





INSIDER | Louis Lee



曾受訓Speyside Festival Whisky School和蘇格蘭威士忌研究院Scotch Whisky Research Institute SWRI，也成為蘇格蘭麥芽威士忌協會 Scotch Malt Whisky Society SMWS香港區大使。

《鹿兒島最新勢力》

嘉之助蒸餾所Kanosuke Distillery背景是Komasa Jyozo小正釀造，建址在全國最長海岸線的鹿兒島日置市，小正是著名燒酎世家，釀酒經驗已一百三十多年，並且擅長釀造古酒，所以備有不小燒酎酒桶，這也是蒸餾所未來生產麥芽威士忌的秘密武器。是小正嘉之助先生把當時認為只是低俗飲品的日本燒酎提昇了地位，他本人努力鑽研東方和西方釀製技術，及後他更發明了六年古酒，經典的Kozuru就這樣子誕生，而小正釀造也成為燒酎古酒的翹楚。

當年嘉之助先生在七十年代已計劃在日置市神之川興建蒸餾所，在他素描中清楚記下釀製與及成熟Kozuru最理想地方，時至今日，酒窖位置和模樣跟他的素描是完全吻合，這邊酒窖室溫只有攝氏27度，比起步行不遠的全新現代化的嘉之助蒸餾所酒窖足足低了三度。筆者探訪當天是八月底，鹿兒島天氣很好，烈日當空，相信入冬後溫度相差更大，這裡將來會用作成熟威士忌之用。

傳到第四代小正芳嗣先生，他把家族燒酎國際化，拿下不小獎項，但他發覺就算出口成績不錯，但只限於外國日本餐館飲用，未得到外國飲家垂青。於是靈機一觸，懷著家族多年燒酎古酒技術，正好認用於現今流行的威士忌生產工業，而且日本威士忌已經在市場揚名立萬，看來這項投資是十拿九穩，當然最終目的是讓家族出品得到世界認同。

嘉之助蒸餾所採用進口蘇格蘭麥芽，泥煤燻味只佔一成，濃度50ppm，日本一般新進酒廠也採用這濃度作開始，糖化槽和蒸餾壺也是日本製造。不得不提這裡有兩款不同spirit still，壺身闊大，連接冷却器的壺臂傾斜向下；另一個頸位收窄而壺臂向上微升，reflux倒流較多，也是決定兩壺酒精風格不同之處。目前以前者生產為主，其實兩壺容量相差接近一半，酒廠仍是在試驗中。

在參觀酒窖時，所長小正先生遙遙指著那桶桶身沒字的便是燒酎桶，也可說是日本單一麥芽威士忌繼日本水楢桶外，另一種揉合日本風格的熟成方法。這棟現代建築物近海而建，有利海風帶給獨特鹿兒島風味。

推開試酒室門，筆者被那無敵海景牢牢吸引著，在十米長名貴木桌之後，遠望著中國東海，水天一色，看不見盡頭那方便是上海。筆者面前安排了三款酒，分別是由第一號和第二號蒸餾壺製成的新酒，還有最右方是貯藏在燒酎桶已經四個月的原酒，相信應該來自一號壺。

新酒不容易試，除了酒精度高(59%)，也當然不會有木桶風味，透明的液體表達穀物本身怎樣在釀酒過程中的蛻變，由像啤酒的味道昇華到鮮花和水果、蔬菜和堅果、甚至皮革和菸草等，這些味道正見證著釀酒手藝、設施和環境的協調。三款試酒其中最有趣必然是面前最右面的一杯，把美國橡木燒酎桶再翻燒，再注入新酒藏了四個月，顏色已明顯易見，木桶的香草甜香把新酒的蔬菜味蓋過，開始和其他味道匯合起來，單一麥芽威士忌須陳熟三年，也是大家一直期待的最新南部威士忌。

小正酒造也生產Gin酒，主題是清新和精煉，加入只有南部獨有全球最小的無核蜜橘，就算不放冰塊也覺清爽怡人，此酒原來已推出市面，包裝新潮，英文酒標，走國際路線。酒廠是今年年初才正式投產，直至探訪當日，蒸餾所總產量是九萬公升，明年打算再一個番，山丘上較清涼酒窖已準備迎接更多新生New Spirit的誕生，不久將來鹿兒島定必成為日本威士忌新領域。