

威士忌为什么会有“甜”味儿?

刘振

如果要问什么味儿的威士忌最受欢迎,其实除了“万年人气款”泥煤威士忌,口感偏甜且好入口的酒款是很多人(尤其是新手小白)的首选。但是这个“甜”形容,可能会让很多人摸不着头脑,因为在喝葡萄酒

或者鸡尾酒的时候说“甜”,指的基本上就是酒液里的残糖量,比如说甜白的含糖量自然就比干白多。但在威士忌里,可能就没这么简单了。因为威士忌毕竟是好几十度的烈酒,在发酵-蒸馏-桶陈过程中,残

糖几乎已经消耗殆尽,仅余有少量谷物原料中的糖分,或是特殊桶型(甜雪莉酒等)带来的一点儿余糖。但你喝某些威士忌时,却明显能尝到酒液里的甜蜜,有时像水果鲜花一样“清甜”,更有时像蜂蜜果脯一样“甜润”……

乙醇:你之蜜糖,我之黄连

酒这东西很神奇,对某些人来说,又苦又辣,而到了另一些人的嘴里,则是甘美顺喉的“仙饮”。其实,两种人都没说错,主要原因是乙醇在不同人的嘴里,确实是不同的味儿。这是因为,人类对于酒精这种物质的味觉感受大不相同,是基因的客观差异所导致的。科学家认为,拥有TAS2R38这

个基因的人能够品尝出很多人尝不出来的味道,所以会对酒精的苦味表达更加敏感,对于这部分人来说,酒精那股挥之不去的苦涩,掩盖了其微甜特性。而没有这种基因的朋友,你很幸运,酒精对于你来说,就是有着淡淡甜味和特殊香气的,换言之,你属于“天选酒鬼”。这也很好地解释了为什么

老饕在选择威士忌时,总是更青睐“原桶强度”,也就是不加一滴水,出桶即装瓶的高度数酒液,因为酒精的浓度越高,来自乙醇的甜味就越明显,而且溶解在酒中的风味物质也会越多。至于对乙醇苦味敏感的人,就要对应选度数低一点的威士忌,或是把它调制成Highball等饮品饮用。

你以为是“喝起来甜”,实际上是“闻起来甜”

不知道朋友们平时生活里有没有喷香水、点香薰的习惯,有时候,有些花果香调的香,闻起来要比水生、木质等等感觉的香要更“甜”一些,这是因为大脑有一套精密的“算法”,会自动将一些香气与甜的味觉联系起来。在品尝威士忌的时候,也是如此,比如采用美国橡木桶的威士忌,通常会有香草、椰子、奶油蛋糕等香气,所以喝上去似乎是一股软糯香甜的糕点

味儿,这是它的“气味”(Smell),而不是它的“味道”(Taste)。还有一个更典型的类型就是雪莉桶威士忌,它们有巧克力、果脯和香料结合的特殊风味和浓郁丰润的口感,让人欲罢不能。很多人会有一种错觉,那就是雪莉桶的威士忌之所以甜,是因为雪莉酒是很甜的,木桶在充分吸收雪莉酒之后再陈年威士忌,就会把雪莉酒中的残糖带到威士忌中去。

这个说法其实不完全对,因为最常见的用来润桶的雪莉酒是欧罗索(Oloroso),它是一种残糖很低的干型雪莉酒,用欧罗索雪莉桶来陈年的威士忌,转移到酒液中的糖更是微乎其微,所以这种威士忌的“甜感”,也是雪莉酒的特殊香气所赋予的。那么,甜雪莉酒桶(比如PX)陈年的威士忌呢?有了残糖和香气的双重加持,自然是一颗巨型“甜蜜炸弹”。



“甜辣风”的谷物威士忌

虽然单一麦芽威士忌的“X格”确实听上去比调和威士忌要高那么一些,但包括笔者在内喝了很多年威士忌的朋友,很多时候在私底下的独酌选择都是调和,比如响、蓝方这些经典款更不必说了。质优价廉的调和威士忌受欢迎的很大一部分原因,还是因为掺进去的谷物原酒,正是因为它顺滑、味甜的特性,一方面让酒液整体变得易饮;另一方面,也丰富了威士忌的风味层次。谷物威士忌的出现比麦芽威士忌要晚一些,这是因为生产谷物威士忌必须要用到效率更高、结构更复杂的柱式蒸馏器,它于19世纪30年代才发明。柱式蒸馏器还有一个名字叫连续

