

鉴赏与品味系列

THE
CONNOISSEUR'S GUIDE TO
WHISKY

威士忌鉴赏手册

Helen Arthur 编著 第二版 上海科学技术出版社



NLIC 2970686133

威士忌 鉴赏手册

——发现世界最美的威士忌
(第二版)

Helen Arthur 编著



NLIC 2970686133

上海科学技术出版社

Original title: The Connoisseur's Guide To Whisky

Copyright©2008 Quintet Publishing Limited.

All Right reserved under the Pan-American and International
Copyright Conventions.

威士忌鉴赏手册

©2011 by Shanghai Scientific & Technical Publishers.

Published by arrangement with Quarto Publishing Plc.

图书在版编目 (CIP) 数据

威士忌鉴赏手册 / (英) 阿瑟 (Arthur, H.) 编著; 朱震霞译.
—2 版. —上海: 上海科学技术出版社, 2011.4
(鉴赏与品味系列)
ISBN 978-7-5478-0309-7

I. ①威… II. ①阿… ②朱… III. ①威士忌酒—品鉴—手册 IV. ① TS262.3-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 233472 号

中文版译者: 朱震霞

中文版编辑: 欧 芳

出版者: 上海世纪出版股份有限公司科学技术出版社

发行者: 上海世纪出版股份有限公司科学技术出版社

上海市钦州南路 71 号

承印者: 深圳中华商务联合印刷有限公司

开 本: 889 × 1194 1/32 印张: 9

2001 年 1 月第 1 版

2011 年 4 月第 2 版 2011 年 4 月第 10 次印刷

ISBN 978-7-5478-0309-7/TS · 46

定价: 58.00 元

版权所有 · 不准翻印

目 录

前言 4

一切从哪里开始? 7

生产工艺 16

品尝威士忌 26

苏格兰威士忌 31

单一麦芽苏格兰威士忌 33

苏格兰混合威士忌 155

世界威士忌 192

爱尔兰威士忌 193

日本威士忌 210

美国和加拿大威士忌 220

威尔士威士忌 250

专业灌装 257

专业瓶装商 258

前言

我的祖父母认为，你只能爱上人，而不是食物！我不知道为什么，但这是他们所相信的维多利亚时代末期的格言之一。不知道他们会怎样理解我对威士忌的持久爱恋。我并不会如你想象中的那样大量饮酒，而是热爱探询有关威士忌的历史，以及酿制威士忌的人，每天都能学到新东西。我始终会讶异于所发现的每一杯威士忌的颜色、黏度、味道、香气和口感的细微差别，令人惊奇的是这些酒都只是由3种基本原料——谷物、酵母和水酿成。当然，之所以有区别，是因为各个国家、各个酒厂所采用的谷物类型和蒸馏方法都是各不相同的。如果在酿制过程中加入第四种原料——泥炭——那么酒的颜色、口味和香气就会发生一定程度的变化。

乍看之下，一切似乎很简单，但显然事实并非如此。在下面的章节中我会向您介绍“我的精彩威士忌世界”，介绍威士忌是如何酿制的，各款威士忌与其邻近产区的为何相异，同时也介绍一些世界顶级品牌威士忌的历史。

篇幅所限，我们不能探究世界上所有的威士忌。本书概述世界大多数著名品牌威士忌，现在将它们介绍给乐于了解的





新手。如果其中略去了您所喜欢的品牌，请接受我的歉意。来自苏格兰的单一麦芽威士忌和混合威士忌颇具特色，当然格文(Girvan)、因弗戈登(Invergordon)和北英的单一谷物灌装酒也不错，如果你能在当地的商店内找到，也值得一尝。

自从我在1996年写过《威士忌鉴赏手册》，威士忌的世界已经发生了很大改变。联和酒厂(United Distillers)和国际酿酒集团(IDV)成为了帝亚吉欧(Diageo)；联盟酒业(Allied Distillers)已售予法国保乐力加芝华士(Chivas Pernod Ricard)和美国的财富品牌(Fortune Brands)；格阑摩兰奇(Glenmorangie)已成为奢侈品帝国LVMH集团的一部分。而一些酿酒厂已经关闭，也有些曾经的酒厂被重新打扫、设备翻新，新主人在其中开创全新事业。

