

當友人說日本機場及大型百貨的年份威士忌全被掃光，即使在店內僅存的特別版，定價也比一年前翻了超過一倍，就知道追捧日威的熱潮已達到不理智的地步，價錢並不反映出其價值及罕有程度，變成純粹炒賣。

要品嚐在木桶醞釀多時的醇酒芳香，從杯中的琥珀色可參透當中的歷史與故事，除了蘇格蘭威士忌別無他選。最近Tiffany's（紐約吧）引入了百多款來自世界各地的單一麥芽威士忌，而且是首間酒店引入木桶自家釀製。

由於自家木桶體積較小，可接觸威士忌的表面面積相對較大；只需幾個月時間，置於橡木桶、些利酒桶或切粒子紅酒桶的威士忌便會產生微妙變化；有的變得果味馥郁、如絲順滑，有的添上剛強的胡椒及香料味，每一次細味都有不同的風韻。例如放進砵酒木桶的Speyside威士忌，散發輕柔花香，滲出少許香料、橡木及成熟梅子的味道，層次豐富得多。

酒的價值，貴乎大自然賜予的成果，及釀製過程所花的時間與心機，而不在於世俗的隨波逐流。囍

杯中

琥珀



Speyside Port Finish
\$138/杯