對威士忌的傲慢與偏見

葉仁傑 (Dr. Perry Ip)

引言

近年來，筆者的朋友動輒就提起單一麥芽(single malt)；甚至聚餐時，朋友帶一瓶單一麥芽的蘇格蘭威士忌就一臉驕傲，彷彿告訴筆者：要喝威士忌，就喝單一麥芽似的。但事實是，在愛爾蘭、美國、加拿大、西班牙、日本、台灣、印度等地都產威士忌，並各有所長。單一麥芽威士忌真的會比調和威士忌 (blended whisky) 高級或者更好喝？追求特色泥煤風味而非一般人能接受的威士忌，這是神仙打架還是附庸風雅? 試想邀請歐美客人吃飯，要他們品嚐臭豆腐，老外會否為了顯示他是見多識廣的美食家而吃下一道連地道中國人也不一定喜愛的特色小吃？

有意思的是，就連以調和威士忌聞名的酒廠也出單一麥芽。筆者深知威士忌是一個大議題，但同時，由於筆者從小在香港長大，學生時代前往蘇格蘭求學，對洋酒並 不陌生；而從商歲月，周遊列國，有幸品嚐到各國美酒佳餚。品嚐多了，自然對各式各樣的美酒略有見解。因此，本文將從蘇格蘭威士忌為線索，帶領讀者一步步尋 找答案：到底是單一麥芽威士忌應有的傲慢，還是世人對調和威士忌的偏見？

蘇格蘭威士忌：飲的是情懷

蘇格蘭威士忌的製作是以穀物(一般以大麥為主)加水和酵母菌，這是威士忌的原材料，並不複雜。各家威士忌酒廠的製作工序，大同小異，把威士忌的原材料發酵後經銅製的蒸餾器產出原酒 (new make) ，製作工序到這階段，其實與釀製一般的烈酒類似，這原酒透明無色，原酒再儲藏橡木桶內滲色加味，桶內陳年數載，過濾後入瓶上市。

蘇格蘭威士忌釀製技術源自愛爾蘭的三次蒸餾法，愛爾蘭人發明了蒸餾，可以從穀物萃取出的烈酒 (spirit)外銷。早期的三次蒸餾，原酒濃度高至 80 度而不是一般的 70 度。釀酒發酵產生像硫礦味的硫化物，氣味不討好，蘇格蘭酒廠用銅製的蒸餾器， 讓酒液與銅壁碰撞，行內稱作 “銅對話” (copper conversation) 產生硫化銅，從而降低硫化物的

味道。蒸餾器的造型與大小，都會影響威士忌的風味。銅對話越多，酒質越乾淨、輕盈和細緻；很多蘇格蘭威士忌由家族成員接管， 世代相傳。不難理解地，他們通常會使用自己的家族命名為自家的酒業；而酒質的成敗則代表家族、代表祖傳的特色與風格。由於 1920 年至 1933 年期間美國 厲行禁酒令，全美禁酒，導致愛爾蘭威士忌衰落。現今，蘇格蘭約有 130 家威士忌廠，而保留傳統三次蒸餾法的酒廠屈指可數。

泥煤是介於泥土與煤之間的燃料，在烘烤大麥製作威士忌的過程中，燃燒泥煤的熱氣直接煙燻大麥，煙燻味進入烘乾的大麥中，製成有泥煤風味的威士忌。對於泥煤炭味的威士忌 (Peated Whisky)，儘管有特色，卻不是一般人能接受。

六大產區：區區自有特色

現存的蘇格蘭威士忌六大產區包括：低地 (the Lowlands)、高地 (the Highlands) 、斯貝賽 (Speyside)、奧克尼群島 (Orkney Islands) 、艾雷島 (Islay) 、坎貝爾敦 (Campbeltown) 。

（1） 低地 (the Lowlands)

低地位於格拉斯哥 (Glasgow) 與愛丁堡之間，約有五間威士忌釀酒廠，仍有保留三次蒸餾法的酒廠，低地 (Lowlands) 產出的威士忌，酒體輕盈 (light bodied)，麥芽柔軟和光滑，酒液有豐富的草、金銀花 (honeysuckle)、奶油、薑、太妃糖 (toffee)、肉桂 (cinnamon) 等味道。

（2） 高地 (the Highlands)

拉斯哥 (Glasgow) 以北稱作高地，這是第一大產區，有著多種威士忌的風味。筆者身處過高地連綿山區，當春回大地山坡長出綠草時，絕對是打高爾夫球的好場地。當人處高地俯瞰廣闊草原，一陣強風撲面，令人聯想高地製造威士忌擁有冷冽的個性。

