

上起：Dictador x Orlinski 5 Decades;
2 Master系列

“独醒者”酒厂介绍

在朗姆酒制作方式上，几乎所有的拉丁美洲国家都保持高度的步调统一：糖蜜短期发酵、使用柱式蒸馏器、提取高度原酒……但有一个国家独树一帜，堪称“异端”，那就是公认的优质陈年朗姆酒产地——哥伦比亚。

作为世界三大甘蔗生产国之一，哥伦比亚的地理位置及风土条件为朗姆酒制作提供了优质原料。除典型的拉丁美洲朗姆生产线外，哥伦比亚蒸馏厂掌握着一个细分的精致朗姆品牌——独醒者。这一品牌以制造优质陈年朗姆酒闻名，其酒品在全世界80多个国家热卖。

1913年，Don Julio Arangoy Parra重返了祖先曾经叱咤风云的卡塔赫纳，重建酒厂向祖先致敬，并将这款酒命名为“独醒者”。

在这里，壶式蒸馏器蒸馏，波本桶、雪莉桶单桶陈年等诸多技艺使得朗姆酒的制作工艺不再千篇一律。换言之，哥伦



比亚朗姆酒凭借一己之力与传统的拉丁美洲风格朗姆酒拉开身位，让朗姆酒更加多元。

独醒者朗姆酒自创建以来就一直作为皇室御用。时过境迁，2013年，酒庄决定将祖先酿制的神秘朗姆酒面向市场，与全世界分享高端年份朗姆酒，年份分别为12年，20年，XO和臻品。

独醒者的独特之处在于其发酵原料“甘蔗蜜”。低温加热新鲜甘蔗汁可以避免蔗糖结晶分离所产出的粘稠物体，因此产出的朗姆风味介于糖蜜与甘蔗汁之间，比普通的西式糖蜜朗姆更具甘蔗原味。

有别于柱式蒸馏器高度摘酒，独醒者将柱式与壶式两种蒸馏器产出的原酒勾调为最终成品。



陈年方面，独醒者用波本、苏格兰威士忌、雪莉酒、波特酒等多种二手橡木桶单桶。从这一角度来看，独醒者的过桶工艺可谓更接近威士忌的烈酒品牌了。



首席调酒师Hernan Parra |