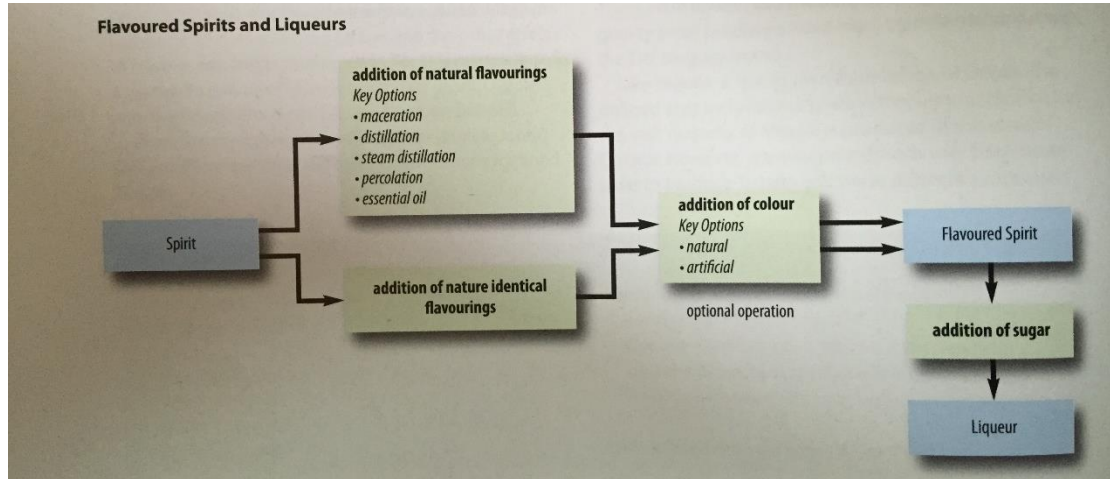


# Flavoured Spirits

## Flavours & Flavouring

关于 flavoured spirits，最重要的就是关于 flavour 的获得问题，同时还有基酒和上色的问题。

关于 base spirit，大多采用 highly rectified spirit，当然也有选用 cognac 和 whisky 的。



关于 flavour，主要来源是 fruits 和 botanicals（包括草药、香料等）。一种方式是提取自然的味道，还有就是加入 nature identical flavouring，即人工合成的味道，在化学结构上相似，但不是直接提取的。

Natural flavour extraction 有各式做法，有的甚至保密，但常见做法有以下几种。

**Maceration**，浸渍。现将高度数 HRS 稀释（否则可能提取不好的味道），然后浸渍几个小时到几个月不等，有时需要加热以帮助提取。

**Distillation**，蒸馏。将稀释后的 HRS 和 botanicals 放入 pot still 中，他们之前可以选择是否经过 maceration，然后蒸馏，做 cutting。

**Steam distillation**，蒸汽蒸馏。将 botanical 放入水中或其上的环境中，利用水蒸气萃取其中的味道，然后冷凝。这种方法适合提取精油 essential oil，因为油和水不相溶，很好分离。

**Vacuum distillation**，真空蒸馏。其实就是在 distillation 或者 steam distillation 的基础上加入了相对真空的环境，降低沸点，以保护那些容易在高温受到破坏的味道。

**Percolation**，浸透。将 spirit 一滴滴 dripped through 草药，可以只做一次或很多次。

对于比如 London Dry Gin，只用一种手段，所以 **blending** 就是将不同批次的酒混合。但是有的酒，可能用多种手段，那就需要最后将各种手段提取的味道混合。而如果使用了人造的味道，一般是最后加入，叫做“cold compounding”。

关于 colouring，也有两种方式。

**Natural colours**，来自 maceration 自然获得。这些提取自植物的颜色不稳定，所以可能也需要添加一些人造色素稳定颜色。

**Artificial colours**，人造色素也经常需要使用。

## Gin & Genever

金酒是由 HRS 加入风味制成的，最主要的风味材料是 juniper 杜松子，一般不陈年。这种杜松子调味的烈酒起源于荷兰，17 世纪进入英国迅速火爆。其产量一度失控，政府难以监管。最早流行的风格是“Old Tom”，是一种加甜的很浓郁 juniper 风味的玉米烈酒。

