之后懂得更好地品鉴和欣赏威士忌。好啦，现在恭喜您加入这支队伍，我们即将开启威士忌的探索之旅，去领略这个分支遍布全球的庞大威士忌家族的奥妙！



## 第 I 章

# 威士忌的故事

威士忌是一种独一无二的烈酒，它有着十分独特的口感。确实，其他种类的烈酒也有部分与威士忌相似的特点。伏特加基本上也是由谷物制作而成的，白兰地也是用橡木桶进行陈酿的，而朗姆酒和特基拉也有着与威士忌相似的一系列非陈酿及陈酿特性。其中，白兰地、

朗姆和特基拉都被置于盛装过威士忌的橡木桶中进行陈酿，并以此提升品质。金酒看上去和威士忌并无太大关系，但它也是一种谷物烈酒，追根溯源，它的一支旁系近缘酒——荷式金酒就是一种在荷兰采用橡木桶陈酿的烈酒，并和威士忌惊人地相似。

# 冠以烈酒之名

但是没有任何一款别的烈酒能像威士忌一样激发人们的热情！伏特加的种类要比威士忌多得多，但是你可曾见过有专门的书籍考证不同伏特加间的区别吗？你可有听说过人们会收藏伏特加吗？特基拉确实拥有一定品牌忠诚度的粉丝，但是你能说出你最喜爱特基拉品牌的蒸馏酒大师吗？又有哪瓶珍稀的特基拉瓶装酒可以在拍卖会上卖出超过5万美元的高价吗？干邑白兰地倒是可以和威士忌相提并论，可是干邑白兰地的销量又能比得上威士忌吗？早在100年前，威士忌的销量就跃居白兰地之上，并一直遥遥领先。

对于伏特加，正如我在《威士忌倡导者》杂志上所说的，有很多人饮用伏特加，但你可曾见过任何一本有关伏特加的杂志出版发行？

不妨更为精确地描述一下威士忌和其他烈酒的区别：威士忌是以发酵谷物为原料进行蒸馏，进而置于木质桶（多数情况下是橡木桶）中进行陈酿而得的烈酒。威士忌并非由土豆、水果或者糖蜜制作，任何一种由这些物质为原料制成的并号称自己为“威士忌”的烈酒都是冒牌货。

为什么我要一再强调这一点呢？要知道，威士忌享有如此盛名的背后是积淀了数世纪的传统，是政府长期坚持的规范化监管。威士忌源自爱尔兰和苏格兰，又从那里迁入加拿大和日本。虽然美国在殖民地时期的早期蒸馏酒师几乎都来自欧洲中部（英国的殖民者主要制作朗姆酒），他们在基于谷物的蒸馏传统方面也毫不逊色，并且他们和爱尔兰及苏格兰的蒸馏酒师一样，很早就开始采用木桶进行陈酿。

**说起威士忌的起源**，它与人类的文明息息相关。有一个理论认为，人类文明发迹的标志是人类定居下来并开始种植谷物，以获得稳定的谷物供给，而不再像从前那样依靠采集野生谷物生存。当然了，人类自然也会把谷物作为粮食，但这个理论的立足点却在于饮用而非食用谷物。部分人类学家认为，人类学会了种植谷物是为了稳定地获得啤酒，它是仪式和庆典活动的重要组成部分。

啤酒、葡萄酒和蜂蜜酒已风靡了数千年，至今仍被使用在诸多场合，可谓长盛不衰。但在约2000年前，炼金术士发现了（在其他事物中）通过蒸馏实现纯化的方法。最初，他们仅仅对水进行蒸馏，不过很快就学会了蒸馏香精和油类，并最终发展为蒸馏原油和烈性酒。

蒸馏的原理在于各种液体具有不同的沸点。我们将混合液体缓慢地升温，不同的液体达到各自沸点时即会蒸发，我们捕捉这些蒸气并将其冷凝，于是纯净单一的液体便得以从混合液体中分离出来。只有当各液体的沸点具有显著差异时，上述运作机制才会奏效。好在水和酒精恰好是这样的一对好搭档。

