



迈克尔·杰克逊 著

麦芽威士忌伴侣

——麦芽威士忌顶级品鉴指南



全球麦芽威士忌畅销书



上海科学技术出版社

迈克尔·杰克逊 著

麦芽威士忌伴侣（第六版）

——麦芽威士忌顶级品鉴指南



上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

麦芽威士忌伴侣：麦芽威士忌顶级品鉴指南：第6版 / (英)杰克逊 (Jackson, M.) 著；德弘译。—上海：上海科学技术出版社，2013.11

ISBN 978-7-5478-1917-3

I. 麦… II. ①杰… ②德… III. ①威士忌酒—鉴赏—世界—指南 IV. ①TS262.3-62

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第174422号

Original Title: Malt Whisky Companion 6th Edition

Copyright © 1989,1991,1994,1999,2004,2010 Dorling Kindersley Limited
Text copyright © 1989,1991,1994,1999,2004 Michael Jackson,2010
The Estate of Michael Jackson

审译专家：许少雄

翻 译：德弘（商源集团）

上海世纪出版股份有限公司 出版、发行
上海科学技术出版社
(上海钦州南路71号 邮政编码200235)

新华书店上海发行所经销

上海中华商务联合印刷有限公司印刷

开本 889×1194 1/32 印张 14 插页 4

字数 430千字

2013年11月第1版 2013年11月第1次印刷

ISBN 978-7-5478-1917-3/TS · 119

定价：98.00元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题，
请向印刷厂联系调换

目 录

引言 迈克尔·杰克逊的遗世杰作 6

为何选择麦芽威士忌？ 11

麦芽威士忌的起源 15

威士忌酒标解读 21

风味：地貌的影响 27

产区的差异 45

完美酒龄的诱惑 55

完美橡木桶 59

酒商、蒸馏厂和灌装商 64

从A至Z

品鉴单一麦芽威士忌 73-415

未标示蒸馏厂名称的麦芽威士忌 416

纯麦威士忌 419

日本麦芽威士忌 424

美国小型蒸馏厂 431

世界其他各国的威士忌 433

致谢 442

索引 443

迈克尔·杰克逊 著

麦芽威士忌伴侣（第六版）

——麦芽威士忌顶级品鉴指南



上海科学技术出版社

试读结束：需要全本请在线购买：www.ertongbook.com





迈克尔·杰克逊 著

麦芽威士忌伴侣（第六版）

——麦芽威士忌顶级品鉴指南

本书由多米尼克·罗斯克罗(DOMINIC ROSKROW),

加文·D.斯密斯(GAVIN D.SMITH),

和威廉·C.梅尔斯(WILLIAN C.MEYERS)修订



图书在版编目(CIP)数据

麦芽威士忌伴侣：麦芽威士忌顶级品鉴指南：第6版 / (英)杰克逊 (Jackson, M.) 著；德弘译。—上海：上海科学技术出版社，2013.11

ISBN 978-7-5478-1917-3

I. 麦… II. ①杰… ②德… III. ①威士忌酒—鉴赏—世界—指南 IV. ①TS262.3—62

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第174422号

Original Title: Malt Whisky Companion 6th Edition

Copyright © 1989, 1991, 1994, 1999, 2004, 2010 Dorling Kindersley Limited
Text copyright © 1989, 1991, 1994, 1999, 2004 Michael Jackson, 2010
The Estate of Michael Jackson

审译专家：许少雄

翻 译：德弘（商源集团）

上海世纪出版股份有限公司 出版、发行
上海科学技术出版社
(上海钦州南路71号 邮政编码200235)

