

爱尔兰威士忌技术规范

一、地理标志名称

中文名称：爱尔兰威士忌

原文名称：Irish whiskey / Irish whisky / Uisce Beatha
Eireannach

二、产品类别

烈酒

三、申请人

申请人名称：

1. 爱尔兰烈酒协会
2. 爱尔兰商业与雇主联合会

地址：Confederation House, 84/86 Lower Baggot Street, Dublin
2, Ireland

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1989年6月12日获得欧洲共同体注册为地理标志(GI)。

五、产品描述

爱尔兰威士忌是一种在包括北爱尔兰在内的爱尔兰岛上，由谷物类麦芽混合物，加或不加全麦型其他谷物，经过蒸馏的酒类，并且：

1. 经过上述麦芽中所含的淀粉酶的糖化，添加或者不添加天然生物酶。
2. 通过酵母发酵。

3. 蒸馏至酒精浓度低于94.8%vol, 并有浓郁的原料香气和口味。

4. 放在木桶里（如橡木桶）陈酿至少3年以上。

蒸馏时只允许加水和焦糖（为了颜色），以保留从上述1至4生产过程中所产生的颜色、香气和口味。

5. 威士忌的最低酒精度为40%vol, 爱尔兰威士忌不能添加农业来源的乙醇。

（一）主要感官特征

爱尔兰威士忌有着极复杂的香气和风味，以及丝般柔和的口感。爱尔兰威士忌通常柔软，流畅，温和，包含了丰富的水果、蜂蜜、花香和木质的香味，并以清爽柔和的味觉著称。

（二）爱尔兰威士忌的分类

爱尔兰威士忌按其不同的技术指标通常分为3类，即：“锅式蒸馏爱尔兰威士忌”“麦芽爱尔兰威士忌”和“谷物爱尔兰威士忌”。这几个品种还可以混合起来制成混合爱尔兰威士忌。当爱尔兰威士忌的描述显示某个类别时，该威士忌的生产方法必须严格遵守该类别的技术规范。

（三）生产工艺

爱尔兰威士忌是一种与众不同的威士忌，它使用多种不同的谷物，利用与众不同的生产工艺，在温和的气候下酿造而成。生产工艺的每个阶段都对威士忌的最终品质意义重大。

爱尔兰威士忌的生产工艺包括四个阶段：准备，发酵，蒸馏，陈化。

1. 准备阶段包括将不同谷物的混合捣汁。

2. 发酵阶段是将麦芽汁通过酵母发酵。

3. 蒸馏酒通过蒸馏程序获得。传统的爱尔兰威士忌经过三次蒸馏，不过不同的酿酒厂可能采取不同的蒸馏方法，比如二次蒸馏法。

4. 之后将产品放到木桶（如橡木桶）里陈酿至少3年以上。

六、地理区域的简要界定

爱尔兰全境。

七、与地理区域的联系

据说制造“生命之水”的技术是在公元六世纪引入爱尔兰的。创造“Uisce Beatha”（威士忌的爱尔兰语）的基本原则多年来并未变化。这个古老而珍贵的遗产创造出了世界闻名的特殊产品。其卓越的品质和特性要直接归功于其地理渊源。几方面因素造就了“爱尔兰威士忌”的特别属性。

（一）自然因素

无论是哪种酿造方式，“锅式蒸馏爱尔兰威士忌”，“麦芽爱尔兰威士忌”，或是“谷物爱尔兰威士忌”，自然因素都对爱尔兰威士忌的质量和特征具有重要影响。

（二）水

酒厂当地水源的天然矿物成份（硬水或软水）在谷物制浆过程中赋予其特定的口感。水的品质和用量在爱尔兰威士忌的特质方面发挥着重要作用。

（三）气候

爱尔兰气候受墨西哥湾暖流影响。气候是陈酿过程的一个重

要部分。温和而温暖的天气可以让蒸馏酒均匀地汲取木桶的颜色和成分。墨西哥湾暖流让爱尔兰享有温和的冬天和凉爽的夏天，这意味着爱尔兰威士忌在存储过程中可以避免极端气温。爱尔兰温和的气候影响着陈酿的速度，形成其独特的属性。均衡的陈酿过程赋予产品柔和流畅的口感。

（四）人为因素

经验和知识是爱尔兰威士忌独特工艺的基石。每个酒厂配备以下关键人员，确保“爱尔兰威士忌”的独特属性：“麦芽负责人”（负责麦芽生产的人），“蒸馏负责人”（负责蒸馏的人），“蒸馏锅负责人”（负责蒸馏锅的人）和“勾调者”（负责勾调的人）。技术知识以传统方式传授，使爱尔兰威士忌的独特属性得以保留。

（五）声誉

爱尔兰威士忌作为优质地区性特殊食物和饮品，成为欧盟的地域性特产组成部分而受保护。该保护被国际双边协定所认可，如1994年的“美国欧盟蒸馏酒协议”。爱尔兰威士忌属于目前世界销量增长较快的酒类：目前出口量已经达到了2.22亿欧元，而且这个强劲的增长势头有望持续。

八、标签的具体规则

无。

九、负责审查产品规范方面的管理机构

爱尔兰农业、食品和海洋部食品工业发展司。