到 19 世纪初，金酒的生产被几家大型蒸馏厂垄断，也开始出现干型的风格。Coffey still 的发明增加了金酒的质量，更多复杂 botanical 的加入促成了 London Dry Gin 成为英国的国酒，也增加了出口，特别是美国。直到 vodka 的兴起，金酒陷入衰落。

1980s 后，经历了衰退的金酒开始复兴，由 Bombay Sapphire 引领了新的潮流。新颖的包装，有趣的故事加上轻柔的风味，一系列各式高端金酒出现。包括 Tanqueray Number 10, Hendrick's, Martini Miller's 和 Blackwood's Vintage 等。随着酒吧开始兴起以金酒为基酒的鸡尾酒，金酒的时尚又回来了。

## Pre-distillation

金酒的基酒是 HRS，但是又稍有不同。Grain spirits 比较清爽而 molasses spirits 比较柔和。但是金酒的基酒在最后产品中的区别难以分辨，所以消费者的看法和成本是决定其基酒原料的重点。Premium Gin 一般会用 grain-based spirit，其他的都会根据所在地的原料成本来决定。

关于 Botanicals，选择则要丰富得多。

Juniper，杜松子。这是法律上要求必须要有的风味，杜松子一半来自意大利或巴尔干半岛 Balkans，有着松果 pine-like，石南花 heather 和薰衣草 lavender 的味道。

Coriander seed，香菜籽。这也是所有 premium gin 都会用的材料，是第二重要的 botanical。它能提供 spicy 风味：有的充满 pepper 风味，有的有着柠檬和花香。

Angelica root，当归、白芷根。它能提供麝香的 musky, earthy, woody 风味。随着金酒的风格渐渐偏向于使用各式 root，这种干木头的香气平衡了其他更加 perfume 的香气。

Orris root，鸢尾根。这种材料也用于化妆品，它能稍微抑制其他易挥发的香气。其本身有着 earthy, violet, violet root 和 leaves 等香气。

Dried citrus peels，干橙皮。这不是在所有金酒中都会使用的，能给与柠檬和橙子香气。不同的品牌使用不同的橙子，有的更加新鲜，有的稍苦。这种味道容易辨认，且与 coriander 融合的很好，增加复杂性。

还有大量可以选用的原材料，Angelica seed 当归籽，cinnamon, liquorice, nutmeg 肉豆蔻等等，给予酒或甜或苦或 spicy 的风味，增加复杂性和平衡感。

金酒的发展史可以理解为一部风味的进化史。从最早的单一的需要加甜的 juniper，到现 19 世纪各式风味的加入，再到现在 Bombay Sapphire 的进一步丰富，还有新一代金酒比如 Tanqueray Number 10 加入了完整的柑橘类水果和 Hendrick's 加入了 rose petals 和 cucumber。

