

穿越千年的麦香:探秘全球十大最古老啤酒厂

这些“液体博物馆”至今仍在生产,它们用琥珀色的酒液诉说着中世纪修士的虔诚、文艺复兴时期工匠的执着,以及工业革命带来的变革。

徐菲远

在人类文明的长河中,啤酒酿造是最古老且延续至今的技艺之一。从修道院的石墙深处到现代工业化生产线,这些历经千年沧桑的啤酒厂不仅保存着古老的酿造智慧,更见证了欧洲历史的风云变幻。本次探访的十家啤酒厂,每一家都拥有超过700年的历史,最古老的威亨施蒂芬更已持续运营近千年。这些“液体博物馆”至今仍在生产,它们用琥珀色的酒液诉说着中世纪修士的虔诚、文艺复兴时期工匠的执着,以及工业革命带来的变革。让我们开启这场穿越时空的品鉴之旅,在每一杯啤酒中品味历史的厚重与匠心的传承。

威亨施蒂芬 (Weihenstephan Brewery, 1040年·德国)

威亨施蒂芬是吉尼斯世界纪录认证的“全球最古老啤酒厂”,其历史可追溯至1040年,比诺曼征服英格兰还早26年。最初作为本笃会修道院的附属酿酒坊,主要为修士和朝圣者提供饮品。1803年世俗化后归巴伐利亚政府所有,现为国立酿酒学院的教学基地。

酒厂最负盛名的是其巴伐利亚风格小麦啤酒(Hefeweizen),采用特殊酵母发酵,产生标志性的丁香和香蕉香气。酒体浑浊呈淡金色,泡沫丰富持久,口感清爽微酸,完美展现了德国啤酒纯净法的精髓。每年吸引超过15万游客前来参观古老的酒窖和现代化酿造车间。

传奇酒款:

原始小麦啤(Hefeweizen Naturtrüb):严格遵循1516年《啤酒纯净法》,未经过滤的浑浊酒体饱含活性酵母,散发丁香、香蕉与香草的复合香气,曾获“世界啤酒杯”金奖。

世纪典藏黑啤(Millennium Dunkel):为建厂千年特酿,采用三种深焙麦芽,带有咖啡与焦糖的深邃风味,年产量仅10万瓶。

威尔滕堡 (Weltenburg Abbey Brewery, 1050年·德国)

坐落在多瑙河峡谷深处的威尔滕堡修道院内,这座酒厂虽比威亨施蒂芬晚十年建立,但保持着“世界最古老修道院啤酒厂”的称号。其独特的Barock-Dunkel(巴洛克深色啤酒)采用特殊烘焙麦芽酿造,酒液呈现深邃的红木色泽。入口可感受到烤面包、焦糖和黑巧克力的复合香气,酒体饱满却不失清爽,尾韵带有淡淡的坚果香。这款酒曾连续多年获得“世界最佳深色啤酒”殊荣。修道院本身是巴洛克建筑的杰作,游客可乘船沿多瑙河抵达,在古老的石拱顶酒窖中品鉴这款千年传承

的美酒。

传奇酒款:

巴洛克深色啤酒(Barock-Dunkel):七度斩获“世界啤酒锦标赛”冠军。采用维也纳麦芽与慕尼黑麦芽搭配,酒液呈红木色,带有烤杏仁与黑樱桃的香气,余韵长达30秒。

修士秘酿三料(Monastic Tripel Reserve):每年仅酿5000升,在修道院地窖的法国橡木桶中陈酿18个月,酒精度11.2%却丝滑如绸。

阿夫利赫姆 (Affligem Brewery, 1074年·比利时)

由六位退役骑士于1074年创立的修道院酒厂,他们将军事纪律融入酿酒工艺。最著名的Affligem Tripel(三料啤酒)使用三种麦芽酿造,酒精度达8.5%却隐藏得极好。淡金色酒体散发着柑橘、香蕉和丁香的复合香气,入口先是蜂蜜般的甜感,随后转为清爽的苦味收尾。酒厂至今保留着修士参与质量控制的传统,每年秋季会推出限量版的橡木桶陈酿版本。现代生产线每小时可灌装3万瓶,但仍坚持传统瓶内二次发酵工艺,确保风味复杂度。