（3）斯貝賽 (Speyside)

斯貝賽在高地的北方，清澈的河水從山上流入斯貝賽河，為當地帶來絕好的水源釀製威士忌，斯貝賽河經過這地方，土地佈滿森林，這地區產的酒帶甜味、蘋果、梨子、蜜糖、雲呢拿冰淇淋、肉荳蔻, 穀物等味，如果閣下是新手上路，可以從這地區開始嘗試。

順帶一提，筆者不算鍾情但比較喜歡當地產的皇家禮炮 (Royal Salute) 21 年的調和威士忌。所謂 “調和”，是指酒液來自各家酒廠，原料也可以麥芽混合穀物。這皇家禮炮是紀念 1953 年英女王登基，鳴禮炮 21 響而命名的。筆者喜歡它的濃郁果香加上甜甜 的花香味。有趣的是，前兩天筆者問一位英國朋友是否喜歡皇家禮炮，這位家中堆滿酒瓶的威士忌愛好者的回答是：沒有品嘗過，連聽也沒有聽過！筆者沒有想到在 香港、台灣威

士忌界極負盛名的品牌，這位英國人沒有聽過！筆者在想，是港、台的消費者更有品味，還是酒商的廣告宣揚威力強大？

（4）奧克尼群島（Orkney Islands）

蘇格蘭東北部群島，奧克尼擁有兩個釀酒廠都位於柯克沃爾附近。其中一個酒廠：高原騎士(Highland Park) 擁有四個蒸餾器和年產 250 萬公升，在單一麥芽方面有一定的知名度，他們擁有自己的地板麥芽和泥炭，泥炭是從霍比斯特山 (Hobbister Hill) 切下的，使威士忌具有濃郁的煙燻味，而另一家小酒廠斯卡帕(Scapa) ，才剛剛冒起。兩家酒廠對外開放，歡迎遊客報團入內參觀。

（5）艾雷島（Islay）

艾雷島酒的特色是具泥煤炭，當地的泥煤炭在釀製威士忌的時候，燻入威士忌中，形成類似正露丸消毒水的味道，有人戲稱這是威士忌中的臭豆 腐！初嘗威士忌的人，不建議從泥煤入門。筆者對正露丸有偏見，一次有人噴射式肚瀉要幫他買藥，因此每次聞到這藥丸的味道，會聯想到嘔吐和排泄物！如果泥煤 味有市場是因為它的異味，那麼日後可否開拓：臭蛋、死老鼠、臭襪子系列，來滿足非一般的消費群體？

（6）坎貝爾敦（Campbeltown）

坎貝爾敦有蘇格蘭唯一 100%古法製作的威士忌，完全手工製作。在工業化的年代，減省成本是一般營運責負人的績效指標。這酒廠逆水行舟，標榜手工製作，卻成為高價品牌吸引眼球的標籤。

美國與蘇格蘭威士忌

在美國，蘇格蘭威士忌會叫 scotch ，美國威士忌叫 bourbon；蘇格蘭威士忌的寫法為 whisky，而美國威士忌的寫法是 whiskey；蘇格蘭威士忌的主要原料是用麥芽，而美國威士忌 會用的是玉米、裸麥。最早期的蘇格蘭威士忌都是用雪莉桶 來“桶陳”的，以前西班牙的雪莉酒 (Sherry)，原桶儲藏與運輸到蘇格蘭，喝完後，木桶堆放當地，本來威士忌是透明的，因為躲避私釀查輯的原因，酒廠將威士忌放入棄置的雪莉酒桶，因而 令威士忌變色。

我國自古以來有都用，諸如大米、糯米、玉米、高梁等穀物釀酒。農村裡不難找到土法釀酒，先發酵穀物再蒸餾出烈酒。筆者一次以星火基金的名義到貴州山區扶 貧，幫助患有先天性心臟病的病童及早治療。當地人熱情，用玉米酒來款待，這烈酒度數可高達 70 度。蘇格蘭盛產大麥，他們就地取材，而美國使用玉米。如果威士忌不經過桶陳，威士忌與一般穀物釀出來的烈酒沒有太大的分別。閣下不妨試試，買個小型橡木桶回國，倒入國產烈酒，能夠桶陳出富有中國特色的威士忌。值得 一提，原來蘇格蘭的酒色和韻味，竟始於躲避私釀的不當行為！

