

追貼日本威士忌熱潮

日本威士忌口感相對較輕柔圓潤，味道清雅，深得一眾年輕酒迷的歡心。

到日本料理店用餐，總愛點上一杯Sake（日本清酒），說起日本酒，相信很多人第一時間想起的應該就是Sake吧。其實近年在美酒界急速彈起的新貴「日本威士忌」，已經快成爲新國酒，並爲酒迷們掀起了一股威士忌新潮流。

文：Cherish



烘焙過程中用來熏烤的泥煤決定了威士忌獨有的芳香。



日本威士忌陳年的過程中，所使用的木桶質量和容量也十分重要。

獨特釀造工藝

相對蘇格蘭、愛爾蘭、美國等等生產威士忌已有二百多年的國家，二十世紀才剛起步的日本絕對是當中的生力軍。日本威士忌源於蘇格蘭的釀造方式，不僅其生產釀造工藝和設備脫胎於此，且釀造所用的麥子和用來熏烤麥子的泥煤也是從蘇格蘭和英國進口的，因此在日本威士忌身上常常可以找到蘇格蘭威士忌的身影。但是嚴謹細膩的日本人也加入了他們自己的特色，在傳統技術上做了一些改變以迎合東方人的口味。日本威士忌口感方面相對較輕柔圓潤，味道清雅，入口多了幾分清甜，礦物味道也更豐富，故博得一眾初入門者和年輕酒友的歡心。

田舍家日本威士忌巡禮

現時，日本威士忌品牌多到令人眼花繚亂，專門供應日本爐端燒的田舍家也特意引入了響、余市、山崎、竹鶴等知名的日本威士忌。因其酒體對比其他日本酒剛烈，部分煙熏味濃郁，與炭香燒物非常對味。想一嘗日本威士忌滋味的食客可在嘗酒入貨前了解以下四大品牌。

一.輕井澤

經已於2000年停止生產，故市面上極難再找到輕井澤的存貨。輕井澤以黃金大麥釀酒，結合淺間山的融雪水及清涼氣候，味道層次豐富又具花的芳香。田舍家珍藏的輕井澤21年，釀酒酒桶的橡木芳香與黃金麥芽的甘甜融為一體，入口有淡淡柑橘及合桃的味道，又帶呢拿及堅果的香氣。

二.山崎

歷史最悠久的山崎，近年榮獲多個威士忌獎項，更是拍賣會上動輒要數十萬成交的新寵。田舍家的收藏，除了有盛傳快停產的12年，更有2014及18年的特別版。2014年特別版，是現時市場上極難求的單一麥芽威士忌，結合了由雪莉和波特等歐洲橡木桶釀製的麥芽原酒，及美國白橡木桶的清爽麥芽原酒，味道細膩，層次豐富，餘韻深遠。

三.余市

由日本威士忌之父竹鶴政孝創辦的品牌余市，蒸餾所設於北海道，自然環境與盛產威士忌的蘇格蘭相近，並堅持用石炭直火來進行蒸餾，故帶蘇格蘭威士忌的煙熏餘韻。近年備受追捧的余市10年，味道濃郁持久，散發出微微橡木及蜜糖的香氣，是極高質素的單一純麥威士忌。

四.響

田舍家收藏的響，就有現時市面極爲渴求的12年，17年，21年及30年。響30年，由精選熟成30年以上的麥芽原酒調配而成，雪莉酒桶的芬芳融進酒身，甘甜芳香，口感亦圓潤溫醇，清雅的木香餘韻深長，屬日本威士忌的極品。

威士忌與冰水的配搭

日本威士忌的釀造過程講究經驗、智慧及心思，如何享用一杯香醇的威士忌當然也是一門學問。現時日本最流行的享用威士忌方法，有水割及冰球(ice ball)兩種，前者即是用冰塊、威士忌與適量的礦泉水混合飲用；後者顧名思義就是把冰塊壓成渾圓的形狀，使得威士忌與冰擁有最大面積的接觸，在最短時間內急凍，亦不易碎，做到慢慢融化的效果，減低沖淡威士忌味道的機會。

而田舍家則特別用上由鹿兒島的櫻岳溫泉水來製造冰球加入威士忌，櫻岳溫泉水是超軟水，結合分子很小，有很強的滲透力，故能很快與威士忌融合，不會大大削弱酒香，能讓客人享受到威士忌的原味。

田舍家特別以櫻岳溫泉水製成的冰球，更能保留威士忌的原味。



Hibi 響
口感圓潤溫醇，清雅的木香餘韻深長，屬日本威士忌的極品。



Yoichi 余市
味道濃郁持久，散發出微微橡木及蜜糖的香氣，是極高質素的單一純麥威士忌。



將威士忌倒入酒杯，琥珀色的液體滑過冰球表面，芳香瞬間瀰漫。