

单一麦芽威士忌风味地图

制作这张风味地图，是为了帮助被市场上形形色色的威士忌所困惑的消费者。每一种威士忌都是独一无二的，你不能依靠地区作为判断它风味的标准。你也不能指望零售商和酒吧来做这件事，他们更多的是把酒按地区分类和字母排序，这样我们怎么能对每种威士忌的独特性取得一致意见呢？

我的一部分工作是教育别人（包括消费者、调酒师和零售商）如何品鉴威士忌。我发现在彼此的沟通上很容易陷入鸡同鸭讲的困局，很难用一种统一而直观的方法来解释风味这件事。

有一天，我跟帝亚吉欧（Diageo）的酿酒大师Jim Beveridge就聊到这个问题，怎么能用一种浅显的语言和方法，让人们能够轻松地学会挑选他们想要的威士忌。他在一张纸上画了两条线给我。

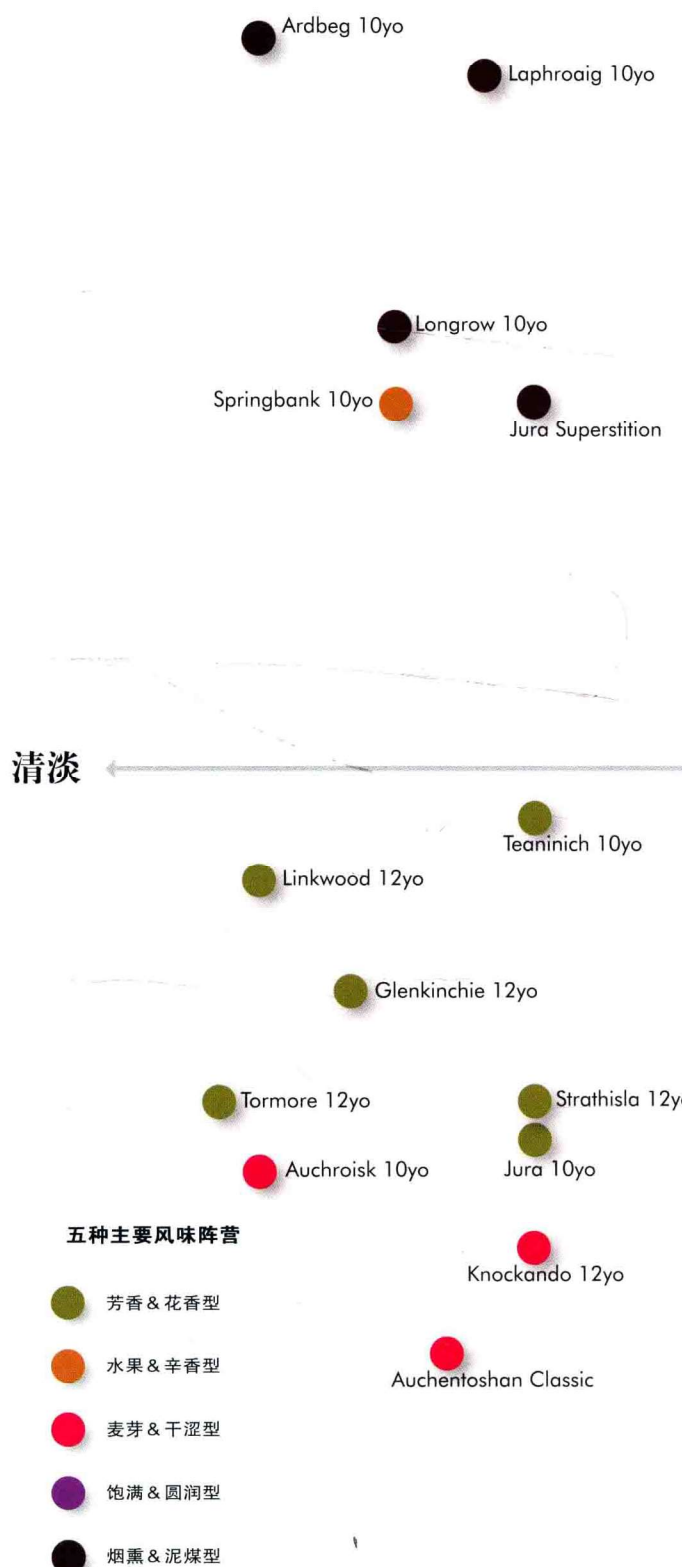
“我们在实验室的时候使用这个”，他说，“它能在做威士忌调和时，帮助我们绘出不同的成分，也能用它来比较尊尼获加（Johnnie Walker）和别的调和威士忌的区别。”我后来发现，不仅在调和威士忌业界，在烈酒和香水行业也有相似的图表。当时，Jim还有他的同事Maureen Robinson和我一起坐下来，试着制作一张能让消费者理解的酿酒师图表。