歐洲橡木桶木質柔軟，所以木桶比較厚，酒液與木桶產生出更複雜的香料味道。美國橡木比較硬所以相對來說木桶的比較薄，比較多的烘焙，產生更多甜味。例如美國白橡木(bourbon) 釀製出來的威士忌，有草莓奶香味、草味奶油後邊前面爆米花味，清淡的青草味、新鮮的水果味、同花蜜的味道。還有，為了讓雪莉酒在運輸途中不會腐敗，因而加入二氧化硫，用這些木桶釀製蘇格蘭威士忌的時候，會殘留在酒液中，因此喝蘇格蘭威士忌的時候，會有一種二氧化硫的味道。

1981 年西班牙政府禁止雪莉酒整桶輸出而必需裝瓶後才可以外銷，從此，再不能用木桶來運輸雪莉酒。現在我們喝到具雪莉風味的威士忌，是 “潤桶” 熟成的酒，是西班牙的木廠把產於北部森林的橡木製桶，放入雪莉酒起碼 6 個月來 “潤桶” 。可憐昔日西班牙尊貴的國酒，不是拿來飲用，而淪為木桶的添加劑，為威士忌增添顏色和帶來風味而默默奉獻！

美國人在裝桶方面有所謂的 “茶包理論” ，他們釀製的威士忌用波本桶 (bourbon) 只用一次；但蘇格蘭偏愛二手桶，酒廠認為蘇格蘭的原材料優雅，不想威士忌受到木桶味道太大的影響，因此不使用一手的橡木桶，而從美國進口用過的 “茶包” 。現在，蘇格蘭威士忌的桶陳，除了主流的雪莉桶和波本桶，還有波特(port) 、蘭姆 (rum) 、葡萄酒、白蘭地等桶。

小姐幾歲？

喝紅酒的人，往往會問紅酒的產地與年份。但倘若喝威士忌的時候，問類似的問題，有點像問一位女生：你幾歲？你產地何處？

事實上，年份長短與酒質的好壞與威士忌的好壞沒有太大關係。年份告訴你所購買的內容物是什麼，調酒師製作出不同年份：18 年、21 年、25 年……這是代表 在創作的時候創作出不同的作品。這威士忌的年份記錄在木桶熟成的時間，無須太在意年份：如果威士忌寫着 12 年，這代表這瓶威士忌裏面最低年份的酒液是 12 年，僅此而已。威士忌年份 15 年至 19 年的平衡感最好。

酒不是越陳年越香醇？筆者想起有一次與前清華大學校長已故劉炯朗教授吃飯，有學弟拿出一瓶 40 年陳的威士忌宴客，這酒的酒氣低，筆者閉上眼睛感覺這昂貴的 美酒，它口感柔順，如果用成熟男人來比喻它，它收斂了威士忌的剛烈，入口好像喝紅酒不是威士忌似的。 當然，用這酒來宴客可以顯示學弟對客人的尊重。但是，如果喜歡烈性酒的人，陳酒難免過於低調，箇中內涵必未人人欣賞。氣人的是，美酒當前，客人緊皺眉頭， 表情痛苦地一口而乾，乾杯後仍保留喝苦藥般的表情，連半句虛偽的讚賞也沒有，立馬開個新話題，完全沒有把可遇不可求的珍藏當一回事！

那麼，酒也是越陳年越昂貴？這是肯定的，儲藏在橡木桶的任何烈酒包括白蘭地，都會蒸發，行內稱作天使征稅 (angel’s share) ，在蘇格蘭，每年蒸發約 1 – 2%，如果是 12 年陳的威士忌，蒸發會超過兩成，隨著時間越久，蒸發量越多，價錢也自然越陳越貴。

誤把馮京當馬涼，錯把烈酒作紅酒。對於品色，筆者不反對喝威士忌時，欣賞顏色。但是，顏色深淺與威士忌的好壞扯不上關係。蒸餾出來的烈酒 本身透明無色，酒的顏色來自木桶，好比用雪莉木桶熟成的威士忌，顏色呈琥珀色、紅棕色。一些酒廠為了讓來自不同木桶、不同熟成年份威士忌的酒色，出廠時每 瓶一致，會用焦糖調色。任何透明的烈酒，只需放入丁點的酒用焦糖 (cameral colour E150a)，搞拌二、三秒鐘後，能讓威士忌呈重雪莉顏色！因此，不可用紅酒的看法，用顏色深淺來判斷威士忌的年份。

