

# 鹽酥雞與單一麥芽威士忌的搭配研究

Ken Kao  
ISCC.ORG  
Taipei, Taiwan  
ken\_kao@yahoo.com.tw

**摘要**—在這篇論文中，作者試圖提出如何挑選單一麥芽威士忌(single malt whisky)來搭配鹽酥雞的要訣。作者首先陳述威士忌的分類，介紹威士忌品飲的方法，最後提出了一個禁忌與四個原理來為鹽酥雞選擇合適的單一麥芽威士忌。

**Keywords**—鹽酥雞, 單一麥芽威士忌, 波本桶, 雪莉桶

## I. 簡介(INTRODUCTION)

調和式威士忌，例如約翰走路，一直是威士忌市場裡銷售量最大的，但近年來，求新求變的消費者似乎漸漸地不僅於滿足調和式威士忌的絕佳經典風味，轉而開始尋找自己喜歡的獨特風味威士忌，這造就了單一麥芽威士忌的熱潮。

根據《2015 麥芽威士忌年報》(Malt Whisky Yearbook)統計，2012、2013年，台灣的麥芽威士忌的消費量高居全球第三名，區區兩千三百萬人口的小島，竟喝掉這麼大量的烈酒，使得這幾年來，國際威士忌大廠，如麥卡倫、格蘭利威、蘇格登、皇家禮炮等，紛紛推出台灣限定的單一麥芽威士忌。[1]

不僅是威士忌消費量驚人，台灣金車公司推出的噶瑪蘭威士忌(Kavalan Whisky)、台灣菸酒公司南投酒廠推出的OMAR威士忌，年年都是世界威士忌比賽的常勝軍，這使得原本被認為只有中高緯度國家才作出風味優雅細緻的威士忌的定律被打破。台灣這種低緯度熱帶國家，雖然威士忌桶陳時的酒精蒸散(術語為 Angel's share)，比中高緯度國家高三倍以上，卻也使得威士忌的成熟時間可以大大縮短，造就出風味濃郁的高品質威士忌。

單一麥芽威士忌的流行，與台灣本土威士忌的出色，讓我們想要研究，像這樣的佳釀，到底如何與台灣著名小吃--鹽酥雞--來搭配。

## II. 威士忌的總類 (WHISKY TYPES)

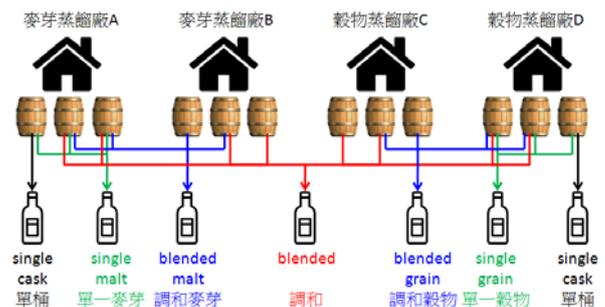
### A. 調和式威士忌與單一麥芽/穀物威士忌

威士忌的原料可來自麥芽(大麥、小麥、黑麥等)與穀物(玉米等)，因此據威士忌的原料來區分蒸餾廠，可分為麥芽蒸餾廠與穀物蒸餾廠兩種。位於英國的蒸餾廠大多屬於前者，而位於美國的蒸餾廠大多是後者。

無論是麥芽蒸餾廠、或是穀物蒸餾廠，在同一家蒸餾廠裡，取單一桶的酒汁裝瓶而成的威士忌，我們稱為「單桶威士忌」(single cask whisky)。而如果取不同桶調和出來的威士忌，我們稱為「單一麥芽威士忌」(single malt whisky)或「單一穀物威士忌」(single grain whisky)。而如果是跨蒸餾廠取不同桶的酒汁調和出來的威士忌，我們稱為「調和麥芽威士忌」(blended malt

whisky)、「調和穀物威士忌」(blended grain whisky)、與「調和式威士忌」(blended whisky)。如圖一所示。

圖一. 威士忌的總類



### B. 波本桶(Bourbon Casks)與雪莉桶(Sherry Casks)

波本桶是桶陳過美國波本威士忌的二手桶，其使用美國當地的白橡木所製成。雪莉桶是桶陳過西班牙雪莉酒的二手桶，一般是使用歐洲紅橡木所製成。雖然兩者都是二手桶，因供給需求的量的關係，歐洲紅橡木雪莉桶的售價約 700 英鎊，而美國白橡木波本桶的售價約 70 英鎊，前者是後者的 10 倍以上，因此開始有業者製作美國白橡木的雪莉桶。