或许你会把这个过程想得很简单，不就是利用水和酒精的沸点差异吗？但事实上，有许多不同的液体会在蒸馏的过程中蒸发出来，包括其他类别的酒精、油和各种芳香类化合物。蒸馏的过程并非尽善尽美，我们并不能捕捉到所有的酒精，也不是所有的水和较重的液体都会残留下来，但只要我们能更好地理解蒸馏的运作机制，就能更好地蒸馏液体并取其精华，排其糟粕。

## 两种不同的拼写，究竟是 WHISKEY 还是 WHISKY 呢？

让我们赶快对这两种不同的拼写一探究竟吧。一些国家以及这些国家的蒸馏酒师会将威士忌拼写为“whisky”，而另外一些国家及它们的蒸馏酒师则会将其拼写为“whiskey”（威尔士人为了凸显自己的与众不同，更是将其拼写为“wisgi”）。对这种差异总有人乐此不疲地长篇大论。总的来说，在英国、加拿大和日本，人们习惯将其拼写为“whisky”；而在美国和爱尔兰，人们更愿意将其拼写为“whiskey”，不过也有一些美国品牌更喜欢采用一些别的称谓——比如说美格和乔治·迪克尔。美国联邦法规又对美国法律中的烈酒做出定义，其中威士忌应统一拼写为“whisky”，这无疑又给如何正确拼写威士忌平添了几分困惑。

在这里，我想明确地告诉大家：除了捍卫民族自豪感以外，拼写的差异根本就不会对威士忌本身造成任何影响。“Whisky”和“Whiskey”指代的其实是同一事物，我甚至不明白，为什么我们要对此大加探讨。正如从

未有人认为加拿大人口中的“neighbour”（邻居）和美国人口中的“neighbor”有什么差别，也没有人认为被称为“aluminium”（铝）的铸块和被称为“aluminum”的东西在亚原子级别又有何二致。

这并不是说不同国家酿造的烈酒间毫无差异。事实上，它们之间不仅存在差异，而且差异还非常显著，对此我们将在稍后做详细阐述，只不过这些差异和拼写毫无关系！

为了避免争议（当然，总有些爱刨根问底的顽固者依然认为这是错的），本书在论及苏格兰、加拿大和日本威士忌时将统一拼写为“whisky”，而在论及美国和爱尔兰威士忌或泛指威士忌时，将统一拼写为“whiskey”。这是因为我是一名美国人，在美国写作，这种区分是我们习惯的做法。但这只不过是拼写上的差异罢了。



Whiskey还是whisky：一字之差





耶罗尼米斯·布鲁施维希的《混合物蒸馏法》（斯特拉斯堡，1512年）一书中描绘了“阿瓜维特”（aqua vitae）生命之水的制作方法，这也是世界上最早描述蒸馏烈酒的著作之一。

人们究竟最早是从何时开始蒸馏这些烈酒的，我们至今也只能做出模糊的推测。先是出现了一些有关阿瓜维特（生命之水/活力之水，炼金术士给酒精起的拉丁名）的记录，文字记载人们于15世纪初在爱尔兰饮用这种液体，到了1494年，麦芽被运往男修道院用以制作生命之水。生命之水在凯尔特语中被译作 uisce beatha，很有可能随着人们常年的饮用，这一称呼最后在语言学上演变成了“whiskey”。

更为重要的是，依据现代的定义，我们此处所说的烈酒还算不上威士忌，准确地说，它只不过是一种由发酵谷物制成的产品。此处的发酵谷物指的其实就是发芽大麦。为什么这么说呢？我们就不得不谈到陈酿的问题了。先是僧侣，很快农民和磨坊工人也开