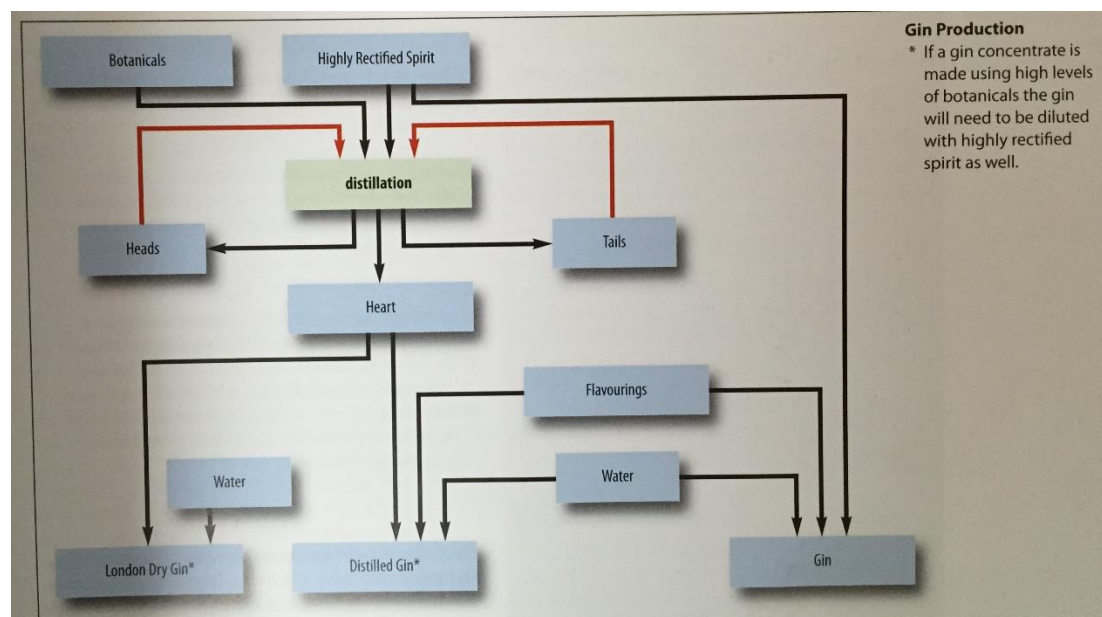
## Distillation

如果要选择蒸馏以获取风味，那只会用 pot still，一般是铜制（但不需要铜来吸收 sulfur，因为基酒是 HRS）。HRS 一般先稀释到 60 度左右，然后连同 botanicals 一块加热，冷凝后收集的度数在 79-80 度左右。当然，蒸馏器的形状、大小和蒸馏速度会影响风味，但还有其他影响风味的因素。

The recipe，配方。各种材料的比例和量是十分重要和精确的，一般所有材料会放在一块蒸馏，这样各种风味会结合得更好。但是，一点点配方上的改变都会明显影响最后的风味，甚至每一种材料单独蒸馏再混合都与一块蒸馏的风味不一样。

The botanicals in the still，草药的处理。一般而言 botanicals 是与酒液泡在一块的，像 Gordon's 和 Tanqueray 会立刻开始蒸馏，而 Beefeater 会选择 macerate 24 小时，帮助提取风味。第三种选择是用 Carterhead still，这种情况下草药是放在一个篮子里，置于 neck 或靠近 condenser 的位置，这样风格更加柔和。

Cut points，截取的时机。各种风味提取的时机也不同，首先是柠檬和橙皮风味，然后是 juniper，然后是各式 spicy 比如 coriander 风味，最后是来自植物根部的 rooty 风味，末端是一些过于浓烈和炖煮过的 root 风味。所以酒头和酒尾的 cutting 是有必要的，同时这些部分也会进入下一批蒸馏。所以，如果需要更加清爽风格的 Gin，可以在配方上多用橙皮，然后增加 reflux 以获得更加容易挥发的风味然后在 cut point 选择上偏向于挥发性更强的味道。



### Post-distillation

Distilled gin 不陈年，放在 inert vessel 中稀释装瓶即可。有时候需要 blending 调和每一批的差异。在稀释的时候，要注意加水会导致风味的流失，特别是低于 40 度的时候会失去一些柠檬风味，所以要特别注意。

还有一种特殊的工艺，叫做 Gin concentrate。一些大品牌大批量的 gin 会用一部分的基酒加入大量的 botanicals，然后蒸馏，获得极为浓郁风味的 gin。然后加入水和 HRS 同时稀释（勾兑），调至法定酒精度。一瓶酒中只需要 4-5% 的 gin concentrate，但是盲品种你无法分辨是否用了这种手法。

Gin 也可以加入自然或者人造的风味，一些便宜的金酒会直接将味道加入 HRS 中稀释而成。但是，也有的 gin 是在蒸馏后加入风味，比如黄瓜就需要后加入，因为蒸馏的热量会破坏其味道。或者是因为后加入的味道更加显著，比如玫瑰花瓣后加入就比一块蒸馏其味道要明显。

