

自然的恩惠与刻苦的 钻研蕴含其中 日本威士忌的故乡

~探访三得利山崎蒸馏厂~

优质的水、麦芽和酵母，丰富的橡木桶熟成技术所造就的麦芽原酒，经过巧妙的调配，成为了口感丰富的威士忌。在山崎度过了深入了解和品味威士忌的一天

摄影/内藤 SATORU 采访、撰文/JQR编辑部



威士忌馆前展示的蒸馏厂设立当初所使用的壶式蒸馏器。

“山崎地区有着大量优质的水源，草木茂盛而气候湿润，是具备了酿造威士忌所需条件的理想之地。”

梅雨季节之初的一天，在三得利山崎蒸馏厂里，我们一边听着首席调配师奥水精一先生的讲解，一边向威士忌酿造的发酵室走去。抬头仰望，只见雨水淋湿的树木和竹林紧紧贴着酒厂的厂房，就像裹在建筑外一般。

山崎地处于环绕京都盆地的群山西南端的天王山山麓，桂、宇治、木津三条河流交汇的这片土地自古就因优质的涌泉而闻名。

1923年，日本的威士忌就在

这里起源了。

威士忌的酿造工艺

威士忌的酿造方法，简单来说，就是首先将作为原料的二条大麦进行发芽，干燥后得到的麦芽细细粉碎，加入温水后在糖化罐内进行糖化、过滤后得到清澄的麦汁。麦汁的品质取决于糖化的水，因此，丰富的优质水源不可或缺。接着将麦汁转移到发酵罐中加入酵母。酵母是对威士忌的香味产生重大影响的因素之一。需要根据威士忌口味的要求，使用精选过的酵母。

发酵后的麦汁(原液)被转移到

称为壶式蒸馏器(Pot still)的单式蒸馏罐中经过初蒸馏和再蒸馏的两次蒸馏后，变成无色透明的新酒(New pot)。蒸馏室中央通道两侧整齐排列着闪耀着金色光芒的壶式蒸馏器，它们形状各异，可以蒸馏出不同品种的新酒。

蒸馏出的新酒被装入橡木桶，在阴凉的存酒库中长时间熟成。

让酒在橡木桶中沉睡的意义

威士忌在橡木桶中经历的时间越长，其韵味就越悠远。所以我们对熟成过程彻底严格管理，奥水先生介绍说，同时，有趣的是橡木桶

整齐排列着巨大的壶式蒸馏器的蒸馏室。采用直接置于火上的直火加热和使用蒸汽的间接加热。



无色透明的新酒在橡木桶中逐渐转变成琥珀色的麦芽原酒。





1. 左起依次为新上市的山崎、山崎10年、山崎12年以及山崎18年。
2. 厂区内有小小的瀑布等，自然环境十分优越。
3. 新酒经长年熟成后呈现琥珀色，量也随时间自然减少。
4. 被天王山的森林环抱的山崎蒸馏厂。丰富且优质的水源是丰厚的自然环境的恩赐。



首席调配师與水精一先生。他亲手调配出了多款有代表性的三得利威士忌。

的材质不同，酿出的麦芽原酒的个性也会截然不同。

“山崎Puncheon橡木桶是使用精选的北美产白橡木制成的酒桶。它会让新酒染上明亮的琥珀色彩，拥有宛如香草和椰子般的甘甜香气。雪莉酒桶让新酒具有非常深的色泽，因为含有大量多酚，会让人联想起葡萄干和干水果、果酱。日本产的水槽橡木桶由三得利公司自己制作，具有香气非常复杂、余韵相当悠长的特点。”

一边听着與水先生的解说，我一边小口品茗。每一种原酒都极富个性而又有着不同的甘甜。这些原酒都经过了12年时间熟成的酒，却有着如此鲜明的差异，真是令人吃惊。山崎蒸馏厂里正在为我们酿造着个性丰富多彩的麦芽原酒。

这是举世罕见的尝试，通过将

“山崎12年”“山崎18年”等单一麦芽威士忌。

“作为基础原酒的麦芽原酒性质均衡，酒味厚重坚实。在其基础上加入雪莉酒味和烟熏味等各种类型的麦芽原酒进行组合。三得利的麦芽威士忌就是这些个性的结合体。”

对调配师的要求

存酒库中不同场所的温度和湿度有着微妙的差异，在这些场所历经长年岁月熟成之后的麦芽原酒也会随时间演化出独特的个性。熟悉每一个酒桶的个性和其中原酒的熟成状况并利用原酒调配威士忌的技术是调配师所必须具备的。调配师的工作不能停留在侍酒师的水平，而是要能够进行创造。特别困难的是当库存有限制的情况，與水先生

这样告诉我们。

“在调配融和12年陈或18年陈的单一麦芽威士忌时，即使打算使用的是非常有魅力的麦芽原酒，如果不能保证10年后、20年后的也有同等原酒的话，就不能用于调配。如果要不断酿造高品质的威士忌，对库存的管理就非常重要。”

为确保每年威士忌品质不变，如何搭配才能再现相同的味道，让人伤透脑筋。配方每年都要确定，但同时也要考虑到5年后、10年后的情况。

我们当天参观的酿造工序与苏格兰威士忌的酿造工序基本相同，但“山崎”明显与苏格兰威士忌有不同的性格，我向與水先生提出了这个疑问。

“因为山崎是在日本酿造的，不仅水与气候风土等自然环境不同，可以说日本人的酿造工艺与

苏格兰人也是不同的”

“山崎”的香气优雅而又轻柔纤细，这一威士忌酿造技术中有没有传承的秘诀呢？

“这完全要看个人感觉，即使通过文字也是无法传达的。当亲身体会到这样做很很不错之后，在下次遇到烦恼而迷惘的时候，曾经的记忆就会被唤醒。这即使把它记下来做成手册也是没有用的。”

如此作答的與水先生如今正在山崎蒸馏厂与后辈调配师们一起品尝同样的麦芽原酒，共同度过调配威士忌的时光。尽管不知道年轻调配师们能够从他这里获得多少领悟，但他还是坚信通过这种努力，自己的创意和技术能够被传承下去。年轻调配师的威士忌作品将在10年20年后初现成果。

还可以参观工厂

在山崎蒸馏厂可以体验参观酿造工序并进行试饮的“威士忌蒸馏厂导览”（免费）活动。所需时间约60分钟。此外，蒸馏厂厂区的山崎威士忌馆中，有关于威士忌历史的展示，威士忌图书馆和工厂纪念品店等景点。需要预约



三得利山崎蒸馏厂
大阪府三岛郡岛本町山崎 5-2-1
075-962-1423
http://suntory.jp/YAMAZAKI_D/