新华书店上海发行所经销

上海中华商务联合印刷有限公司印刷

开本 889×1194 1/32 印张 14 插页 4

字数 430千字

2013年11月第1版 2013年11月第1次印刷

ISBN 978-7-5478-1917-3/TS · 119

定价：98.00元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题，
请向印刷厂联系调换

目 录

引言 迈克尔·杰克逊的遗世杰作 6

为何选择麦芽威士忌? 11

麦芽威士忌的起源 15

威士忌酒标解读 21

风味：地貌的影响 27

产区的差异 45

完美酒龄的诱惑 55

完美橡木桶 59

酒商、蒸馏厂和灌装商 64

从A至Z

品鉴单一麦芽威士忌 73—415

未标示蒸馏厂名称的麦芽威士忌 416

纯麦威士忌 419

日本麦芽威士忌 424

美国小型蒸馏厂 431

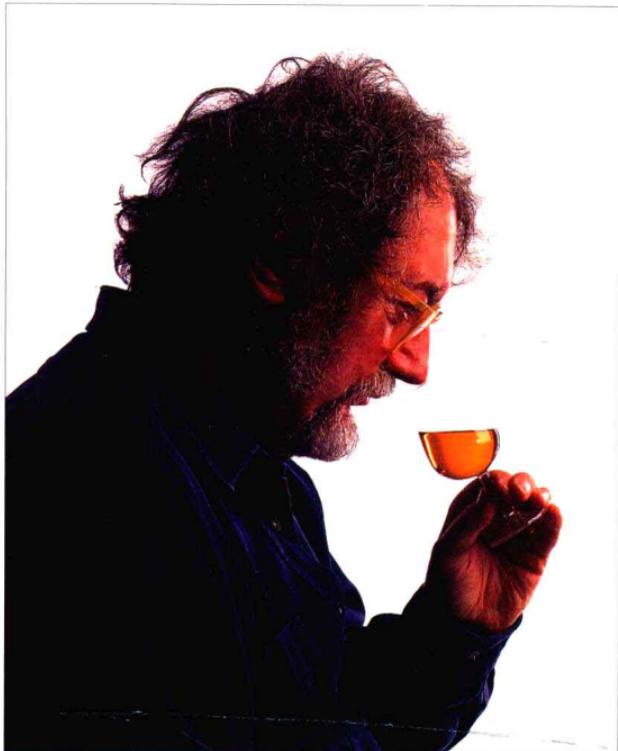
世界其他各国的威士忌 433

致谢 442

索引 443

引言

迈克尔·杰克逊的遗世杰作



迈克尔·杰克逊 2008 年去世时，威士忌行业一个很特别的席位也升入天堂随之逝去。全世界无数威士忌爱好者皆因他突然逝世而深感悲痛，大部分人与他素未谋面或仅有一面之缘，尽管如此，迈克尔·杰克逊已经感动了他们的生命。为什么？因为最能完美诠释迈克尔·杰克逊人格和灵魂的部分，早已融入他的威士忌著作之中。

威士忌行业从来不乏天分十足又谦虚得体的杰出人物，而且他们的谦虚更加映衬出才华与天赋。迈克尔一生访问了许多与他

一样不摆架子、谦虚的杰出人物，这样伟大的人格让他成为连接杰出人物与广大爱好者的不二人选。他为威士忌制造商与全世界的爱好者之间架起友谊之桥，引领我们步入全世界最伟大的威士忌圣殿，也让我们认识了创造出卓越口感的酿酒大师。冲着这一点，我们欠他很大的人情，应致以衷心的感谢。

迈克尔的内心深处蕴藏着十分传统的性格。他的价值观形成于生活节奏缓慢、但每一步都经过深思熟虑的年代，他沉默而坚定地捍卫他深爱却岌岌可危的美好事物。他为《慢餐》杂志 (*Slowfood magazine*) 撰写专栏，每次都刻意回避“品牌”“产品”等营销术语，他对现代消费主义的虚伪和一次性快餐文化不屑一顾。

尽管这是值得尊敬的优雅方式，但偶尔也会让人备感无奈。例如，在美酒品鉴大赛中，他拒绝仓促品尝和打分，常常是其他评委都已经完成了品鉴，而且杯子都收走了，他仍在慢慢品尝手中的美酒，整席评委毫无办法，只能默默干等。他的态度简单质朴：如有人辛勤劳作酿出美酒，并耐心花费多年时光待其陈年熟化，那么最不应出现的局面就是还没有进行充分恰当的品鉴和考虑就裁定酒评结果。

访问蒸馏厂也是如此。迈克尔总是站在参观小组的最前列，手持记者惯用的老式笔记本，向可怜的导游不停地提出一个又一个问题。某次蒸馏厂之旅，有人问他，都已经参观这家蒸馏厂好多次了，怎么还有那么多问题。迈克尔简单答道：“学无止境。”

这让我们有幸发现迈克尔令人尊敬的努力一面：他的言谈内容和说话方式总是非常谨慎，也从不食言。他坚持认为世界上基本不存在品质较差的麦芽威士忌，每次他都尽力探索各款麦芽威士忌身上的优点，抑或完全不发表评论。每次的品饮鉴赏之后，他都以做学问的精确态度，记录下详细的品饮心得，准确地描述他所感受到的威士忌风味，尽力避免主观偏好。

