vinetur

Bruichladdich在艾莱岛开始为The Botanist金酒进行年度手工采收

采集者每年春季收集22种野生岛屿植物，这一受天气影响的过程塑造了这款烈酒的风味与身份

2026年6月10日星期三



每年5月，随着春天来到苏格兰艾莱岛，Bruichladdich Distillery都会开始酿造The Botanist金酒最费工的环节之一：手工采收22种生长在该岛大西洋景观中的野生本地植物。

这项年度采集在苏格兰西海岸外的艾莱岛进行，Bruichladdich自1881年以来一直在此运营。这款于2011年推出的金酒被打造为一款Islay Dry Gin，以在岛上采集的植物为核心，而非用于工业化生产的农场种植原料。公司表示，采收过程以可持续方式进行，并遵循每种植物自然的生长和开花周期。

自2018年以来，这项工作一直由The Botanist的官方采集者James Donaldson负责，如今Kate Hannett也加入其中。数周时间里，他们穿行全岛，在蒸馏厂所称的最佳发育阶段采集花朵、叶片和芳香草本。Donaldson表示，精准把握时机至关重要，因为每种植物被采摘后表现都不同。有些只需均匀晾干，而另一些则需要更细致的处理后才能开始干燥。例如，接骨木花必须逐朵手工处理。

这项工作受到艾莱岛气候的影响。该岛每年记录近200个雨天，因此天气始终是决定何时以及如何采集每一种植物的关键因素。整个过程不仅取决于能否接触到这些植物，也取决于对当地条件和栖息地的深入了解。

采收后，这些植物被送往蒸馏厂，仅靠自然通风在阁楼中缓慢风干。Bruichladdich表示，不使用任何加热或加速工业干燥方法。相反，这些植物被铺放在木架上，每天由人工翻动数次，以帮助保留其精油和芳香特征。一些尤其脆弱的原料，包括山楂和接骨木花，会被制成酊剂，以捕捉那些可能很快消散的香气。

这22种艾莱岛野生植物与另外9种更传统的金酒原料混合，包括浆果、种子、树皮和果皮。随后，它们在一只改装过的Lomond still中缓慢蒸馏；这种设备通常与威士忌生产更相关，但在这里被改用于金酒。蒸馏厂称，最终得到的是一款层次丰富的烈酒，将杜松子与来自岛上植被的草本、花香、柑橘和香料气息结合在一起。

Bruichladdich将The Botanist定位为一款与艾莱岛terroir紧密相连的产品，这一术语更常用于葡萄酒，用来描述产地如何影响风味。在这里，公司把这款金酒的风味特征与岛上的野性地貌、海洋性天气和本土植物联系起来。这种定位帮助它在竞争激烈的高端金酒市场中脱颖而出，因为许多品牌依赖进口植物原料和标准化配方。

这款金酒采用46% ABV装瓶，并通过双重蒸馏生产。Bruichladdich表示，其方法建立在原料透明、本地采购、社区联系和可持续性之上。该蒸馏厂称，2020年它成为欧洲首家获得B Corp认证的威士忌和金酒蒸馏厂，这一认证旨在认可社会和环境标准。

每年5月重新聚焦采收，也提醒人们，在一些高端烈酒背后仍有大量人工农业劳动。在The Botanist的案例中，生产并不是从仓库或调配间开始，而是从户外开始，在一个雨水、季节性和植物周期仍决定部分排程的岛屿上开始。对Bruichladdich而言，这种季节节奏是这款金酒身份及其商业叙事的核心。

对手工采集植物原料的强调，正值烈酒消费者越来越看重可追溯来源和清晰生产方式之际。在艾莱岛，Bruichladdich已将这种需求转化为一个根植于当地地理与手工劳动的叙事。公司的信息是，The Botanist不仅是在艾莱岛蒸馏，更是由每年春天在岛上手工采集的原料构成。

这一说法也赋予品牌强烈的旅游属性。艾莱岛早已因其泥煤单一麦芽威士忌而享誉国际，而Bruichladdich则借助The Botanist将这一形象拓展到威士忌之外。通过把这款金酒与遍布全岛的野生植物联系起来，它为游客提供了另一种通过风味、景观和季节来理解艾莱岛的方式。

目前来看，5月仍是这一循环中的关键时刻之一。它标志着一场采收的开始，而这场采收在任何烈酒进入蒸馏器之前，都依赖天气窗口、耐心干燥以及细致的植物知识。在一个常以规模和一致性定义自身的行业中，The Botanist仍然将其生产呈现为首先由艾莱岛本身所能找到并生长出的东西所塑造。