在全世界，人们对于单一麦芽、小批量波旁王朝(Bourbons)威士忌和其他特色威士忌的兴趣激增，新酒厂四处涌现，大多规模较小，当然也有一些大型酒厂。2007年2月15日，帝亚吉欧宣布他们在苏格兰北部投资100万英镑，建造一个新的麦芽酒厂。

人们对于上佳威士忌的热情追求，使得酒的生产方式不断改进。几乎没有酒厂用糖或其他蒸馏物产生酒精，并贴上威士忌的标签，使得酒的品质日益提升。冒牌货，尤其是对高档品牌的假冒还是一个大问题；在世界的某些区域也会发生，将一

些可疑的含酒精饮料售作威士忌。然而，像苏格兰那样，对威士忌生产严格监管，也在全球范围内被效仿。这对于消费者确实是好消息。

若没有威士忌产业中众多友人的支持和友情帮助，我将难以完成本书的写作。因为人数众多，不胜枚举，希望他们能理解，并接受我诚挚的谢意。

注 意 事 项

- 所有酒厂和品牌名称均为注册商标。
- 在本书出版进程中所有的信息都是正确的，如果在此期间电话号码等细节发生改变从而产生错误，我感到抱歉。
- 本书图片由相关公司提供并授予国际版权，未经同意不得擅用。图片许可信息标于版权页。
- 本书将含有一种以上麦芽的灌装酒称为混合麦芽威士忌，而不是叫作调和麦芽威士忌或纯麦芽威士忌。
- “威士忌 (whisky)”一词通常用于苏格兰、加拿大、日本，以及世界其他国家；“威士杰 (whiskey)”则常用于爱尔兰和美国，但在本书中你还会看到一些例外。

一切从哪里开始？



在格兰花格 (Glenfarclas) 的一次展示表达了对古老“非法”制酒者的颂扬。图片中的蒸馏器原本是真实可用的，但收税员切去了它的底部，从此就无法使用了。

威士忌的历史一直被神秘气氛笼罩着。最早的制酒者可能是中国人，随后制酒技术传至印度、中东及其他地区。老普林尼 (Pliny the Elder) 描述了公元 23 ~ 79 年从松脂制松节油的基本蒸馏器。公元前 3 世纪埃及人开始蒸馏酒和草药；10 世纪意大利赛拉诺 (Salerno)，在医学院工作的药剂师通过蒸馏酒、谷物或草药获得药物。可以确定的是，对于酒精的蒸馏直到 11 世纪才开始，此时开发的设备可使上升到蒸馏器的蒸汽冷却，继而转换回液体状态。

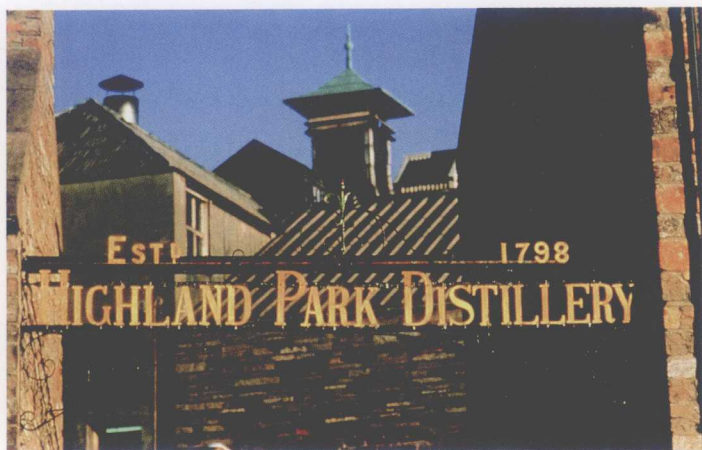
苏格兰

苏格兰威士忌的第一个书面记录是在 1494 年的苏格兰国库卷宗，其中指出“给约翰·柯尔 (John Cor) 修士的 8 筛麦芽用来制酒”。一筛麦芽约相当于 150 千克 (330 磅)。第一次提到的苏格兰酒厂是在 1690 年，其时出现了位于卡洛登 (Culloden) 的费林托什 (Ferintosh) 酒厂的名称。然而，很显然大概在此 50 年前，就有很多农民在商业规模上酿制威士忌；在 1644 年苏格兰议会通过了一项税务法案，提高对于蒸馏酒及其他高酒精度酒的税率。

