

輿水精一： 「我想做出最好的威士忌」

自2003年以來，三得利威士忌在國際酒類競賽中頻頻獲獎，使日式威士忌的地位大為抬頭。這股風潮幕後的靈魂人物－三得利首席調酒師輿水精一日前為發表新產品「響12年」來到台灣，並接受本刊專訪，與讀者一同分享威士忌的奧秘。

採訪/ 陳泰杰 劉文申



●●●

過去10年來，三得利威士忌旗下品牌開始在國際酒類競賽中斬露頭角。威士忌是西方的產物，日式威士忌能在多如繁星的西方品牌中佔有一席之地，殊非易事。其關鍵因素為何？

三得利製造威士忌已有八十五年的歷史。過去數十年來，我們開發出種類豐富的各式原酒，我的經驗不斷累積，技術也日益精進，如今終能開花結果。

威士忌是長時間醞釀的產物，其最大的魅力就在它熟成的過程，因此我們在這方面特別下了功夫，同時也努力讓消費者可以感受我們的用心。舉例來說，酒桶在威士忌的熟成過程中佔有決定性的地位，為了製造好的威士忌，我們連酒桶都自行生產，這在威士忌產業中是相當罕見的。身為首席調酒師，我更須親身深入日本、美國、和歐洲的樹林，以決定適合用來製造

木桶的樹材。由此可見三得利對於熟成這件事所下的工夫。因此我們所生產的威士忌自然更具獨特的魅力。

●●●

「響」系列在17年、21年、30年之後，現在才推出12年威士忌。這好像與一般酒類的慣例不同，是否有其特別的緣故？

17年、21年、30年這些高年份的威士忌，它的數量畢竟不是那麼充裕，而價格也比較高。為了讓世上更多的威士忌的愛好

者能享受到優質的日式威士忌風味，我們才選定三得利旗艦品牌「響」系列推出12年產品，它無論是在數量或是價格上都較平易近人，可以讓更多威士忌消費者一親日式威士忌的芳澤。

●●●

你從1991年起開始進入威士忌的調配世界，迄今已逾20年。是否可以這麼說，這次所發表的「響12年」就是您一手催生的作品？

可以這麼說。不過由於「響12年」屬於調和威士忌，它所使用的原酒種類相當多，儘管其中有多種是在我擔任調酒工作之後所研發的，但也涵蓋了酒齡30年以上、由前輩們所製作的原酒。

不過，我更想強調的是，從我擔任這個職位以來，就很想製作出一瓶得意的12年款作品，畢竟世上許多威士忌品牌都有12年產品。而這個想法與公司的企劃不謀而合，於是我們就決定為「響」這個旗艦品牌來打造12年產



PROFILE

輿水精一 SEICHI KOSHIMIZU

1949年生，
日本山梨縣甲府市人

工作經歷

1973起進入三得利，1991年起從事威士忌調配工作，1999年接任首席調酒師

主要成就

2003年以作品「山崎12年」單一麥芽威士忌獲國際酒類競賽（ISC）金牌獎，蜚聲國際。此後「響」系列17年、21年、30年、以及「白州」等作品不斷於各項國際權威賽事中獲獎。2004年起獲聘ISC十位評審團成員之一，為亞洲首位獲邀擔任評審之調酒師。

品。

●●●

品飲「響12年」，會得到與17年、21年、30年有何相同或不同的感受？

「響」系列是三得利威士忌中最頂級的品牌，它們一致的特色是具有飽滿的果香味，但香氣是越來越強烈。12年款香氣清新；17年款稍為厚實，帶有熱帶水果的味道；21年更為成熟，可發現果醬、杏桃的風味；而30年味道最為濃郁，像是濃縮乾果、葡萄乾的精華。

●●●

「響12年」適合搭配食物飲用嗎？

一瓶好的威士忌，無論是加上冰塊、加水、加蘇打水，都應該可以和食物搭配來飲用。我個人特別喜愛將「響12年」加上蘇



打水（無糖的氣泡水），然後用來搭配油脂豐富的中華料理。

●●●

要成為威士忌調酒師，應具備何種條件？是否他們獨具敏銳的嗅覺與味覺系統？

味覺和嗅覺感官能力自然是不可或缺，但並非一開始就具備這樣的能力。我們的工作，每天必須調製、品嚐100、200、甚至400種原酒，經年累月下來，自然可以練就這樣的能力。它是訓練來的。

不過，換個角度看，每天要對這麼多的威士忌原酒進行評價，並不是一般人可以輕易勝任的。自己對於威士忌的熱情，是最重要的支撐力量。

●●●

威士忌調酒師一天的工作內容為何？

調酒師的工作是十分固定的，就是不斷的品酒、調酒、試酒。以我而言，由於晨間專注力最強，所以每天上午10~12時，我

就用來品嚐各式原酒、並記錄品飲心得。而下午則用來進行威士忌的調和工作，這時會花更多時間，去體驗各式作品所形成的香氣。一天的時間，就是這樣安排的。

●●●

身為威士忌調酒師，如何維持或是加強自己對於調酒以及品酒的能力？

由於每天要進行大量的品酒工作，所以日常生活的節奏更須講究規律。我總是固定六點起床，七點到公司，早餐和午餐的食物儘可能固定不變。假如第二天有重要的品酒行程，前一天晚上九點以後就不再喝酒。我一直維持這樣安定、規律的生活。

偶爾也會出席畫展以及音樂會，藉以調劑身心，但這些活動並不會對我的工作有戲劇性的啟發。真正支持我的力量，就是「想要做出最好的威士忌」這樣的想法。

●●●

威士忌調酒師這個行業是

否有師徒傳承的情形？蘇格蘭多強調家族、父子相傳，日本呢？您如何決定您的接班人？

當我在1999年獲得拔擢接任首席調酒師的同時，也被賦予了栽培接班人選的責任。這十多年

來，我在品酒、製酒之餘，也不斷尋找對威士忌具有敏感度、並懷抱熱情的人。一旦有所發現，當收納門下，大力栽培。

●●●

那麼，找到了嗎？

我的心中已有人選。♣

行家教你輕鬆享受威士忌

興水精一

欣賞色澤

威士忌是經過完美的熟成而來，所以別急著下肚，先好好欣賞歲月賦予它的美麗色澤

聞聞香氣

湊上鼻子，感受一下酒的香氣，然後加上少量的水，再聞一下；水可以帶出更多威士忌的香氣。

啜一小口

讓口腔感受威士忌特有的氣味。

享受餘韻

酒液入喉，慢慢享受其餘韻。不同的酒有不同的後味，或濃烈、或柔軟、或滑順，留待你的味蕾慢慢感受。



喝 酒 不 開 車