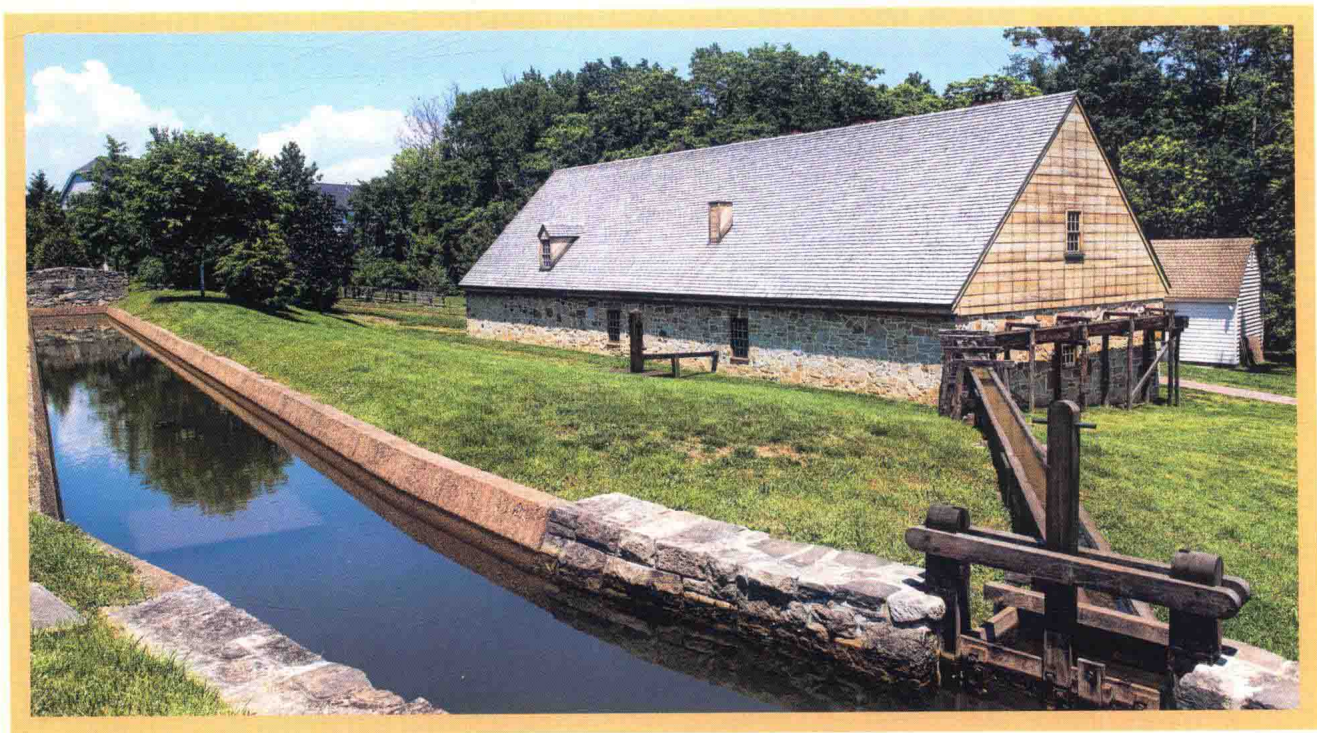
始制作起原酒，为了使其口感更润滑，他们又在其中加入了各种香料、蜂蜜、药草，还有天知道什么的东西，但是唯独有一件事他们没有做，那便是木桶陈酿。虽然他们手头既有木桶，也有烈酒，但在很长一段时间里，他们都没有把这两者结合起来。

## 谈谈木头

在开始对威士忌进行陈酿之前，它曾被大量走私。国王和各路政治家们都敏锐地发现其中有利可图，便对其大肆征税，于是高额的税款便横行了数世纪之久。在蒸馏酒师和收税官之间、烈酒走私者和稽查私酒官员之间也长期上演了错综复杂的明争暗斗。秘密从事酿酒的苏格兰及爱尔兰蒸馏酒师在家乡有着广袤的泥炭，这成了他们的天然优势：大量的溪水和湖泊可用于淀粉糖化和蒸气冷凝，绵延的山丘和深邃的山谷则为躲避征税者的苛捐杂税提供了上佳的场所。

