

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。

