BarTales 调酒世界

2021年12月 | 第十期

BarTales副刊

当红烈酒 / 新趋势

柔滑细腻的咖啡烈酒

面对面 / 团结与共赢

在乔尔乔的领导下

调酒故事 / 龙舌兰酒

帕洛玛，真正的墨西哥鸡尾酒

聚焦 / 反潮流

真正的意式风味 气泡酒的前世今生 (1)

聚焦 / 起泡酒

“普罗塞克” 与 “普罗舍克” 之争

RON
Malteco
SUAVE DE PANAMÁ
The Excellence
of an Intense Pleasure
Discover
our entire
range
BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY
www.saviotrading.it

远大希望

气泡酒(Spritz)的故事讲得真好!这是属于意大利的一段历史,或者说充满了意大利的气质,正如我们在前两期所讲述的。这款调酒可以说而且值得被认为是最经典的调酒之一,诞生和发展于富裕的威尼托地区。这让我们再次为自己的传统感到自豪,重新认识到这些传统是坚实而深刻的。

本着这种愉快的爱国情绪,请让我在疫情的阴霾稍稍退却之时,聊一些好消息作为鼓舞。在这场疫情中,我们的优质利口酒逆流而上,仅阿马罗(苦味酒)的销售额就增加了两千多万。根据尼尔森(Nielsen)的最新调查,传统烈酒的大规模分销在6月底均有所增长。其中,桑布卡和甘草利口酒处于领先地位。

人们的兴趣转向复古风味,也就是追求古早的味道。仔细观察可以发现,恰恰是对"意大利制造"的自豪感重新提升了人们对"另类饮品"的满意度;对家庭风味的眷恋也使得"祖母的利口酒"流行起来。例如果味罗索里奥、阿玛雷托杏仁酒:本土味道的风潮席卷整个亚平宁半岛。

这只是其中的一部分代表。考虑到最近行业巨头对我们传统利口酒的关注,也许乐观一些也并无不可。这将证实我们努力多年的"意大利制造"仍然潜力无限,无论是在本国还是海外。

关注我们

BarTales 调酒世界 2021年12月 | 第十期

执行总编: Melania Guida (melaniaguida@bartales.it)

编辑: Fabio Bacchi (fabiobacchi@bartales.it)

美术编辑: Cinzia Marotta (grafica@bartales.it)

贡献者:Bastian Contrario, Sara De Marco, Alessandro Palanca, Valentina Rizzi

翻译: TLMG-GROUP - Brescia (BS) Italy

数字版编辑: SKILL LAB srl (assistenza@s-lab.it)

本刊于2013年8月7日进入Tribunale di Napoli发行登记,登记号:35

BARTALES-保留所有权利。不得以任何形式或手段复制本出版物的任何部分。本刊保留一切法律追究的权利。

如对版权或未识别图片持有版权主张者,请联系Bartales

理性饮酒

柔滑细腻的咖啡烈酒

咖啡风味的利口酒成为流行趋势 从手打泡沫咖啡到经典的摇和咖啡，扩展调酒的新领域

撰文：**SARA DE MARCO与FABIO BACCHI合作**

“浓郁、温暖、幼滑、细腻、柔和、醇厚”，这些都是形容咖啡口味十分常见的形容词。毫无疑问，这些词语各具特色，可描述从苦到甜的各种咖啡。近年来，许多人都分享了对咖啡的热爱。

在2020年新冠肺炎疫情期间，在社交媒体上兴起了一个新的趋势：咖啡味饮品。仿佛一夜之间，全世界的人们都对咖啡调和饮品产生了极大的兴趣。其中最受欢迎的当属手打泡沫咖啡（Whipped coffee），因为它制作简单，成品漂亮，令人赏心悦目。

手打泡沫咖啡又叫做“Dalgona”（椪糖咖啡），因为它的结构和韩国的椪糖（又称蜂蜜太妃糖或棉花糖）非常相似，只需用糖、小苏打和热咖啡即可制作。椪糖是1960至1970年代韩国经典的街头小吃。搅拌咖啡可使用打蛋器或电动搅拌器，将等量的即溶咖啡粉、糖和热水混合打发起泡，然后根据个人喜好将打发的咖啡倒在热牛奶或冰牛奶上。类似的食谱在网络上随处可见，如抹茶拿铁、摇和咖啡或用馥芮白（Flat White）制作的拉花咖啡。