传奇酒款:

金啤(Blond):使用比利时特有的Candi Sugar水晶糖,酒体闪耀24K金箔般的光泽,泡沫持久如蕾丝花边,曾获布鲁塞尔啤酒挑战赛白金奖。

橡木永恒陈酿(Perpetuum Oak Aged):在法国利穆赞橡木桶中陈化三年,吸纳香草与雪松气息,每年限量发售1866瓶(对应修道院建立年份)。

博尔滕 (Bolten Brauerei, 1266年·德国)

作为Altbier(老啤酒)的活化石,博尔滕自1266年起就坚持传统上层发酵工艺。这种深琥珀色的啤酒在杜塞尔多夫老城区的小酒馆里最为流行,其通常装在0.2升的细长酒杯中供应。酒厂使用特殊的“混合发酵”技术,将新酒与陈年酒液按比例调配,形成独特的焦糖麦芽与酒花苦味的平衡。除了经典款外,还生产季节性限量版,比如,添加当地野蜜的冬季特酿。酒厂的砖砌发酵车间被列入德国工业遗产保护名录。

传奇酒款:

传世老啤酒(Ur-Alt):深琥珀色酒体,带有烤面包与太妃糖的香气,苦度22IBU,是杜塞尔多夫老城酒馆的标配。

野蜜冬季特酿(Winter Honey Ale):添加莱茵兰森林采集的野蜜,每年12月限量发售,酒精度6.5%。

加费尔 (Gaffel Brauerei, 1302年·德国)

科隆Kölsch啤酒的代表性酒厂,这种淡色啤酒只能在科隆周边50公里内生产。加费尔的酿造车间位于老城区中心,仍使用铜质糖化锅进行小批量生产。其Kölsch酒精度4.8%,采用特殊的“倒罐发酵”工艺,先在艾尔酵母作用下发酵,再经拉格式低温熟成。成品酒液清澈透明,带有细微的花香和谷物甜味,通常装在200毫升的细长酒杯(Stange)中供应。酒厂导游会演示传统的“Kölsch”侍酒方式——服务员用特制托盘一次性端送12杯啤酒。

传奇酒款:

科什啤酒(Gaffel Kölsch):欧盟地理标志保护产品,采用艾尔酵母上层发酵后经拉格式冷贮,酒体清澈金黄,带有清新花香和微妙果香,苦度18IBU,全球每三杯科什就有一杯产自加费尔。

庆典特酿(Jubiläums Kölsch):为建厂700周年特制,添加贵族酒花Tettlinger,在橡木桶中熟成6个月,年产量仅7000瓶。

奥古斯丁 (Augustiner-Bräu, 1328年·德国)

慕尼黑最后一家独立的大型酒厂,拒绝被国际集团收购。最著名的Edelstoff(优质拉格)只使用巴伐利亚本地种植的大麦和哈勒陶酒花,在橡木桶中发酵熟成。酒液呈现明亮的金黄色,泡沫如奶油般绵密,麦芽香气中带着淡淡的花香和蜂蜜甜感。酒厂至今保留马车送酒的传统,每天清晨能看到身着皮裤的马车夫赶着载满橡木桶的马车穿行于老城区。在慕尼黑啤酒节期间,奥古斯丁帐篷永远是最难预订的位置。

传奇酒款:

优质拉格(Edelstoff):慕尼黑唯一仍用橡木桶发酵的商业化拉格,麦芽甜香与萨兹酒花草本香完美平衡,酒精度5.6%。

十月节原浆(Oktoberfest Ur-Märzen):遵循1841年首届啤酒节配



方,深琥珀色酒体,焦糖麦芽风味浓郁,仅限啤酒节现场供应。

第一批大麦芽酿造,酒精度7.2%,每年5月1日准时上市。

布罗莫夫 (Pivovar Broumov, 1348年·捷克)