同时还有 fruit gins，他们需要加甜，所以属于 liqueurs。制作这种酒，要加入新鲜水果（多是李子或柑橘类水果）或者水果香精，产量不大（Plymouth 和 Gordon's 有商业化生产），多是本地市场。

金酒的 style 有着相应的法律规定，以下是一些法律规定：

Juniper flavoured spirits drinks: 可用 96 度 HRS 或者 grain spirit 为基酒，可加入 Natural

或者 nature-identical 味道，必须要有明显的 juniper 风味，酒精度至少 30 度，无其他生产方式上的限制。Genever 属于这一种类别。

**Gin:** 只能用 96 度的 HRS 为基酒，可加入 Natural 或者 nature-identical 味道，必须要有明显的 juniper 风味，酒精度至少 37.5 度（美国要求 40 度），无其他生产方式上的限制。

**Distilled gin:** 只能用 96 度的 HRS 为基酒，需要用 juniper 和其他 botanicals 来产生风味，蒸馏后可加入 Natural 或者 nature-identical 味道，可以在装瓶前再加入 HRS 和水，必须要有明显的 juniper 风味，酒精度至少 37.5 度（美国要求 40 度）。Old Tom 和 Plymouth Gin 都属于这个类别。

**London (Dry) Gin:** 与 Distilled gin 一致，除了蒸馏后不可再加入任何味道和糖，世界任何地方都可以生产这种风格。

### Jenever/Genever

Jenever 也是一种 gin，仅限于 Belgium，荷兰和法国北部生产。在基酒的选择上，除了 HRS，还可以使用一种风味浓郁的 grain spirit，叫做“moutwijn”（maltwine）。Moutwijn 风味浓郁，酒体厚重，甚至能盖过一些 juniper 的风味。Jenever 可以橡木桶陈年。

**Jonge Jenever/young gin**，这种风格不超过 15% 的 moutwijn，无色，可加甜至 10g/L。

**Oude Jenever/old gin**，这种风格不少于 15% 的 moutwijn，可以有颜色，可以加 caramel 调色，可以加甜至 20g/L。

Jonge 和 Oude Jenever 可以被称为 Graanjenever（grain jenever），如果 HRS 的原料来自 grain 的话。

## Aniseed Flavoured Spirits

西北欧喜欢 juniper，而地中海沿岸的则喜欢各式茴香 anise 的 pungent, sweet, rooty, liquorice 的风格。Anise 做酒最典型的例子就是苦艾酒 absinthe，在 19 世纪极为盛行，其中的苦艾 wormwood 有药用价值。到 20 世纪，这种酒据说有致幻作用而被禁。后来法国茴香酒 pastis 填补了这一空缺，至今仍然在地中海沿岸盛行。并且 absinthe 也解禁复出，逐渐流行。

Aniseed flavoured spirits 使用各式的 botanicals，最常见的有八角 star anise，大茴香 anise 和小茴香 fennel，其共同风味物质叫做茴香脑 anethole，这也是其独特风味的来源。他们还有一个共同特征是，加水之后会变得浑浊，也就是 louching。因为 anethole 溶于酒精但是难以溶于水，所以稀释后就会出现不透明的 opaque 的悬浮。但这类饮料需要稀释后饮用，louching 也是其卖点。所以这类酒装瓶度数很高（70 度左右），但喝的时候度数一般只需要十度左右。

生产这类酒比金酒更显复杂，因为需要用到各式技术去提取各种 botanicals 中的风味，再最后进行调和。有的上色，有的保持无色。植物自然的颜色是不稳定的，所以哪怕高端的生产商也需要人工色素的帮助。

### Absinthe

Absinthe 得名于其最重要的原料苦艾草（中亚苦蒿）grand wormwood/Artemisia absinthium。酒中可能会加入各式茴香（star anise, green anise, fennel 等），而 wormwood 能为其增加麝香 musky 和一点 bitter 的口感。Absinthe 没有法律定义，也不需要有任何规定的风味，但是一般的理解是要有 wormwood 的参与才是真正的 absinthe。