逃避税收可能也是人们开始木桶陈酿的原因吧。小的木桶质量较轻，也不像陶质罐子那样容易被打破，走私者可以很方便地搬运这些小木桶。设想一下，如果采用今日的工艺，加之一名有经验的蒸馏酒师，就可以利用这些小木桶迅速地实现酒的陈酿。我们完全可以想象，当年一个容量为5加仑的木桶足可以在一个月内对原酒产生巨大的影响，这种效果会令人感到惊喜，特别是当人们将陈酿后的酒倾倒而出的时候。

说来也奇怪，在北美殖民地，蒸馏酒师渐渐地成为群体中的佼佼者，他们有时还会得到社区的赞助，于是小镇里就可能出现一座蒸馏酒作坊。正如我所说过的。



18世纪乔治·华盛顿在维农山庄拥有当时最大的磨坊及蒸馏酒厂之一，此图是对其进行改造后的模样。

英国的定居者，尤其是那些来自新英格兰地区的人，主要制作的是朗姆酒，而我所在的宾夕法尼亚州那些来自荷兰的祖先制作的则是威士忌，并且通常以他们所熟悉的黑麦为原料。

当美国的革命战争爆发的时候，这种黑麦威士忌变成了一种爱国者饮料：朗姆酒的原料糖蜜从英属西印度群岛进口，在革命前是课税对象，革命爆发后便很难再获得这种烈酒。黑麦威士忌则是本土产品，而且传说宾夕法尼亚产的黑麦能帮助殖民地的士兵在福吉谷寒冷的冬季里温暖他们的身心。华盛顿将军也一定很喜欢这种烈酒，他曾在自己位于维农山庄的地皮上建造了一座蒸馏酒厂，并在退离总统之任后一度成为全国最大的黑麦威士忌蒸馏商。时至今日，这还是当地的一大支柱产业。

## 新型威士忌的涌现， 陈酿技术

**世界风云万变，而威士忌也随之变幻莫测。**

美国人品尝到了自由的果实并期待获得更多：战争胜利以后，美国为了扭转战事带来的赤字，开始对蒸馏酒进行征税，而宾夕法尼亚西部的农民蒸馏酒师拒绝上缴税款，这一反抗行为演变成了“威士忌暴乱”。

在苏格兰，差不多在30年之后，政府出台有关规定对蒸馏酒业进行了改革，合法的酒类蒸馏变得比以往更加简单（而对非法酒类蒸馏的执法则更加严格）。

与此同时，在肯塔基州俄亥俄河的下游，一种由玉米为主要原料酿造而成的新型威士忌应运而生：这就是波本威士忌。在加拿大，也出现了一种新的威士忌制作传统并很快成为规范：兑和威士忌。美国、

法国和加拿大（之后苏格兰）开始将法国的白兰地制作技术融入威士忌的酿造——用内侧烧烤或焦化过的木桶贮存，这赋予了原本炽烈清澈的威士忌琥珀色的美妙光泽，这也正是我们如今看到的威士忌。