性蒸馏器,说的就是它的工艺特点:无须分批生产,可以高效地将酒醪蒸馏为度数非常高的酒精。这种高效率的蒸馏基本滤去了谷物威士忌里所有不需要的杂质,让成品酒液的酒体呈现一个轻盈的状态,虽然单独喝可能有过于简单的嫌疑,但其纯粹的特性也非常适合作为调和威士忌中衬托麦芽原酒风味的“绿叶”。另外,大多数品鉴者也反映,比起单一麦芽威士忌来说,谷物威士忌、调和威士忌或者波本威士忌的口味会更加偏甜,除去蒸馏工艺带来的口感差别之外,亦有可能是因为酿酒原料中含有一定比例的玉米,它会赋予蒸馏酒特别的甜味。

比糖还甜的,大有“人”在

业界有个说法,就是威士忌的大部分风味来源于橡木桶,是有一定道理的。仔细想想看,伏特加和谷物威士忌的原料很相近,但很明显,伏特加就没有谷物威士忌喝起来那么甜,这里边最大的变量也就是橡木桶了。每种木桶所含有的化学物质略有差别,但其中不少物质的味道尝起来都是甜的,有的甚至比蔗糖、葡萄糖更甜:比如,木材本身中含有的纤维素,实际上是由葡萄糖组成的一类大分子多糖,它原本是不甜的,但当烧焦/烘烤

木桶内壁时,纤维素会发生热降解,产生具有甜味的左旋葡聚糖,所以,采用烧焦橡木新桶的波本威士忌等喝起来口感就会甜一些。还有近几年研究中发现的一系列橡木三萜糖,天然存在于橡木中,以欧洲橡木中的含量最多,其中有一种的甜度甚至达到了橡木的八千倍!除了桶陈过程的物质交换之外,酒液陈年时也会与环境发生复杂的化学反应,生成更多的酸类、酯类、醛类物质,这些风味物质里也有不少是甜味的。

酒类信息及配套专版

»

正宇 ZHENG YU

科技与品质铸就未来
卫生级阀门/管件/罐用设备

温州正宇轻工机械有限公司
电话: 0577-86822391 86990608 86997528
地址: 温州市龙湾区沙城工业区宏瑞路298号
传真: 0577-86810786
邮箱: zhengyu@zhengyu-china.com

中锐股份 CHIRWAY INDUSTRY

股票简称: 中锐股份
股票代码: 002374

以科技引领行业 让包装充满智慧

“万物互联” 二维码智慧瓶盖 / 小瓶盖
28mm、38mm 饮品螺旋盖 / 大智慧

LOOKING FORWARD TO WORKING WITH YOU

地址: 上海市长宁区金钟路767弄2号楼
山东烟台莱山区金钟路街道办事处副路1号
电话: 021-22192888 (上海) 0535-4681121 (山东)

朗脉 Langmai

洁净级不锈钢智能酿造设备/
智能不锈钢酒罐/不锈钢管道/
智能化调酒系统核心供应商

联系人: 张先生 联系电话: 15610708999 地址: 上海市闵行区集心路168号6号楼

上海朗脉洁净技术股份有限公司, 是上市公司常铝股份(股票代码002160)的全资公司, 公司注册资本3.4933亿元, 主要从事白酒、啤酒、葡萄酒、医药食品级洁净工程设备领域。是洁净级不锈钢酿造设备、不锈钢管道、智能化调酒系统的核心供应商。

上海朗脉洁净技术股份有限公司的服务宗旨是为客户提供设备的洁净理念来为传统白酒行业服务。

部分业绩如下:

扫描二维码了解朗脉

普瑞特 PRETECH

国内先进的液态食品成套装备及智能化控制系统供应商

普瑞特起草制定了《食品工业用不锈钢薄壁容器》《不锈钢无菌储罐》《白酒工业用酒瓶》《白酒工业用摊凉机》《白酒工业用堆积糖化箱》《夹层锅》《球形蒸发器》《食品工业用螺旋泵》和《食品工业用不锈钢管道安装及验收规范》《食品工业用不锈钢螺纹管接头》等11项行业标准, 并参与制定了《轻工机械通用技术条件》和《乳品设备安全卫生》两项国家标准, 拥有100多项国家技术专利和核心知识产权。

- 中国制造业单项冠军示范企业
- 国家农产品加工装备研发中心
- 中国轻工业科技百强企业
- 国家液态食品智能装备工业设计中心
- 2020年绿色制造系统解决方案供应商
- 中国液态食品机械行业十强企业
- 国家级高新技术企业
- 中国轻工业设计中心
- 中国信息化百强企业

50年专业缔造