传统的做法自 19 世纪起延续至今：将主要的 botanical 放入高度酒中浸渍 24 小时，基酒传统是葡萄酒蒸馏酒，现在则多是 HRS。然后将酒液稀释，连同药草一块 re-distilled，达到 80 度左右。酒液的颜色来自 petite wormwood 等材料的短暂浸渍，但是也有保持透明的传统，每家生产商的配方都不尽相同。20 世纪后期开始出现仿制的 absinthe，直接加 extracts 进入 alcohol，这种酒不会出现 louching。

19 世纪出现了一种喝苦艾酒过度而出现的中毒状况，叫做 absinthism，出现幻觉、癫痫甚至死亡。当时的科学把罪魁祸首指向了 wormwood 中的一种成分，叫做侧柏酮 thujone。但实际上这虽然有毒，但是需要很高浓度，而当时 absinthe 中 thujone 的浓度 260mg/L，根本无害。所以当时的问题可能是长期酗酒导致的，而不是某种成分。现如今 thujone 的浓度被严格监管，美国不得超过 10ppm（百万分之 10），欧洲如果是含有苦艾为原料，则为 35ppm

### **Pernod and Pastis**

Absinthe 被禁后，出现了以各式茴香提供风味的酒（Pastis 还含有甘草根 liquorice root）。他们大多为干型，加糖饮用。最重要的是两大品牌，Pernod 和 Ricard（Pastis）。他们做法相似，都是 botanically flavoured 并调色，原料的质量和配方是关键。Ricard 需要四类原材料，少量的 chinese star anise 和 fennel 就能提供所需的 anethole essence；中东的 liquorice root 和来自 provence 的各式 aromatic herbs（thyme, rosemary 等）压碎风干后放入加压过滤器 pressurised percolator，稀释至 42 度的酒液经过其中反复 3 次，提取风味和香气。最后所有的酒液混合，加入纯酒精和糖（少于 100g/L），通过甘草和 caramel 提供的颜色，做成最后的成品。

### **Ouzo**

这就像来自希腊的“pastis”，风格和制作方法多种多样，但最经典的做法是用 HRS，与 anise（可选择加入其它 botanicals 和乳香脂 mastic）一块 redistill 而成。也有直接将 anethole 与 HRS 调和而成的做法。

### **Raki**

来自土耳其，用最高可达 94.5 度的葡萄蒸馏酒 suma 作基酒，这种基酒本身为 Raki 提供风味。然后将 suma 或者 suma 与 HRS 的混合酒稀释，与 aniseed 重新蒸馏，获得 79-80 度左右的酒液。然后再次稀释和加甜，然后静置至少 30 天以柔和口感。

## **Bitters**

Bitters 一开始是因为其药用价值，现在意大利最流行，虽然风格多样，但多是为了某些药用价值，比如帮助消化 digestion。酒中的苦味来自自然的材料，比如 cinchona bark/quinine 金鸡纳皮/奎宁，angelica 当归，gentian 龙胆，bitter orange 苦桔，rue 芸香，artichokes 朝鲜蓟，rhubarb 大黄，bitter aloe 苦芦荟等。这些材料有的经过蒸馏，有的通过浸渍来提取风味。同时，还可能加入一些 clove, vanilla, coriander, ginger, sweet peels 等来加香，还可能加甜，具体的配方都是秘密。Bitters 大体可以分为三类。

Aperitifs，餐前酒。最流行的品牌是 Campari，深红色，加甜。其苦味来源主要是 bitter orange, rhubarb 和 quinine。该公司还有其他品牌，Cynar 是 artichoke 等 13 中草药所制，Aperol 与 Campari 相似但度数稍低，没那么复杂，草药味更明显。在意大利还有很多