圖二呈現出使用不同種類的橡木桶桶陳的威士忌，各自帶有的獨特味道。美國白橡木波本桶帶著香草、蜂蜜等氣味；傳統的歐洲紅橡木雪莉桶則擁有太妃糖、烏梅、葡萄乾等香氣；而美國白橡木雪莉桶則帶有柑橘、奶油等風味。

圖二. 橡木桶的差異



威士忌一般不會跟我們說他是用哪一種木桶來桶陳，但我們卻可以喝過它之後，推敲它可能是用什麼桶桶陳過。

## III. 如何品飲威士忌？(WHISKY TASTING)

來自英國的 Jim Murray 從 2003 年起，針對自己品飲過的威士忌，就(1)香氣(Nose)、(2)口感(Taste or Palate)、

(3)尾韻(Finish)及(4)平衡度(Balance)，四個面向(每項各佔25分)進行評分，再依不同產區、種類、酒齡，分別選出「最佳」酒款，最後集結出版為一本「某某年度版」《威士忌聖經》(Whisky Bible)。

一瓶好的酒的條件並不深奧，無非是喝了後讓人有意猶未盡的感覺(嗅覺 or 味覺)，其不外乎是：

- 嗅覺：香不刺鼻。
- 味覺：酸而不澀、甜而不膩、苦而不黏、辣不嗆喉。
- 尾韻：飲後回甘。

下面針對這四種面向的評分做個簡述：

#### A. 香氣(Nose)

香氣就是還沒喝之前，用鼻子聞威士忌的嗅覺，一般威士忌競賽的評分，香氣佔的比重最重。而威士忌的香氣可以大約分為五類：

1. 花類香氣 (Floral notes)：如蜂蜜、花香。
2. 水果類香氣 (Fruity notes)：如柑橘、青蘋果、烏梅、櫻桃、無花果。
3. 森林調香氣 (Woody notes)：如橡木、薑、香草。
4. 礦物類香氣 (Mineral notes)：如泥煤、煙燻、硫。
5. 其他香氣 (Various notes)：如咖啡、太妃糖、鮮奶油。

#### B. 口感(Taste or Palate)

口感是品嚐威士忌時，舌頭嚐到的味覺。人的味覺有：酸、甜、苦、辣、鹹五種。其中「辣」嚴格上並不是一種味道，而是一種痛覺。

不苦不辣，且酸甜鹹平衡，就會被視為口感很好的威士忌。

#### C. 尾韻 (Finish)

尾韻是吞了酒之後，嗅覺與味覺的餘勁。一般評價尾韻的強弱(strength)，會用 Running (連續的,綿延不絕的)、Plenty (豐富的,多層次的)、或是 Plain (簡單而平易) 來描述。或是用長(Long)或是短(Short)來形容回甘、餘韻的長度。

#### D. 平衡度 (Balance)

平衡度是前三者的綜合分數。

### IV. 為鹽酥雞挑選搭配的單一麥芽威士忌

鹽酥雞除了本身要炸的夠香酥脆以外，來自胡椒鹽、香料的調味，使得各家鹽酥雞有不同的風味。以下我們提出一個禁忌與四個原理，作為選擇搭配鹽酥雞的威士忌的參考。

#### A. 禁忌: 鹽酥雞不要加辣、蒜

高濃度酒精的威士忌，配上辣、蒜，會讓你的舌頭辣到要燒掉。如果你就是愛蒜香，那加蒜也沒關係，只是不要拿吃蒜來配威士忌就好了。

#### B. 選酒原理 1: 當地的酒，配當地的食物

這個原理是取自選紅白酒搭配食物的方法。每個地方都有每個地方的食物特色，當地的飲料幾乎一定可以與當地的食物配得上。以重鹹的鹽酥雞，挑 Kavalan 的 Oloroso 雪莉桶(Kavalan Solist Oloroso Sherry Single Cask Strength Single Malt Whisky, NT\$3000)一定搭。這支 Oloroso 雪莉桶每年出去比賽是一定拿獎牌回來，而且常常是金牌，是因為其重雪莉桶香味無人能出其右，這麼重的雪莉桶味來配鹽酥雞，一定搭。