新的咖啡产品也迅速走红网络，如即饮咖啡（已经过调味和混合的玻璃瓶或罐装咖啡）或闪萃（Snapchill）咖啡。后者是一种制作冰咖啡的改良方法，与冷萃法不同，闪萃咖啡的香味是通过热水提取的，然后立即用冷却器使其降温。这种方法避免了冰

块的使用，咖啡不会被稀释，因此味道更浓郁。闪萃咖啡方便随身携带和居家存放，可随时享用。

咖啡的香味深受网民们的喜爱，社交媒体也证实了近年来咖啡的受欢迎程度异军突起。在TikTok上，标签#WhippedCoffeeChallenge的点击量竟高达1310万次。

咖啡为何能取得如此成功？原因是多方面的。首先，咖啡是一种现成且容易加工的原材料。几乎所有的文化中都有咖啡的身影，它具有社交价值，并且根据其产地、咖啡豆的加工和烘焙方式，释放出各种不同的香气。其次，咖啡变化多端，可以与多种不同的口味结合，如草莓、巧克力、开心果等等；咖啡饮品的制作可以简单，也可以有无限创意，可以热饮也可以冷饮。最后值得一提的是，咖啡甚至可以与烈酒调和！

咖啡风味的鸡尾酒、利口酒和白兰地都是调酒师学习、研究和创新的结果。其中的关键在于味道和质地的完美组合。一些酒谱如意式浓缩马天尼（Espresso Martini）和爱尔兰咖啡（Irish Coffee）已成为经典。

调酒业永远在发展，也将不断关注和接受新的潮流。如果说现在是咖啡的黄金时代，那么接下来就让我来介绍一些用于调酒或直接饮用的咖啡调和酒。

CONKER SPIRIT COLD BREW COFFEE LIQUEUR

Conker Spirit是位于英国多塞特郡伯恩茅斯（Boumemouth）的一家小型手工酿酒厂，由鲁伯特·霍罗威（Rupert Holloway）于2014年创办。酿酒厂配备了两台60升的蒸馏器，被亲切地称为“南瓜”和“芬妮阿姨”。Conker Spirit现有的产品包括琴酒，他们的下一个目标是酿造名副其实的咖啡利口酒。

在孜孜不倦地试验了90多个配方后，Conker Spirit最终呈现了这款咖啡利口酒。他们采用来自巴西和埃塞俄比亚的手工采摘咖啡豆，由多塞特的Beanpress Coffee Co.在本地烘焙。此外还有英国小麦蒸馏酒、本地纯净水和德梅拉拉糖（Demerara）。

经过精心调配的原料，形成了完美平衡的口味。

Conker Spirit Cold Brew Coffee Liqueur是英国制造的第一款咖啡利口酒。

150
1868-2018
VARNELLI
VARNELLI
LISCIO ALSELTZ NELCAFFE
L'ANICE SECCO
SPECIALE
DISTILLERIA
VARNELLI
SHALL WE MIX?
www.varnelli.it
YouTube
DRINK RESPONSIBLY

制造商
图为由鲁伯特·霍罗威。

它是一款层次丰富、色泽较深且具有果味的利口酒，同时也忠实呈现咖啡的香味。这款酒没有额外添加香料、色素、提取物或增稠剂。此外，巴西的咖啡豆产自圣保罗州的咖啡庄园Fazenda Ambiental Fortaleza（FAF）。该庄园栽培有机和可持续的作物，产量有限但质量极佳。
香气：新鲜研磨的咖啡、黑巧克力和焦糖
口感：苦味和甜味互相平衡，浓郁的浓缩咖啡味道中带坚果香味。适度的苦味和德梅拉拉糖、焦糖和香草的甜味混合。
余味：持久，介乎于甜味和甘味之间。
酒精含量：25%