从 18 个月前受邀更新此书至今，我们比普通人花了更多时间和心血研读迈克尔的著作，越来越强烈地感受到迈克尔的性格特征——传统的价值观、谦虚和积极——浓郁地反映出他作品的

风格。这也正是粉丝深爱他的原因。我们越深入地研究他的作品，就越敬佩他的精准和机敏。因此，我们努力公正、准确地修订迈克尔的遗世杰作，真是一件令人兴奋又充满意义的挑战。

《麦芽威士忌伴侣》第五版修订再版已经是五年前的事情，此后威士忌行业又发生了很多大事，蒸馏厂也经历了诸多变化，有的重新营业、有的扩大产能、有的已经易主，麦芽威士忌开拓了更多的新兴市场，全新的麦芽威士忌品种也呈现百花齐放、百家争鸣的局面，更令人兴奋的是新产品系列也层出不穷。总而言之，我们从第五版中删除了 500 多款威士忌，这些酒已经无法在市场上买到，取而代之的是 500 多款新的威士忌，其中 300 多款为蒸馏厂原厂新品灌装，200 多款为独立灌装商出品。

本书中，虽然大约三分之二的酒评都是新增收录，但我们再版过程中十分注意保持迈克尔原著的风格和完整性。例如，开篇章节基本未做改动，对各蒸馏厂的介绍性内容也只在必要处增加更新部分。也就是说，增加了新的章节阐述过去五年中威士忌世界的巨大变化，特别是麦芽威士忌在其非传统消费国的市场增长情况，以及纯麦威士忌的异军突起。

我们也努力忠于迈克尔准确而精炼的文笔风格，依循他的方式对威士忌评分。这可真不是件简单的事，因为评分是非常主观的行为，而且我们每个人都发现，即使对迈克尔老版本书中出现的麦芽威士忌，我们的评分也不尽相同。当我们为同一家蒸馏厂的其他麦芽威士忌评分时，选用什么评分原则？是按照我们的认知甄别评分，还是按照迈克尔的标准评分？对此，我们坚定地选择了后者。

迈克尔对多数麦芽威士忌的评分都集中在很窄的分数段内。除了少数明显的例外情况，他的评分通常不会低于 60 分或高于 85 分。本书中坚决贯彻此评分风格。虽然其他作家常常会给出 90 多分，甚至超过 95 分，但本书不会出现这样的情况。其他书籍有时会对麦芽威士忌直接定性，即对酒的好坏印象，但在此我们遵照了迈克尔的方式，仅描述威士忌的特点，不为其定性。

本书所列的麦芽威士忌都是在仔细探究和品尝之后，认定能

够达到一定的水准，值得读者品饮鉴赏，才收录进来。如果某款酒的评分为 65 分，代表这是一款还不错的好酒，但没有特别突出的表现；评分为 75 分，代表这是一款 A 级威士忌；评分为 85 分，代表这是一款与众不同的 A+ 级特优威士忌，获得作者的强烈推荐。分数超过 85 分的酒都可称为精选中的精品，代表最上乘品质的麦芽威士忌。

迈克尔生前对麦卡伦（Macallan）情有独钟，为了纪念迈克尔的特殊情意，我们特此保留了他对麦卡伦麦芽威士忌蒸馏厂的大篇幅文字，没有删减原章节中任何内容，只是增加了麦卡伦近期推出的“黄金三桶系列”（Fine Oak）。

在更新和修订本书过程中，我们受到威士忌业内无数人士的帮助，特别感谢那些不辞辛劳为本书的修订无私提供支持的朋友。希望我们不会辜负他们的心愿，能够再现迈克尔的精髓，让迈克尔的人格特征和价值观永远闪耀于威士忌行业。

这本《麦芽威士忌伴侣》完全是迈克尔·杰克逊先生的著作，也永远属于他，衷心祝愿他的大师精神永存于世。

多米尼克·罗斯克罗 (DOMINIC ROSKROW),

加文·D. 斯密斯 (GAVIN D.SMITH),

威廉·C. 梅尔斯 (WILLIAN C.MEYERS)