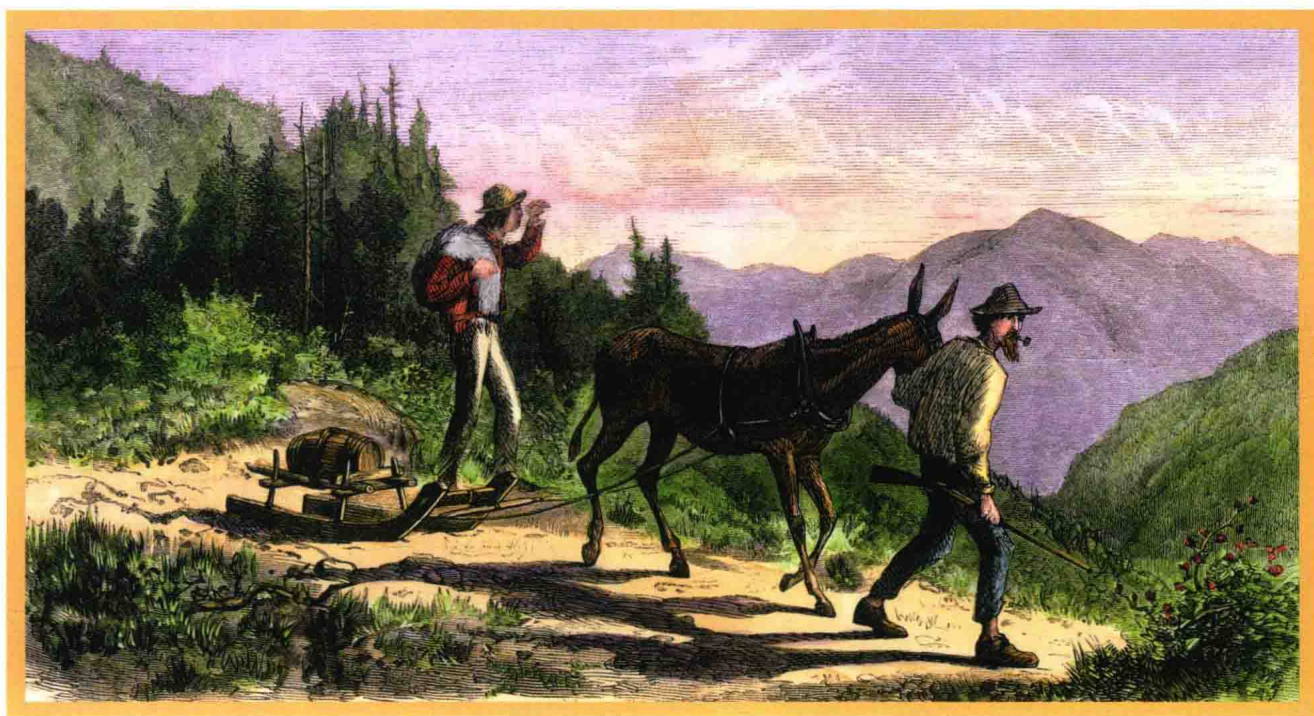
波本威士忌和黑麦威士忌马上从这种新型的陈酿技术中受益，烧焦了的木头赋予威士忌暗红的色泽，它也因此获得了“红色烈酒”和“莫农加希拉红”的美誉。橡木是用来贮存威士忌的理想容器，蒸馏酒师（或零售商——威士忌在那时以整桶出售，商店或酒馆则从木桶中将酒直接倾倒入出）将酒贮存在木桶中的时间越久，得到的酒液品质就越高。

苏格兰威士忌也几乎在同一时间得益于木桶陈酿。英格兰和苏格兰的港口从欧洲大陆引进木桶装的葡萄酒，当时恰处于后拿破仑时代的经济繁荣期，英国人变得非常富裕并将法国、西班牙和葡萄牙的优质酒一饮而尽，尤其是雪利酒。于是，蒸馏酒师就将他们的威士忌贮存于这些盛装过其他酒类的二

手木桶中，他们和美国波本威士忌的蒸馏酒师一样，发现了一个崭新的世界。

有两种东西进一步巩固了威士忌在全球的地位：蒸气动力以及葡萄根瘤蚜虫。蒸气动力和工业革命提升了蒸馏技术，并催生了大规模的酿造厂和蒸馏厂。蒸气加热柱的发明使得大规模生产口味温和的谷物威士忌成为可能，而兑和师将其用来柔化通过壶式蒸馏获得的香气浓郁的麦芽威士忌。由于这种新型的兑和苏格兰威士忌更迎合多数人的口味，所以较之以往更受欢迎。

但要说到真正把苏格兰威士忌推上如今宝座的原因，我们不得不提起欧洲当年由根瘤蚜虫引发的葡萄园之灾。当时，法国人酿造大量的干邑白兰地并将其售往英国，在19世纪中期，英国的干邑白兰地年销售量在短短15年内升至原来的3倍，达到了惊人的6500万瓶。蚜虫啃噬葡萄树的根部，这对法国的葡萄园造成了毁灭性的打击。



