

Ardbeg阿德贝哥

阿德贝哥的酿酒历史可以追溯到1794年，但是直到1815年，约翰·麦克杜格尔（John Macdougall）才拿到了许可证，自此阿德贝哥酿酒厂正式成立。2004年，阿德贝哥成为LVMH集团旗下的品牌，年产量达到了100万升。

阿德贝哥所处的艾雷岛是酿造单一麦芽威士忌的优良场地，这里水质较软，土壤肥沃，还有数英亩珍贵的泥炭。自1981年起，阿德贝哥就不再使用传统的地板式发芽（Floor Maltings），所用的高酚类麦芽（Phenolic Malt）均来自艾伦港（Port Ellen），这类麦芽的泥煤值可达到50ppm，具有浓烈的泥煤烟熏味。首先，麦芽会被放入极其罕见的波比麦芽粉碎机（Boby Malt Mill）进行研磨，然后与源自乌干达湖（Loch Uigeadail）的纯净水混合在麦芽浆桶中，同时加热到63.5℃以制成麦芽汁。在这个过程中，酿酒厂会分三次注入不同温度的水，以提取更多的糖分。等到麦芽汁冷却至18℃以后，麦芽汁会被转移到采用花旗松（Oregon Pine）制成的大型发酵桶中，然后在酵母的作用下，开始进行发酵。由于原始麦芽的酚含量高，阿德贝哥威士忌所需的发酵时间要比其他酿酒厂的多。当发酵完成后，酒醪的酒精度约为8.5%。

发酵完成后酒醪进入了蒸馏阶段。为了得到理想的酒精度和酒液，阿德贝哥会进行两次蒸馏。首先，酒醪会在初馏机（Wash Still）中蒸馏出酒精度达24%的低度酒，随后这些低度酒会在再馏机（Spirit Still）中继续蒸馏。蒸馏冷却后得到的液体会被分为头液、中心液和尾酒，只有中心液才会被装入橡木桶中进行陈酿，这个阶段结束后所得到的液体酒精度可达到76%，酒液的质量也得到了极大的提高。在再馏机的蒸汽导臂（Lyn e Arm）上有一个叫做净化装置，可以促使酒液达到平衡性和复杂度，不会被浓重的泥煤味所主导。阿德贝哥用于陈酿的橡木桶类型多种多样，但主要是波本（Bourbon）橡木桶，由酿酒厂的酿酒师比尔·拉姆斯登博士（Dr. Bill Lumsden）亲自挑选，而其他的橡木桶则来源于斯佩塞（Spey

side) 和克莱拉奇 (Craigellachie) 。除此以外 , 阿德贝哥还使用雪莉桶 (Sherry Butt) 和法国橡木桶 (French Oak Barrel) 进行陈酿。

目前 , 阿德贝哥出产的酒款有阿德贝哥10年 (Ardbeg Ten Years Old) 、阿德贝哥乌干达 (Ardbeg Uigeadail) 和阿德贝哥奥之岬 (Ardbeg An Oa) 等苏格兰单一麦芽威士忌。

本文链接 : <https://dqcm.net/wenan/ardbegad-57054.html>