

想要威士忌香醇，還得與上帝談交易？

從人類將威士忌放入橡木桶熟成開始，那馥郁的滋味就被天使給盯上了，每年酒廠總是無可避免地要付出一筆龐大的天使稅。存放在橡木桶中的威士忌，會透過木材的毛細孔，緩慢地揮發到空氣中，使得桶中的威士忌逐年減少。很久以前，蘇格蘭人還不明白橡木桶內的酒消失的原因時，他們認為是被貪杯的天使偷走了，於是將消失的那一份稱為 Angel' s Share，天使的分享。

有趣的是，天使的酒量甚至會隨各地溫溼度的不同而有所差異。在寒冷的蘇格蘭，每年蒸發的速率約在 2%到 4%之間；而位處亞熱帶溫暖的台灣，天使稅課徵的比率則達到驚人的 10%。在溼度高的地區，空氣中的水分會跑到橡木桶中，酒精蒸發的比率也就比較高，因此年份越高酒精濃度反而越來越低；反之，在乾冷的環境中，水分就有可能蒸發得比酒精多，譬如 32 年的加拿大威士忌，酒精濃度甚至可高達 77.5%。

天使的分享是酒與水比率的再次調和，也是威士忌原酒昇華的過程。隨著酒液與橡木桶的緩慢交流，威士忌原酒不僅吸收了木材的風味，也將周遭環境的溫濕度等一切細節都牢牢紀錄在酒液之中。原本透明無色的威士忌不但變得金黃，口感也更溫潤醇厚。浪漫地說，天使的分享就像是人類與上帝的交易：我們讓祂課稅，祂就為我們的威士忌增添風味。要說時間是威士忌最大的成本，一點也不為過。