



凱德漢 一位傳奇鑑賞家的分享

CAOL ILA

卡歐依拉 1984 31年單一麥芽威士忌原酒



蒸餾年份：1984 裝瓶年份：2016 年份：31Y 酒精濃度：52.1%

酒廠簡介

卡歐依拉Caol Ila蒸餾廠由Hector Henderson創建於1846年，在蓋爾語中就是「艾雷海峽」的意思，蒸餾廠位於艾雷島的東北角，接近Askaig港，最接近的鄰居是布納哈本蒸餾廠。

卡歐依拉在1920年破產而轉賣給J. P. O'Brien Ltd公司，帝亞吉歐的前身DCL在1927年取得控制權，1930年轉併入SMD，此後卡歐依拉幾乎都很持續的營運生產，二次大戰以後的20年內，產量並不很穩定，直到1972到1974年間，蒸餾廠被重建、擴廠，以應付調和威士忌強勁的需求；擴廠後，廠內祇有一座三層樓的倉庫，所以大部份的威士忌是送到內地裝桶及陳年，1974年以後由於開始完全使用Port Ellen麥芽廠的大麥麥芽，所以許多行家把1974年視為卡歐依拉的分水嶺，除了產量大增外，產品特性亦由1974前的厚重轉為較輕盈而純淨。

擴廠後，卡歐依拉成為艾雷島最大的蒸餾廠，目前年產量接近到400萬公升，但是蒸餾廠生產的麥芽威士忌主要還是用於調和帝亞吉歐的主要品牌 - 約翰走路Johnney Walker之用。

1989年，列入帝亞吉歐"Flora & Fauna"系列之一，是Caol Ila第一次半官版的裝瓶釋出，目前的核心系列Core Range是在2002年開始釋出，除了一般的12年、18年和原酒系列之外，也釋出了一些單桶原酒，而且由於2000年後，艾雷島的泥煤威士忌大為風行，產品也越難取得，獨立裝瓶廠就釋出比較多的IB版本。

品飲紀錄

香氣：帶有甜香的煙燻泥煤味，烤花生和椰子。

口感：甜味和奶油味在煙燻味中形成一個完美的平衡，烤棉花糖和濃厚的椰子味，還帶有清爽的辛香料味。

餘韻：冗長卻清爽的煙燻味與輕淡的奶油味和烤棉花糖，在最後達到完美的平衡。

欣合興國際有限公司



酒廠名稱：卡歐依拉

產區：艾雷島

建廠年份：1846年

設備：3座酒汁蒸餾器，3座烈酒蒸餾器

生產能力：每年375萬公升

持有人：帝亞吉歐

WM CADENHEAD獨立裝瓶廠成立於1842年，是蘇格蘭歷史最悠久的獨立裝瓶廠，擁有來自蘇格蘭100多間不同的蒸餾廠1-40年的威士忌存酒，秉持著不添加焦糖以及不冷凝過濾的原則。多年以來，凱德漢以“不在乎數量，只追求最卓越品質”為核心理念，從不為求利潤妥協品質並於原酒到達最佳表現時裝瓶，售予全世界的原酒鑑賞家及收藏家。

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障