在家中選擇紅酒宴客，可以看看年份，判斷是否現在打開某一瓶，還是讓它在瓶子內多熟成幾年，達致最高峰才喝；而威士忌不一樣，熟成過程在入瓶上市以前完成，換句話說，買回來即時可以飲用。還有，亞洲產的威士忌，諸如台灣與印度，也有上好的產品，可是熟成的時間短，乾脆不標明年份。各位買威士忌的時候，如果問店員為什麼酒瓶沒有年份，那麼，店員也許認為閣下外行，“土包充當漢堡包”！

烈酒從木桶裝進瓶子時，可能連帶木桶裡面的雜物灌入瓶裡，有酒廠為了威士忌的美觀，會降溫過濾 (Chill Filtered)沉澱物之後再裝瓶，但此法雖除去雜物，卻影響酒的原味，因此又有廠家標榜“非冷凝過濾法”(Non-Chill Filtered，NCF)。

在酒吧喝酒，看到酒中有沉澱，這可因為是使用非冷凝過濾的原因，屬自然現象，無須大驚小怪的把服務員叫過來狠狠地痛罵一頓！ “非冷凝過濾”能保留比較多的原有風味，但代價是產品稍渾濁，會有沉澱物，因此舉杯欣賞酒色，也不能夠判決酒的好壞。

喝威士忌更重要是聞香，大腦解釋酒的味道的好壞主要靠嗅覺。如果拿夾子夾著鼻子，會有很不同的感覺，如果不相信，不妨一試。美酒當前，應該好好聞香，要是仰脖子一大口乾了，雖然盡顯英雄本色，難免太可惜！

威士忌應該純飲嗎？

講究品味的人，喝威士忌應該加水嗎？酒廠在威士忌裝瓶出廠以前會兌水，沒有勾兌的威士忌，叫做原桶強度或稱原酒 (cask strength)，這酒精濃度高，不容易感受到香氣，飲用前加點水讓酒精濃度下降，釋放香氣。因此，純飲威士忌不加水，不見得更有品味，反之，加點水又 不代表不識貨。筆者認識的日本朋友，喝威士忌都會加水，日式威士忌加水式飲法稱作水割 (mizuwari)。

喝威士忌可否加冰？在炎熱的天氣，到酒吧來一句 Scotch on the rocks，然後舉起 rock 杯(古典杯)閉目聞香，不懂也裝懂，不是很酷嗎？日本酒保通常會把晶瑩通透的冰塊切割成水晶球或者鑽石塊，這是藝術與美酒的 結合，拿起酒杯，看看冰塊的燈光折射，又有

一番視覺的享受！ 從物理學的角度，相對鑽石塊的方形，水晶球的圓形與威士忌接觸面更少，圓球冰溶化比較緩慢，更適合威士忌加冰。

加冰讓威士忌降溫，氣味分子散發出來，口感的層次更圓潤，但香氣隨溫度下降，魚與熊掌。不管加水、加冰，甚至加綠茶、冬瓜茶、汽水、椰子水、鐵觀音等飲料 都沒有什麼問題，這視乎個人喜好。如果閣下真想品嘗威士忌，只要不過份稀釋便可，但是假如您根本不喜歡烈酒，而被強迫要喝、不得不喝、不喝就是不給面子的 情況下，不妨多兌水、冰、或者自己喜愛的飲料！

在酒吧，客人要喝加冰的威士忌，酒保會用 rock 杯 (古典杯)，有人以為這是威士忌專用酒杯。問題是 rock 杯口寬闊，香氣容易散失。其實，如果喝威士忌時，要不是加冰，用鬱金香杯 (又稱葫蘆杯) 更合適。如果沒有鬱金香杯，可以用 ISO 杯，喝洋酒的人，家裡都應該有 ISO 杯，這是通用杯，什麼酒都可以用。鬱金香杯與 ISO 杯兩種杯形相似，杯口收窄，有小肚子(和筆者一樣)可聚攏酒香。喝酒應該講究杯子，酒杯是材質、形狀、大小絕對影響味覺與嗅覺。舉例：酒商在免稅店做推廣，給客人紙杯或膠杯試 酒，筆者認為是一大敗筆，筆者鼻子不算靈敏，但每次用紙或膠杯時，都聞到材質本身的異味；而嘴巴接觸到紙或膠，這口感怪怪的，對酒的感覺大打折扣，這好比 人約黃昏後，與傾慕的人在充斥異味的破舊公廁附近約會！