其他品牌，有的主要用一种苦味原料，有的用多种。在法国最有名的是 **Suze**，它是用 **gentian root** 为主要原料。

**Digestifs**，餐后酒。有甜的也有非常苦的。甜型的最有名的是意大利的 **Averna**，由多种草药混合制成。在其他国家也有这款酒的仿制品，比如西班牙的 **Calisay**，捷克 **Czech Republic's** 的 **Becherovka**，匈牙利的 **Unicum**（多达 40 种 **botanicals**）。

非常苦的类型多用于喝一点作为消化酒，最有名的是意大利的 **Fernet Branca**，其原料里包含了 **rhubarb**，**gentian**，**saffron** 藏红花，**aloe** 芦荟，苦桔等等。此外还有捷克的 **Carlsbad**，瑞士的 **Underberg**，德国的 **Jagermeister** 等等。

**Cocktail Bitters**，鸡尾酒。一般度数很高，最流行的是 **Angostura**，这是 1824 年在委内瑞拉发明的，最初也是药酒。**Pink gins** 就是金酒和 **Angostura** 混合而成。随着鸡尾酒市场的重新复兴，这种风味浓郁的调味酒也开始复兴。旧的品牌也许消失了，但新的品牌在不断产生。

**Bitters** 参考：

**Campari**(康巴丽)，产于意大利米兰，是由桔皮和其他草药配制而成，酒液呈棕红色，药味浓郁，口感微苦。苦味来自于金鸡纳霜，酒度 26o。

**Cynar**(西娜尔)，产自意大利，是由菊和其他草药浸泡于酒而配制成的。菊味浓，微苦，酒度 17o。

**Fernet Branca**(菲奈特·布兰卡) 1845 年诞生于米兰-布洛乐托（近 **SANTOMASO** 教堂），为布兰卡兄弟所拥有。酒标上的注册签名为本酒的品质保证。高品质的配料和天然草本植物的香味是本酒优质品质的保证。作为世界闻名的比特酒，自 1845 年以来，菲奈特·布兰卡的秘密就是它的天然草本植物，独特的配方和历史悠久的布兰卡酒窖的小心窖藏，是意大利最有名的比特酒。是由多种草木、根茎植物为原料调配而成，味很苦，号称苦酒之王，但药用功效显著。尤其适用于醒酒和健胃。酒度 39o。

**Amer Picon**(法国苦·波功)，产于法国，它的配制原料主要有金鸡纳霜、桔皮和其他多种草药。酒液酷似糖浆，以苦著称，饮用时只用少许，再掺和其他饮料共进，酒度 21o。

**Suze**(苏滋)，产于法国，它的配制原料是龙胆草的根块。酒液呈桔黄色，口味微苦、甘润，糖分 20%，酒度 16o。

**Dubonnet**(杜宝内)，产于法国巴黎，它主要采用金鸡纳皮，浸于白葡萄酒，再配以其他草药。酒色深红，药香突出，苦中带甜，风格独特。有红、黄、干三种类型，以红杜宝内最出名，酒度 16o。

**Angostura**(安高斯杜拉)，产于特立尼达，以郎姆酒为酒基，以龙胆草为主要调制原料。酒液呈褐红色，药香悦人，口味微苦但十分爽适，在拉美国家深为人所喜爱，酒度 44o。

**PIMMS NO.1**(飘仙一号)，清爽、略带甜味，适合制作一些清新的饮品，酒精含量 25%，产

于英国，金酒加威末制作而成。

**CHINA MARTINI**（中国马天尼），出产于意大利马天尼公司，31%，含糖 39%，700ml，以规那树皮、苦桔皮为主要香料，味苦涩而柔和，浅黄色。

**APEROL**（阿贝扰），11% 750ml，该酒产于意大利，由蒸馏酒浸泡奎宁、龙胆草等过滤而成，因酒度较低，可直接用做开胃酒。

**UNDERBERG**（安德卜格），产自德国，酒精含量 44%呈殷红色，具有解酒的作用，这是一种用 40 多种药材、香料浸制而成的烈酒，在德国每天可售出 100 万瓶。通常采用 20 毫升的小瓶包装。