2010 年 3 月



为何选择麦芽威士忌？

来自追求的愉悦

言以蔽之，麦芽威士忌拥有无与伦比的纯度。绵延的山脉上积雪融化，雪水历经几十年，甚至上百年的时光，经层层山岩过滤，以嘟嘟泉眼涌出，纯净的泉水顺山势流下，直到温暖、广阔的平原，孕育大麦生长。农田里，泉水灌溉大麦，滋养其发芽；糖化槽里，泉水溶解大麦内的天然糖分，加入适当的酵母，麦芽水就转化成啤酒；蒸馏器中，麦芽水遇热变成蒸气；蒸气飘入冷凝器中，又凝固为液体；冷凝后的液体即为烈酒，装填入橡木桶，经陈年过桶后，成为我们熟悉的威士忌。

风味 每当提及麦芽的味道时，总会冠以深邃、纯净、甘甜、提神等美妙的形容词，但其风味中还蕴藏许多其他元素。泉水涌出后流过岩石，岩石的属性会影响威士忌的性格。同理，水流经的植被也会产生一定的影响。在发芽过程中，部分发芽的谷物需要烘干，有时会点燃泥煤来烘干，这能为其带来烟熏的风味。发酵时使用的酵母能为其带入果味和香料风味。威士忌的性格特色同样还受到蒸馏器大小和形状的影响，对酒体丰腴度和产量影响尤为明显。放在木桶中陈年，为威士忌注入更深层次的香气与风味，酒桶木质种类、盛装过什么类型的酒、酒桶呼吸的空气，都会成为影响风味的因素。（参阅62~63页）

如果您喜爱独具风味的烈酒，处于最佳饮用期的麦芽威士忌绝对是您的首选。苏格兰调和威士忌的风味比较内敛，与法国干邑白兰地有相似之处；有些人不喜欢味道比较丰富的烈酒，那么白朗姆酒或伏特加也许是更好、更保险的选择。

个性 每款麦芽威士忌皆因其独特的个性而与众不同。自然而然，它也只吸引那些个性分明的人。苏格兰岛屿产区出产的威士忌，烟熏、泥土、海藻、医用药水风味，为味蕾带来无可比拟的震撼冲击。斯佩赛地区出产的麦芽威士忌则蕴含更多的雪莉、蜂蜜、花香等，通常风味十分复杂。低地麦芽威士忌种类不多，但大多呈现怡人的绿地与蒸馏厂的品饮杯

布鲁莱迪（Bruichladdich）大师课堂用的品饮专用杯。麦芽威士忌爱好者热衷于威士忌学堂活动，痴迷于品饮各种酒款，威士忌嘉年华也很受欢迎。探索各种威士忌的芬芳和风味妙不可言。

草本植物风味。

场合 有人认为适合饮用麦芽威士忌的场合也许仅为社交场合或商务应酬，其实麦芽威士忌可为很多特别的场合锦上添花：乡间小路散步后，或打完高尔夫球后，小酌一杯振奋精神；作为餐前的开胃酒；甚至偶尔可用麦芽威士忌来配餐；作为餐后饮品可以解腻；可以搭配雪茄，抑或成为睡前的阅读伴侣。

佐餐 尽管麦芽威士忌较常作为餐前酒或餐后酒，但用于配餐也令人愉悦，搭配寿司尤为上佳。喜爱麦芽威士忌的大厨们，也惯于用最爱的麦芽威士忌作为菜品的调味元素。

探索 麦芽威士忌爱好者很少只专情于某一个蒸馏厂，而对其他酒厂不闻不问。通常，他们对于比较不同产区的麦芽威士忌的风味津津乐道，更沉醉、熟悉和掌握各地的风味。他们往往先通过小小的闻香杯，用品饮苏格兰威士忌的方法，来探索整个苏格兰，最后，他们还是忍不住要去苏格兰实地造访。

蒸馏厂 蒸馏厂大都坐落在风景宜人的地方。有些酒厂还有造型别致的建筑。它们大多规模很小，经常访问参观酒厂的麦芽威士忌爱好者，与酒厂经理或工人，建立起长久友谊的事也时有发生。

玛蒂娜的菜肴

作家 玛蒂娜·诺伊特 (Martine Nouet) 主持如何用威士忌进行烹饪的节目。她也时常饮用威士忌作为餐酒。



参观访问 麦芽威士忌爱好者也常对苏格兰这方水土产生感情。威士忌之旅也不仅限于酒厂参观。威士忌几个主要产区(高地区，特别是斯佩赛；岛屿区，特别是艾莱岛)都坐落在美丽的乡村，非常适合徒步远行、登山、观鸟或钓鱼等体育活动。艾莱岛每年五月末都会举办威士忌和民谣盛会；斯佩赛春季和秋季也有类似的威士忌节日；有蒸馏之城美誉的皮特洛赫里(Pitlochry)则有夏日艺术节。