#### C. 選酒原理 2: 酒的甜，配菜的鹹

甜酒配鹹菜的組合的味覺會是，甜味會先出來，之後帶上鹹味。所以這樣的組合會使得味蕾感到很豐富、有層次的滋味。

平飲的加拿大撒旦威士忌(Fireball, NT\$650)會是不錯的選擇。撒旦威士忌甜中帶著肉桂的的芳香氣息，凍飲的這款酒拿來搭配鹽酥雞很絕妙。

百富 14 年加勒比海蘭姆桶(The Balvenie 14 years Caribbean Cask Single Malt Whisky, NT\$2200)是另一個好選擇，蘭姆桶帶來的蔗糖、太妃糖的香甜，絕對很搭鹽酥雞。

#### D. 選酒原理 3: 煙燻味，配炸的、烤的，都搭

威士忌也有煙燻味？沒錯，艾雷島(Islay)產區的威士忌，除了獨特的泥煤味外，常常也帶有煙燻味。如果不是很習慣像是正露丸味道的重泥煤味，只要挑淡一點的泥煤味即可。

Bowmore 是不錯的選擇，其泥煤味僅有約 20ppm，再者該酒廠在海邊，使得其酒帶有淡淡的鹹味，很搭鹽酥雞的味道。(Bowmore 12 年=NT\$1500；15 年=NT\$2400；18 年=NT\$4000)

#### E. 選酒原理 4: 重雪莉，配重鹹的鹽酥雞

純雪莉桶，或是用雪莉桶潤過桶的威士忌，帶有類似白蘭地的香氣，很受台灣人的歡迎，這可能是來自早期台灣人喝慣了白蘭地，已經習慣這種味道。

因為台灣人太愛雪莉桶威士忌的關係，台灣市面上很輕鬆地可以找到不少款，例如：

- Glenlivet 13 years old Sherry Cask Matured Single Malt Scotch Whisky, NT\$1200
- Glendronach 21 years old, NT\$3500
- Mortlach 16 years old single malt Scotch Whisky, NT\$2500
- Glenmorangie 12 years old Lasanta Sherry Cask Finish, NT\$1200
- Tamdhu 12 years old Sherry Casks Single Malt Scotch Whisky, NT\$1500

### V. 結論與未來計劃

這篇論文提出的四項選酒原理，可以作為初步為鹽酥雞選酒的參考。我們使用人類嗅覺、味覺如何交互影響，作為選酒的準則、公式，其原理很類似如何挑葡萄酒來匹配食物。未來會有更多家、更多種類的威士忌上

市，我們可以繼續觀察這些準則是否適用於所有的威士忌。

未來，我們希望可以再歸納更多準則，甚至於比較一下挑葡萄酒與威士忌來搭配鹽酥雞的準則之異同，提供各位美食品味家參考。

#### 參考資料 (REFERENCES)

- [1] 台灣人的驕傲，獻給台灣的威士忌  
[https://topic.cw.com.tw/fashion/article\\_taiwan\\_whisky\\_201807.html](https://topic.cw.com.tw/fashion/article_taiwan_whisky_201807.html)
- [2] 雪莉桶 OR 波本桶威士忌 差異在哪？  
<https://www.luxurywatcher.com/zh-Hant/article/23860>
- [3] 雪莉桶威士忌 ABC -- 挑選出自己喜歡的雪莉桶  
<https://www.ezbar.com.tw/article/320>
- [4] 品酒網 <https://www.p9.com.tw/>