酒厂如果出售威士忌会引起税款的增加。最初他们的产品只供于资源共享的当地社团，要想产出更多的酒以获得更多收入，就得将生产和销售推广到邻近地区以外。产量提升的原因还在于人们认为，作为一个制酒者，其名声会比作为一个农场劳动者更为响亮。到 1579 年，苏格兰已经有了众多酒厂。到 17 世纪末期，这些酒厂中的绝大部分还只是小商行。此后一个共同的线索贯穿了接下来的几个世纪——蒸馏吸引征税。

1707 年，随着联合法案 (the Act of Union) 的颁布，政府极力促使苏格兰的税务与英格兰保持一致，但未得到公众的赞同。1736 年吉恩法案 (Gin Act) 推出，旨在遏止英格兰的过量饮酒，然而这并不适用于苏格兰。因为苏格兰威士忌有大部分是输入英格兰市场的，这影响到了苏格兰威士忌 (苏格兰北部一群人称威士忌为“wisge beatha”，意为“生命之水”) 生产的增长。那些依靠便捷道路运输的低地地区酒厂规模得以扩展。

1756 年粮食收成不好，导致谷物蒸馏制酒被取缔，直到



高地庄园酒厂如今依旧在生产单一麦芽威士忌。

1760年。这道禁令只适用于持证蒸馏器，而不针对私人酿酒厂，住户可蒸馏自用酒品。之后的几年因为众多法案的推行而变得丰富多彩；有些法案是想使某个地区蒸馏制酒变得合法，却导致非法制酒行为的频繁发生。躲避收税员成为一种全国运动，特别是在苏格兰的高地地区。

密屯朵夫 (Miltontuff) 酒厂坐落在普鲁士卡顿 (Pluscarden) 的格伦 (Glen)，周围的山丘形成一个三角地带。当地制酒者设计出警示标志：当收税员到来时，就有人就在山头插上一杆旗帜。有经验的收税员最终得知了这个“技巧”，他整夜埋伏，直到制酒者终于出现。他赶到制酒者家中，发现那人的妻子正在拆除蒸馏器。制酒者妻子是位很强壮的女士；而收税员则显得更为弱小。传说中这个收税员从此再没出现过。

制酒器具可以随时撤销和隐藏，但大量的威士忌存货却不容易掩藏起来。传说当地的牧师勒斯·尤森 (Magnus Eunson)，也是奥克尼 (Orkney) 高地庄园 (Highland Park) 的制酒者，将大桶大桶的威士忌藏匿在教堂里。一旦有消息说收税员来到区内，他就把威士忌转移到一块白布下。当收税员搜查教堂时，尤森和他的同事把一个封好的棺材放在白布下，开始装模作样地做法事，其中一位雇员还低声说出死者死于天花，使得收税员惊恐地逃离。

1788年，旨在保护英格兰酿酒厂的“低地地区许可法案”(Lowland Licence Act)推出，低地地区制酒厂开始进行抗争。像罗伯特·斯坦(Robert Stein)拥有的肯卡普酒厂、约翰·汉格拥有的罗切伦酒厂这样的大企业陷入了困境。

18世纪末期，苏格兰有两种不同类型的酒精产品，一种酿自麦芽，由原来的酒厂演化而来；另一种酿自谷物，其中大部分是由杜松子酒酒厂整改而来。麦芽酒主要由高地和岛屿地区的酒厂生产，其中大部分是非法的；谷物酒由经许可的低地地区大型酒厂生产，当然其中也有很多例外。