鉴赏家 葡萄酒爱好者常对不同葡萄园、各个酒庄和不同年份间的酒进行比较，与之相仿，麦芽威士忌爱好者也有自己的品鉴方式。一家酒厂出产不同酒龄、特定年份灌装、酒精度、酒桶类型的麦芽威士忌产品，为品鉴带来乐趣。而且，蒸馏厂也不断推出带有不同风味的新产品，探索威士忌风味的乐趣也永不止步。

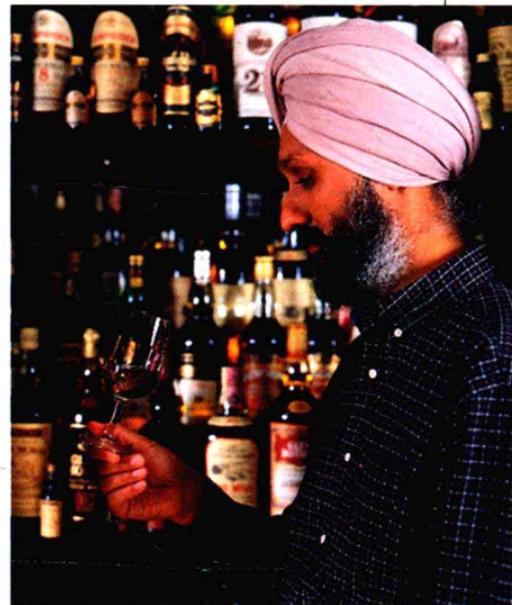
收藏者 麦芽威士忌爱好者迟早会变成收藏者，区别只是多收藏些或少收藏些罢了。而且，他们通常感觉不到，只是下意识地不断买入收藏，默默地自然发生。有些是顺手买的，有些可能是收到

的礼物。对于威士忌收藏者的朋友们来说，为他们准备生日礼物或圣诞礼物变得简单轻松。有些收藏者具有贸易工作背景，购买和收藏威士忌比较便利。有些是每款酒都买两支，一支自己喝，另一支收藏起来。有些只是买来威士忌收藏，自己一口也不喝。最痴迷的收藏者通常源自具有怀旧情怀——怀念老式英国绅士俱乐部、高级皮椅内饰的宾利豪车以及英式橄榄球联盟的国家。巴西、意大利与日本也有些著名的麦芽威士忌收藏家。

即使最初购买威士忌的初衷并不是为了升值，威士忌收藏者很快就会发现手上积累的威士忌已经是一大笔财富。第二次世界大战后的威士忌藏品很多都在20世纪80年代开始在市场上公开出售，从此威士忌的拍卖市场不断成长。

2009年，随着迈克蒂尔拍卖行(McTear's)将威士忌拍卖专场增加到每年四次，也宣布着威士忌拍卖达到前所未有的高峰；同时，宝龙拍卖行(Bonhams)将原迈克蒂尔拍卖行的威士忌专家马丁·格林(Martin Green)招至麾下，每季度举办一次威士忌拍卖会。当时正值金融危机末期、资本市场混乱的年代，受到威士忌的吸引，那些并不爱好麦芽威士忌而仅是为了增值赚钱的投机客蜂拥而入。威士忌一转手就标价几千英镑，而且10万英镑(12万美元)一瓶的威士忌，竟然也有市场。来自一级酒厂的威士忌和罕见的特定版本，例如来自阿贝(Ardbeg)、云顶(Springbank)、麦卡伦(Macallan)、大摩(Dalmore)等蒸馏厂的产品，总是能够成为投资市场里炙手可热的明星。

如果你也想开始收藏威士忌，或许可以考虑一个特定的主题，以某个蒸馏厂为主，专攻一个产区；或收藏限量版。虽然威士忌比葡萄酒的酒体要稳定很多，但也应避免高温与阳光直射，存放时应直立，而不是如葡萄酒般横放。



苏辛德的收藏

伦敦威士忌酒商和灌装商苏辛德·辛格最早只收藏威士忌酒伴，随后开始收藏威士忌，现在他的私人收藏已高达2500瓶。