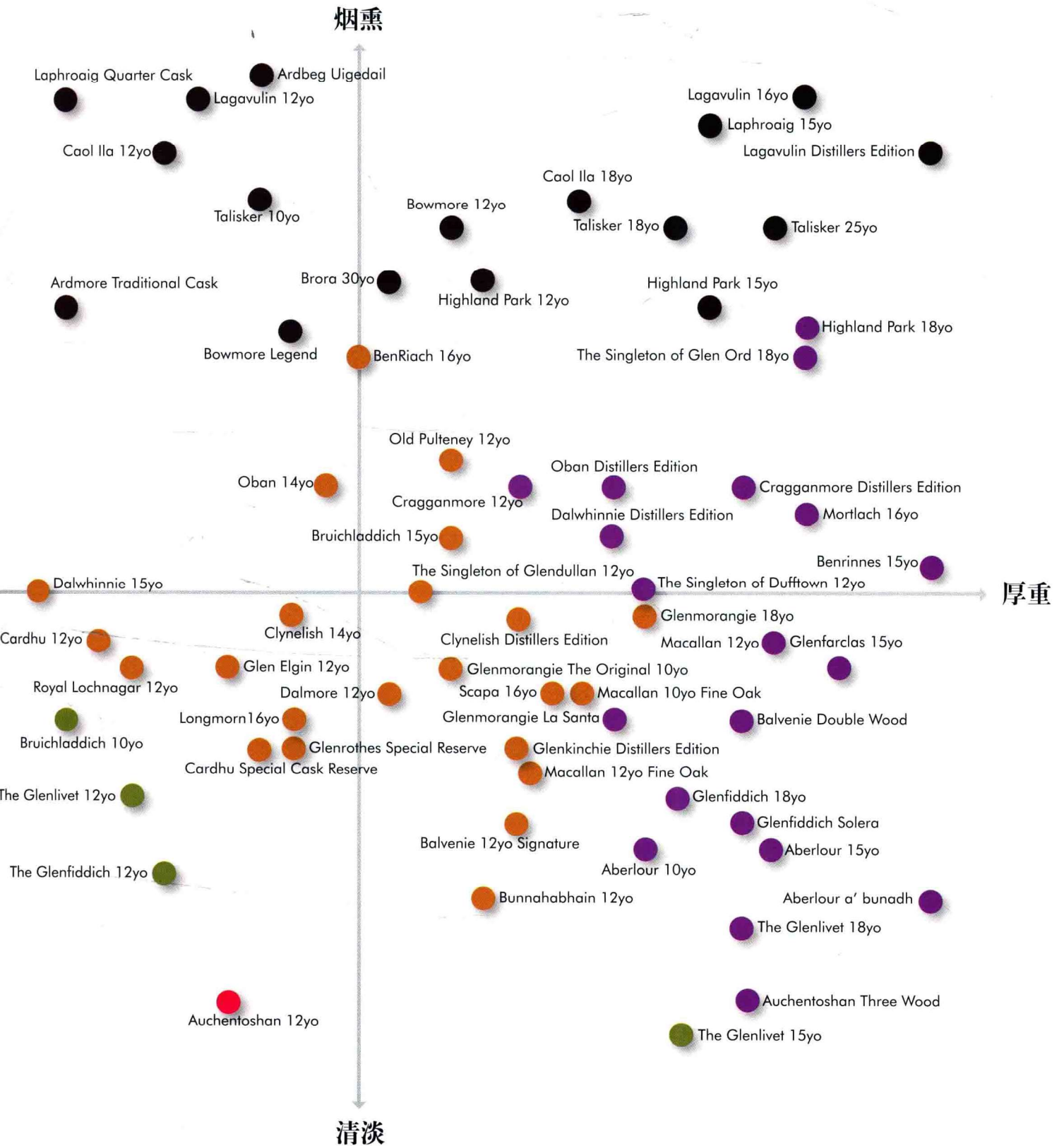
你们看到的右边这幅图表就是成品，这张风味地图使用起来很简单。垂直的箭头下方的“清淡”一端——表示纯度和干净的威士忌，威士忌风味越是复杂，它在这根线上的高度也随之上升，当威士忌出现烟熏的风味时，它也就被划分到了图表中水平线的上方。烟熏味越是明显，这款威士忌在竖轴上的高度也越高。

另一根水平的箭头从一端的“清新”直到右边的“丰厚”，从最清新、极富芳香的风味开始，一路穿过中心点，你会经过青草味、麦芽香、浆果、蜂蜜。当你跨过了中心点，开始往“丰厚”一端行进，橡木桶的影响就变得更为明显。美国橡木的香草味和辛辣，尤其是在“丰厚”这一端的尽头，那里充斥着雪利酒桶的干果味。

必须强调的一点是，这张地图并不能说明哪种威士忌比另一种更好，它能简单地图解出威士忌最风格化的、最主要的风味。这张图上并不存在一个特别好的位置或区域，也不存在差的区域。这是一个通用的工具，用来把苏格兰威士忌分类。不是所有你在市场上找到的威士忌都会在这张图上出现——因为图片上没有这么多的空间来放置这么多酒。所以，我们选择了一些最受欢迎的酒款，你能在这本书上找到他们中的大多数。

考虑到威士忌新批次和酒款风格在将来的变化，这张风味地图将持续审核与更新。我们希望这张地图能够给你一个参考，来认识不同威士忌之间的相似与区别。如果你不喜欢泥煤风味，你要小心位于水平线之上的酒。如果你了解和喜欢某一个品牌的酒，这张地图会帮助你寻找可替代的选择。好好享受使用它吧！





这张风味地图是 Dave Broom 和苏格兰帝亚吉欧 (Diageo) 公司合作的结果。地图里标注的单一麦芽威士忌品牌, 一部分属于帝亚吉欧, 另一些属于别的公司。后者也许使用的是第三方的注册商标。