1823年，皇家议会税务法案的推出，使得酒厂拥有了生产许可。税率减少了，但对于无许可酒厂的惩罚也更加严厉了。首先获得许可并得到其所有者戈登公爵支持的是，格阑里维酒厂的乔治·史密斯。如“单一麦芽苏格兰威士忌”章节中所描述的，1824年格阑里维的约翰·史密斯争取获得许可，却遭到了邻居的反对。到1825年，有了263家获得许可的酒厂，而其他众多酒厂却不急于效仿。大量的苏格兰麦芽威士忌酒厂持续经营到今天。

大部分的商品威士忌是交由分销商和零售商，由他们装瓶以供出售。许多零售商由此成为行业中的权威，尤其是在混合威士忌推出之后，如芝华士兄弟、阿瑟贝尔、威廉提切、尊尼获加和约翰德华。然而，在低端市场，为使威士忌更易被人们接受，常将它与其他产品混合，这在1855年的“议会报告节选”中也有提到。

要创建一个品牌，需要认真监管最终产品，以及在质量、风味和色泽方面保持稳定状态。做到这一点很困难，因为无法保证用于酿酒的橡木桶永远是相同状态，这在“生产程序”的章节有所提及。因此酒厂常会与橡木桶机构联袂，以生产“当家麦芽威士忌”。早期的零售商完全依赖于酒厂，而许多酒厂会使一些小伎俩；之后零售商自己积累了威士忌存货，产品的质量才进一步得以保证。1821年，安德鲁·亚瑟首先对此进行宣传，1860年，他提升了酒与橡木桶配对的技巧，尤其是对于格阑里维橡木桶的利用，推出第一种品牌威士忌：亚瑟的老格阑里维桶式威士忌。

随着维多利亚女王对苏格兰产品颇感兴趣，威士忌也获得了大众的青睐。1879 ~ 1886 年葡萄根瘤蚜的爆发导致欧洲葡萄园遭受破坏，干邑行业受到重大打击，这也推动了苏格兰威士忌的长足发展。

制酒者一直在寻求一种可以提供快捷、连续蒸馏过程的蒸馏器。1827 年克巴吉酒厂的罗伯特·斯坦发明了第一个这样的蒸馏器；1830 年，埃涅阿斯·科菲进行了改进；1860 年科菲将蒸馏器的分离部分由木头材料改换为铜，且一直沿用至今。通过单一麦芽和谷物威士忌的混合，使得成品得到了全面提升。

这是苏格兰威士忌产业的迅速发展的时期，正如本书中将提到的，威廉提切、乔治百龄坛、尊尼获加和芝华士兄弟的混合酒对此功不可没。单一麦芽威士忌只由少数公司进行运作，直到 1963 年，格阑菲迪 (Glenfiddich) 开始推广他们的品牌。

如今，有 10 000 人直接受聘于苏格兰威士忌产业，有 41 000 个岗位与此产业相关。

全球发展

在爱尔兰，与威士忌蒸馏相关的事件开始于 12 世纪。是否是由拥有蒸馏知识的僧人或士兵传播于此地，对此还不能确定，也有可能是当地农夫为处理多余的大麦而发明的技术。有故事描述，国王亨利二世的军队在 12 世纪后期就饮用威士忌，他们在与伦斯特国王的军队作战时将酒带回了英格兰。1276 年在布什米尔斯，托马斯·萨维奇爵士也让他的部下作战之前饮用威士忌。不过，这些只是传闻，并没有什么书面的材料来证实或反驳这些故事。



在禁令时期，底特律警方在检查时发现一座秘密酿酒厂的设备。

鼎盛时期，爱尔兰威士忌酒厂甚至比苏格兰的还要多。在受禁止之前，爱尔兰威士忌在美国是最受欢迎的饮料。禁令推行后，爱尔兰似乎也就默认了，他们并不像苏格兰威士忌行业那样，通过“后门”将威士忌走私进入美国。不幸的是，许多走私犯将一些品质可疑的酒精饮料当作爱尔兰威士忌引入，这带来了极大的灾难。即使是在沃尔斯特德法案废除禁令之后，爱尔兰威士忌产业也没真正复苏过。同时在爱尔兰，爱尔兰人也在寻求地方法规，这意味着他们失去了英国及英联邦国家的有利市场。