这座隐藏在捷克与波兰边境的小型酒厂,其历史可追溯到黑死病肆虐的1348年。最特别的是其“双倍酒花”拉格啤酒,使用捷克萨兹酒花进行两次干投,酒花香比普通皮尔森浓郁两倍。金黄色的酒液散发着松木和柑橘的香气,入口后能感受到明显的苦味,但随即被麦芽的甜香平衡。酒厂每年只生产3000千升,大部分供应给当地餐馆。参观者可以体验传统的酒窖品鉴,在15世纪建造的石拱顶下享用直接从橡木桶取出的鲜啤。

传奇酒款:

双倍酒花拉格(X-Hopped Lager):使用捷克萨兹酒花进行三次干投,苦度达42IBU,带有爆炸性的松木和柑橘香气。

黑死病纪念艾尔(Black Death Ale):复刻1348年抗疫配方,添加杜松子和百里香,在橡木桶中陈酿13个月。

教士 (Franziskaner, 1363年·德国)

慕尼黑最具辨识度的啤酒品牌,标志性的白色酒瓶上印着倒立修士图案。其Weissbier(小麦啤酒)采用特殊的悬浮酵母技术,酒体自然浑浊,散发着丁香、香蕉和香草的复合香气。酒厂导游会演示正确的倒酒方法:先将瓶子旋转三圈使酵母悬浮,然后以45度角缓慢倒入专用酒杯中。每年5月酒厂会推出限量版的“五月啤酒”,使用当年新收的麦芽酿造,口感更加清新爽口。教士啤酒现已出口到全球60多个国家,但在慕尼黑本地仍保持着传统的酿造工艺。

传奇酒款:

教士小麦白啤(Weissbier):标志性浑浊酒体,瓶内保留活性酵母,产生独特的丁香酚和乙酸异戊酯香气,泡沫持续15分钟不散。

五月啤酒(MaiBock):使用春季

时代 (Stella Artois, 1366年·比利时)

虽然现代品牌创立于1926年,但其前身“号角啤酒厂”的历史可追溯至1366年。最经典的窖藏啤酒采用“低温长时间发酵”工艺,酒精度5.2%,具有细腻的麦芽香和微妙的酒花苦味。酒厂独创的“九步侍酒仪式”包括专用酒杯清洗、45度角倒酒等步骤,确保每杯啤酒都能完美展现风味。在比利时鲁汶的原始酒厂遗址上,现在建有一座互动式啤酒博物馆,游客可以体验中世纪酿酒师的日常工作。

传奇酒款:

时代窖藏(Stella Artois Lager):采用“低温长时间发酵”工艺,酒体晶莹透亮,带有微妙的面包甜香和酒花苦韵。

鲁汶秘藏(Leuven Legacy):复刻1366年原始配方,添加野生酵母和蜂蜜,在石灰岩酒窖中陈酿2年。

狮王 (Löwenbräu, 1383年·德国)

慕尼黑啤酒节六大官方供应商之一,其历史始于1383年的“狮穴”酒馆。最受欢迎的Triumphator(胜利者)双料博克酒精度7.6%,使用特殊烘焙的维也纳麦芽酿造,呈现出深琥珀色泽。浓郁的焦糖和烤面包香气中带着淡淡的巧克力余韵。酒厂屋顶的狮子雕像重达4吨,是慕尼黑的地标之一。每年啤酒节前会举行传统的“开桶仪式”,由市长敲开第一桶狮王啤酒,标志着节日正式开始。

传奇酒款:

胜利者博克(Triumphator Doppelbock):七度烘焙的维也纳麦芽带来焦糖和巧克力风味,酒精度7.6%,曾获“世界最强啤酒”称号。

狮穴原浆(Löwengrube Original):按1383年酒馆配方酿造,使用传统开放式发酵槽,年产量仅1383桶。

(资料来源:Beer Society)