即便喝啤酒，拿起罐來直接入口，和倒入杯子來喝的感覺不同，再將同一罐的啤酒倒入不同形狀的杯子，感覺也不一樣。嚴格來說，即便用一次性的飲品塑料瓶倒入 同一啤酒，由於瓶子大小、形狀不一樣，嗅覺與味覺也不一樣。當然如果平日喝啤酒，以專業的姿態，先聞香再喝，旁人也許受不了，覺得有點裝模作樣！可是，隨 便拿個紙杯或膠杯來喝酒，這不僅是對好酒的浪費，搞不好還背負罵名： “你給我喝什麼爛酒” ！

單一與調和威士忌：哪邊才是王道？

(1) 單一麥芽 (single malt)

單一麥芽 (single malt) 的“單一” (single) 是指單一蒸餾酒廠，不是指單個批次或單一桶的產品，而是指單一酒廠的產品。 單一麥芽的酒廠可能包含酒廠生產的多桶威士忌，把廠內各桶酒液調和所生產的威士忌都叫單一麥芽威士忌。總結下來，單一 (single) 具有誤導性：它不是指由單一穀物製得的產品，而是指由單一釀酒廠製造的產品。

接下來，單一麥芽的“麥芽” (malt) 一詞，指大麥，廠家把數以噸計的大麥，將其浸泡，並添加了室溫水，讓穀物發芽，“單一麥芽”中的“麥芽”是指威士忌只能由麥芽大麥（沒有其他穀物）和水製成。釀製時間必須在 3 年以上，使用橡木桶的容量不超過 700 公升。

須知有太多的變量可以影響一桶威士忌的特性，因此當今市場上幾乎所有威士忌都是通過將各桶混合在一起製成的，從而獲得製成與品牌風味相符的產品。如此說來，即便是單一麥芽威士忌仍然需要在廠內混合不同酒桶的威士忌，從而要實現品牌應有的風格。

與單一麥芽容易混淆是單一穀物威士忌 (single grain whisky)。 由一間蒸餾廠所釀製的穀物威士忌所調和的穀物威士忌 (blended grain whisky)。與“單一麥芽”主要區別在於不必從麥芽大麥中生產，而可以使用其他穀物，例如小麥，玉米或黑麥， 因此，單一穀物威士忌通常酒體清淡，往往比煙燻香氣更甜。

此外，還有單一桶 (single cask) 的威士忌，調酒師在選擇橡木桶時，發現某木桶表現特別傑出，不想和其他的威士忌混合在一起，酒液以這單一木桶裝瓶，這樣可以保持原汁原味，酒精濃度也相對較高。

（2）調和威士忌

由於單一的麥芽蘇格蘭威士忌具有非常濃烈的原始風味，並非所有人都喜歡，因此需要進行混合。通過混合，吸引了更廣闊的市場。10 多年以前，全球售出的每 10 瓶蘇格蘭威士忌中，約有 9 瓶是作為“調和蘇格蘭威士忌”。論資歷，調和威士忌調酒師的位置比起單一麥芽威士忌的調酒師位置更高。

其實，單一麥芽的威士忌不比調和威士忌更高級。除了閣下是威士忌 “粉絲”，不然一般人吃調和威士忌更易入口。試想一位初嘗或者偶然喝點烈酒的人，給帶他/她帶泥煤炭的烈酒，是否像一位歐美人士剛到中國，給他/她吃臭豆 腐，又或者一位從來沒有接觸過西餐的中國人初到歐美，當地人熱情用發霉芝士 (blue cheese) 款待，客人欣賞與否，這恐怕要靠點運氣！

結論

威士忌是一門學問，筆者再寫十萬字，恐怕也不過皮毛，威士忌眾多，如果不是名牌，價格不貴。不要誤把馮京當馬涼，錯把烈酒作紅酒。品嘗紅酒和威士忌不同。 文中提到喝威士忌，不一定要喝原始風味濃烈的單一麥芽，即便單一麥芽也是酒廠中調和各桶的酒液，從而達致高品質。如果不是追求地道味道的老饕，不需要喝些 味道奇怪讓人心中叫苦嘴巴卻要皺起眉頭喊好來顯示自己有品味。調和威士忌是混合各單一麥芽極品中的極品，風味隨和，哪些沒有鋪天蓋地廣告的品牌，價格更隨和。“單一”比“調和”好，這恐怕是消費者美麗的誤會與酒商刻意的營造。“單一”並不傲慢，但世人是否要放下對“調和”的偏見？下次閣下喝威士忌的時候， 仍然堅持名牌的單一麥芽嗎？