非法酿制的“月光威士忌”，正在悄然前往南部阿巴拉契亚山脉的路上，19世纪60年代。



# 威士忌的兴与衰

等到法国的干邑制造商找到解决办法，将自己的葡萄树嫁接到美国的抗蚜虫根茎上时，他们发现饥渴的英国人早已将消费转向新型的兑和苏格兰威士忌。后者借此良机，扩大版图，并开始销往全世界。

尽管到 19 世纪末，苏格兰威士忌的市场急剧扩张，但在世纪更迭之际却直转而下，投机泡沫一下子破灭了。爱尔兰刚刚恢复些元气不久，就又遭遇了一战后美国禁酒令的强烈冲击，禁酒令远非如通俗小说中所描述的，为所有走私威士忌大开方便之门，事实上它给全球的威士忌公司带来了一场灾难。不妨想象一下，之前美国作为一个威士忌的新兴市场，其大量消费的威士忌来自本国和全球各地的蒸馏酒厂，整船整船的威士忌漂洋过海来到美国，加拿大威士忌则装满了大卡车抵达美国，还有美国本土肯塔基州及宾夕法尼亚州自产的威士忌则通过现代化的铁路系统运往全国各地。禁酒令颁布之后，一切都变样了。进口的威士忌只能乘坐小型的摩托艇悄悄抵达海滩，本土的威士忌则只能装载在摇摇晃晃的拖拉机上，通过荒僻的乡间小道被运往国内各地。威士忌的生产和销售骤然下滑，这一形势甚至在禁酒令废除之后依然没有得到好转。到了那时候，美国国内几乎已找不到什么陈年威士忌，而苏格兰威士忌和爱尔兰威士忌依然萎靡不振。

接着，威士忌就迈入了战争年代。第二次世界大战中英国亟须重振民族工业，而威士忌蒸馏则被视为一个无足轻重的行业（他们当时一定没有征询丘吉尔的意见）。威士忌制造商也随之开始转行进入化工原料制造业。当战事最终结束时，威士忌又经历了数十年的跌宕起伏，但是威士忌蒸馏酒师坚信他们终会东山再起的。正如我们在《广告狂人》中所看到的，至少在一段时间内，他们的想法是正确的。

**黄金时代并没有持续很久。**到了 20 世纪 60 年代初，全球消费者的目光从威士忌转移到了伏特加和淡朗姆酒上。到了 20 世纪 80 年代初，苏格兰威士忌出现了供过于求的局面，这又一次导致了行业的衰败。波本威士忌和加拿大威士忌也进入了漫长的渐进式衰退期。

相比之下，伏特加则一路高歌猛进，广受欢迎，直到 2008 年的经济衰退前，它占据高达美国烈酒销售总量的三分之一。然而，威士忌并没有一蹶不振，它恰恰在跌倒的地方重新爬了起来，20 世纪 80 年代，单一麦芽苏格兰威士忌问世后立即引起强烈反响，这对于苏格兰威士忌而言是全新的进步。诸如埃尔金·戈登食品商和马克菲尔这样的独立装瓶者常年从当地的蒸馏酒师处收购木桶，然后将其置于自己的仓库中陈酿，最后装瓶并作为独立个体进行销售，但如今单一麦芽的交易规模则要大得多，并由格兰菲迪集团一手操纵。

波本威士忌则随着三种著名威士忌的兴起而重新迎来自己的春天。它们分别是口味更为柔和的小麦威士忌——美格威士忌，独创单桶灌装技术的布兰顿威士忌以及不经过滤具有原桶浓度的布克威士忌。这些瓶装酒的认可度不断增加，并为行业树立了典范，也为波本威士忌博得了一些它本应享有的声誉。

爱尔兰威士忌幸存下来，直到合并之后方才开始恢复活力。到 1966 年，所有留在爱尔兰共和国的蒸馏酒师统一起来设立了一家名为爱尔兰蒸馏厂的公司。10 年之后，他们又在米德尔顿建立了一座现代化的蒸馏酒厂，并收购了北部剩下的布什米尔酒厂。他们决定将爱尔兰威士忌重塑为一种更为清淡的兑和威士忌，这就为爱尔兰威士忌在过去 20 年中经历的高速增长做好了铺垫。