如今，还有4家酿酒厂存在着：北爱尔兰的布什米尔斯、库莱、柯贝港（在沉寂了很长一段时间以后于2007年开业重新），以及米德尔顿。

谈到威士忌，威尔士不是一个国家，它只能算是个小不点。但在美国的一些主要制酒者，如杰克·丹尼尔斯、埃文·威廉姆斯、以利亚·克雷格，就是来自于威尔士。以利亚既是浸信会牧师也是农夫，18世纪末期，他开始在美国蒸馏制酒。我并没有深层考查过威尔士酒厂的历史，在1900年巴拉酒厂关闭以后，几乎就全面衰退了。

近年来，有几个酒厂尝试振兴传统酒业，但在2000年威尔士重新启动威士忌的生产，也只是在彭德林酒厂。

实际上目前世界各地都在生产威士忌，使我得以进行一些研究。由此我得出了一些假设结论，也许是错误的，但在我看来这也是很有趣的。举个例子说吧，我觉得，苏格兰工程师在世界各地修建桥梁、铺设铁轨和道路的事实，似乎与世界各地酒厂的建成存在某些关联。一些事例中的数据确实印证了这个假设，例如在印度，印度东海岸铁路建成于1850年；而在距离西姆拉150公里（90英里）的索伦，由苏格兰人爱德华·戴尔建造的Kasuali酒厂，其麦汁锅的年份就是1855年，其原来的铜蒸馏器也是产自苏格兰。我的一个朋友在2007年去参观该酒厂，不幸的是酒厂已经关闭了。现在印度大量的酒厂生产各种混合威士忌和一些单一麦芽威士忌。

在新西兰第一座有记录的威士忌酒厂是1867年开设于达尼丁的坎伯兰街。达尼丁建立于1848年，当时是作为苏格兰



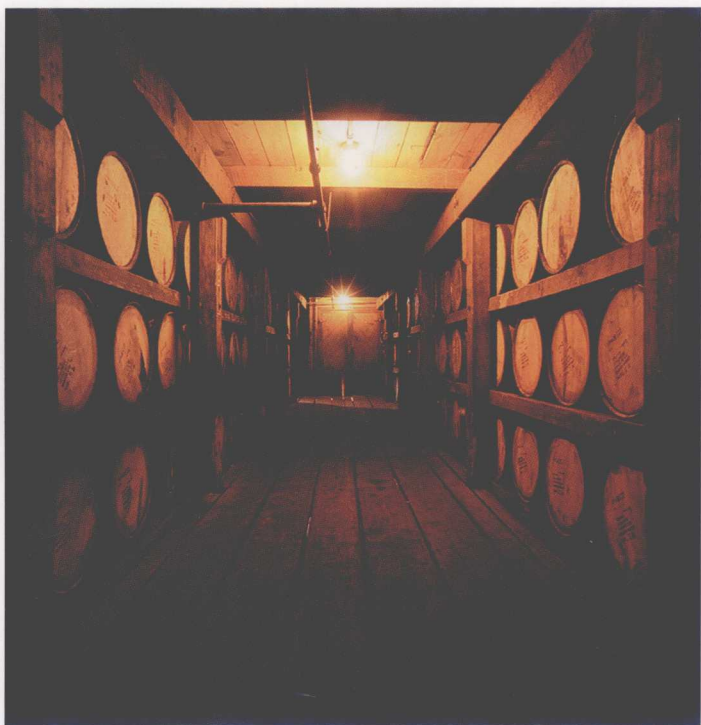
现代彭德林酒厂的灌装生产线使得威尔士又恢复了威士忌的生产。

免费教会移民点。南岛主干线铁路将达尼丁与基督城连接起来，在 1865 年的城市宪章中将烈酒和啤酒列入该地区的产品之中。第二座酒厂开设在奥克兰，铁路使得制酒者能将他们的产品带给大多数人群。然而，因为苏格兰人担心自己会失去海外市场的赢利空间，早期的酒厂还是在苏格兰威士忌生产商的强大压力下关闭了。后来有段时间，新西兰的威士忌蒸馏得到恢复，但仍处于初级阶段。

