

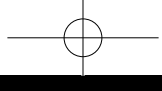
LUXURY TALKS 精品界



百富首席調酒師 David Stewart

不過 17 歲的年紀踏入了威士忌產業，12 年紮實的學徒訓練打下接任百富首席調酒師的深厚功力，是近代百富多款成功威士忌的重要推手。其謙沖的態度對蘇格蘭威士忌長久的貢獻，'09 年榮獲世界威士忌成就獎的肯定。

酒後不開車 安全有保障



與5576號橡木桶共同見證
百富50年的成長，
半世紀的蘊釀獨一無二。

David Stewart 謙沖的大師風範

現今蘇格蘭業界最資深的首席調酒師，業界首創過桶熟成手法、打造出獲獎最多的特殊酒款 Port Wood 21，儘管五十年的製酒生涯中創造出無數個第一，態度卻依然謙遜的威士忌大師，他就是百富首席調酒師 David Stewart。

採訪、文／Thomas Lo · 人物攝影／Rand Lee · 資料提供／THE BALVENIE

Double Wood、Port Wood 21、Islay Cask17 年、Signature 酒款、40 年酒款，無論是核心內涵、得獎強棒、創新之作等百富威士忌的特色名作，皆是出於現在的首席調酒師 David Stewart 之手。在百富酒廠逾百年的悠久歷史中，不過培育出 5 位首席調酒師，David 過去同時身兼格蘭菲迪的首席調酒師，直至交棒給 Brian Kinsman，如今 David 在百富酒廠任職逾半世紀，更是現今蘇格蘭威士忌產業最資深的首席調酒師，對產業的傑出貢獻早已為他贏得 IWSC 終身成就獎與英國烹飪學院烹飪大獎、麥芽威士忌協進會終身成就獎與世界威士忌成就獎等諸多大獎肯定。當 David 自己回憶起當初踏進威士忌產業，那時不過 17 歲才剛從學校畢業，想要找一份工作加上對威士忌有些興趣，結果一腳踏進了酒廠大門，而後也沒再離開，開啟了半世紀輝煌的製酒歲月。David 表示最初從聞香訓練開始，對於調酒也沒保持太多想法，每天面對數百個各式各樣的熟陳威士忌 Sample 酒款，一步一腳印紮實的十年訓練，奠定了他而後從事調酒工作的

深厚基礎。一共 12 年的學徒歲月，當時他 29 歲，酒廠首席調酒師出缺，他表示那時他認為百富會向外挖角求才，從來沒想過自己會在那時擔負其如此重責大任，不過經過六個月的觀察期後，就一路從事這項他認為全世界最棒的工作，能夠有機會欣賞更創造許許多多優質與獨特的威士忌酒款。

特別是在 1993 年百富所推出的 Double Wood 成為業界的指標酒款，David 首創以過桶方式，讓百富威士忌先置於美國橡木桶熟成 12 年以上，再換到雪莉橡木桶最後熟成，現今威士忌愛好者再熟悉不過的過桶熟成工序，即是 David 在受訪時謙虛地表示不過是當初想要調製出香甜豐厚風韻的嘗試而已，卻激盪出如此精彩的指標之作。另外一款 Port Wood 21 年單一純麥威士忌，從熟成 21 年的精華酒液再注入存放 30 年波特酒桶最後熟成，濃郁葡萄乾的香氣，滑順入喉更滿溢蜂蜜、果香的風味，悠長優雅的餘韻讓人難忘，在專業人士與酒業同行經過盲飲評選，屢屢脫穎而出，囊括國際多項威士忌大獎，讓

受訪時有點害羞且十分謙虛的 David 都忍不住自誇的得意之作。'12 年適逢 David 投身百富酒廠的第五十個年頭，百富特別選自其加入百富的 1962 年蒸餾完成的酒款再熟成，呈現濃郁蜂蜜、柑橘及花香的特色風味，遊走橡木與香料間內斂與柔順，與 David 展露的大師風範相互輝映。



向大師致敬——50 年紀念酒款

取自 1962 年與 David 同期進入百富酒廠所蒸餾的陳年酒品，發行全球限量 88 瓶的五十一年單一純麥威士忌紀念酒品，表彰其卓越貢獻。

飲酒過量有害健康