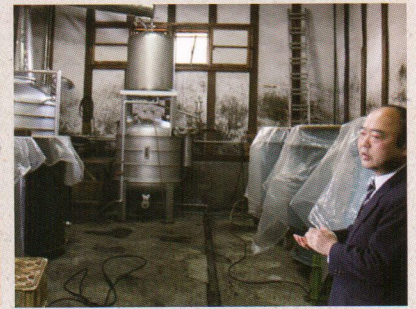
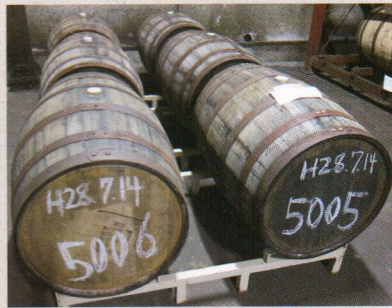


# 耐人尋味

# 963



## 笹

之川酒造本身歷史悠久，遠自十八世紀，其清酒和燒酎甚受歡迎，屬小型地道蒸餾所。二次大戰後威士忌市場激增，酒造也嘗試以自己方法生產小量威士忌，一般只限於本地發售，並不是在日本全國也找到，運輸出口更小之又小，應付本地需求已足夠，理念上跟大型商業品牌截然不同。在八十年代笹之川才把酒庫建成，擴展酒窖方便更細心打理和存放自家出品，以郵碼963品牌生產一系列威士忌，採用簡單名字傳統酒瓶包裝，走的是混調風格路線，並不是流行的單一麥芽。

當年東亞酒造面對財政困難，不得不放棄其威士忌生產部門。羽生蒸餾所，把所有產品賣給笹之川酒造，後來伊知郎再從笹之川手上買回祖父羽生出品。雖然之後伊知郎建立秩父蒸餾所，但剛開業不久，酒液還須木桶陳年一段時間，所以最早期伊知郎出品也是存放在笹之川陳熟，可以說笹之川酒造就是秩父的養父養母吧。



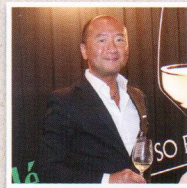


### 為香港市場打造，身份神秘的 963

說起 963 無論混調或麥芽出品，也存著一絲神秘感，混調麥芽方面，很自然跟同一屋簷下的山櫻蒸餾所扯上關係，甚至乎聯想到當年擁有的那批羽生威士忌或早期存放在笹之川陳熟的秩父出品，也算是美麗的幻想吧。至於混調 Blended 就要靠本身的穀物和麥芽威士忌產品，記得數年前寫過 963 的 8 年麥芽和 21 年混調，今年專誠為香港市場打造的 12 年麥芽和 22 年混調，身份更添神秘，混調成份笹之川也沒透露半點。

剛到步的 12 年麥芽酒精度 57.6%，比較以前 8 年麥芽還高一點。這瓶 12 年有著相近的麥芽和奶油，還有點堅果油香，收結時橡木風格賦予一絲甜滑西梅和合桃等味道，發揮出雪利和波本酒桶共有特色，依然像 8 年那麼高度酒精，但未有一絲威嚇感覺，令人容易不知不覺步入醉鄉。

提起日本混調威士忌 21 年，容易聯想起響 21 年，963 的 21 年 58% 酒精之高，不是一般常見，比響的 43% 高得多。香氣有點兒雪利酒影子，香料和果乾，香氣是淡淡綻放出來，然後煙燻帶著穀物味道從水果和果乾中冒出，到最後以小許煙肉和焦糖作收結。至於香港版的 22 年水榭桶加波本桶雖然是混調，其木桶和果味表達豐富，尤其那種東瀛風味在主宰大局，教人忘掉了 57% 的高度酒精，經歷多年還可這樣強悍，可能要多謝水榭桶堅硬緊密的纖維個性，典雅檀香木和香料，加上黑巧克力和甜蜜紅莓，不妨加點滴礦泉水來引爆這美味炸彈。📍



**李凌霄 Louis Lee**

國際葡萄酒及烈酒評審，法國布爾崗酒局 BIVB 認可導師，愛丁堡威士忌學院 EWA 認可導師。