日本威士忌业发展是由砂高竹鹤所带动起来的，他于1918年在苏格兰格拉斯哥大学求学，也在苏格兰的几个酿酒厂工作过。1920年竹鹤与他的苏格兰妻子回到日本，开始为进次郎的三得利工作，该公司要在京都建立一座威士忌酒厂。1930年竹鹤离开三得利公司并自己创立了日华。如今，日本是单一麦芽和谷物威士忌的重要生产国。

美国威士忌是伴随着来自英格兰、爱尔兰、苏格兰、威尔士、德国和荷兰移民者的到来而出现的。他们不仅带来了如何生产的知识，也带来了对于酒的享受乐趣。

酿酒业起源于宾夕法尼亚州和马里兰州，且逐步往南部蔓延。历史记录表明：大约在1787年，威士忌首先在肯塔基州的利斯敦诞生，正如当时在苏格兰，早期的酿酒者被视为税收目标；1791年他们开始拒绝支付税收；1794年便爆发了威士忌叛



布法罗特雷斯纯波旁酒在一座建立于1885年的仓库中。

乱案。在宾夕法尼亚州的酒厂拒绝缴纳税，于是总统乔治·华盛顿派出 13 000 人的部队平息了暴动。最后结果导致数以千计的苏格兰和爱尔兰移民者从宾夕法尼亚州进入俄亥俄河谷。他们把酿酒桶装上船只，抵达肯塔基州定居。

早期的酿酒师选择本地玉米，而不是传统的黑麦和大麦来酿制威士忌。如今诸如布法罗特雷斯纯波旁酒之类的波旁威士忌，会使用精选玉米、黑麦和发芽大麦来酿制他们的标志性瓶装酒。詹姆斯·克劳博士从苏格兰移居到肯塔基州的伍德福德县，他开发了一个更精确的控制发酵的方式，鼓励酿酒者使成熟的威士忌增加香味。

返回到铁路的主题，在美国的酿酒者初期使用的就是这种运输方式。美国最有名的威士忌运输桥梁跨越肯塔基河，靠近野火鸡 (Wild Turkey)，在本书写作时这座桥是很不安全的。一些公司仍在使用铁路来进行采集和发送，如吉姆·比姆的克莱蒙特酒厂。

美国南北战争 (1861 ~ 1865 年) 使得许多酒厂关闭。在战争结束后，威士忌产量大幅度增加，酒厂数量大规模增加。1920 年禁酒令的颁布使得许多酿酒厂被迫关闭。禁令一直延续到 1933 年，在这一时期，美国的威士忌行业的面貌已永远地发生了改变。如今，一些主要酒厂重新开始生产，也有一些酒厂投资建设新厂区，但当下的状态距离 19 世纪晚期的光辉岁月还很遥远。

生产工艺



要制作威士忌，需要谷物、酵母和水。制作单一麦芽酒则需要发芽大麦、酵母和水，这些都是关键的配料。但是除了这些以外，还需要其他很多工序来帮助制酒者创造爱尔兰威士忌、波旁威士忌和其他独特的威士忌。

这看似简单的配方掩盖了复杂的成品制作过程。

在本书不同的章节中会分别介绍爱尔兰、美国和加拿大的威士忌，以及它们在生产工艺上的主要区别。

制作单一麦芽威士忌

水 在苏格兰，水源需要具备的条件是纯净和连绵不断。当水从苏格兰山丘流下或者穿过泥炭地流到酒厂，会携带一些水源地的相关物质。酿酒师认为，水源中的矿质成分将对最终酿成品的芳香和风味产生重要影响。举个例子，在格伦莱夫特酒厂，乔西的井水提供了水源，水中富含矿物质，使得糖分可以更容易地从麦芽中分离出来。为此，我认为水是威士忌的生命。水的酸碱程度和有无矿物成分对最终酿制完成的纯麦芽酒