DANGEROUS DON MEZCAL CON CAFE

酿造梅斯卡尔酒的知识和技术是通过家族代代相传的。
每一种梅斯卡尔酒都代表着酿造者的身

制造商
上图为门多萨-拉米雷兹家族。下图为唐·塞尔索·马丁内斯·洛佩兹。

份、个性及其家族的价值观。这是因为在制作梅斯卡尔酒的过程中，家庭起到了至关重要的作用：它本质上就是一个家族事务，每一位家庭成员都参与其中。梅斯卡尔社区建立在共同的家族价值观上。传统的梅斯卡尔酒或帕伦克酒（palenque），都是具有个性、未必迎合大众口味的烈酒。酿造梅斯卡尔酒时，需要先将龙舌兰用炭火烤干，切碎后放入木桶中发酵，然后将发酵后的酒液在铜制蒸馏器中用柴火蒸馏。因此，梅斯卡尔酒带有强烈而浓郁的烟熏、泥土和炭火的味道。Dangerous Don由Espadin龙舌兰酿制的梅斯卡尔酒和NaomQuie咖啡蒸馏而成。NaomQuie咖啡则是由墨西哥San Gabriel Mixtepec的门多萨-拉米雷兹（Mendoza-Ramirez）家族以自然有机的方式种植的。

Dangerous Don由瓦哈卡州（Oaxaca）Santiago Matatlan的唐·塞尔索·马丁内斯·洛佩兹（Don Celso Martinez-Lopez）酿制。他是酿造梅斯卡尔酒家族的第三代传人，用传承下来的知识、技术和个人的热情领导着家族企业。Dangerous Don的生产过程全部为手工完成：其经过三次蒸馏，在最后一次蒸馏之前加入咖啡豆。Dangerous Don具有浓郁顺滑的咖啡口味，入口能尝到焦糖味，而鼻子闻到的则是丰富的黑巧克力味。余味细腻、甜美，带烟熏味；色泽透明。这是一款独特的咖啡味烈酒，绝对能满足您的好奇心。

Dangerous Don是Thea Cumming于2015年创立的品牌。在意大利，Dangerous Don由Dovel经销。

香气：巧克力、烘烤龙舌兰的甜味和烟熏味。
口感：浓郁顺滑的咖啡和焦糖味。
余味：持久、甜美，带烟熏味。
酒精含量：47%

MR BLACK COLD PRESS COFFEE

Mr Black诞生于澳大利亚的艾里纳（Erina），其灵感来自推广澳大利亚咖啡文化的愿景，创始人是蒸馏师菲利普·摩尔（Phillip Moore）和设计师汤姆·贝克（Tom Bake）。Mr Black使用阿拉比卡咖啡豆的冷萃咖啡和澳大利亚小麦与蔗糖酿制的伏特加制成。所使用的咖啡来自哥伦比亚、肯尼亚

和巴布亚新几内亚的农场。咖啡豆经采摘后在位于艾里纳的工厂里进行烘焙。
冷萃咖啡尽量避免了香味的损失。Mr Black与农民、合作社和进口商协作，采购公平贸易和可持续发展的咖啡豆。Mr Black这款咖啡利口酒保持了咖啡酸甜的风味，甜度均衡，咖啡香气回味无穷。
香气：新鲜研磨的烘焙咖啡，并带有香草味。
口感：连绵不断的咖啡味道、黑巧克力味，质地丝滑。
余味：柔和，略带甜味和柑橘味。
酒精含量：23%

FAIR CAFÉ LIQUEUR

这款酒来自新兴法国品牌FAIR Drinks。企业的使命之一在于支持发展中经济体的农民，他们努力确保玻利维亚、乌兹别克斯坦、马拉维、巴拉圭、伯利兹、萨尔瓦多等国家的农民能够获得公平和体面的报酬，以支持其家庭。FAIR在官方网站中明确其承诺："联合国可持续发展目标（Sustainable Development Goals, SDGs）呼吁所有国家采取措施，促进繁荣，同时保护地球。公平贸易标准对可持续发展目标关键领域有着直接和深远的影响：扶助贫困、性别平等、清洁饮用水和卫生设施、改善工作环境、发展经济、负责任地消费和生产。"
Fair Cafe Liqueur是一款经过认证的有机利口酒，由墨西哥火山地区的有机阿拉比卡咖啡豆和马拉维的甘蔗酿制而成，现磨的咖啡豆直接注入利口酒的中性基酒中。这款酒色泽呈浅琥珀色，反光呈金色；咖啡豆的长时间烘焙为其赋予了浓郁的香气和醇厚的口感。令人愉悦的焦糖味使其别具一格。
香气：烘焙咖啡的辛辣香、黑巧克力香。
口味：榛子味道。
余味：口感苦涩，但逐渐被巧克力牛轧糖的味道所取代。
酒精含量：22%

CAFFE MOKA VARNELLI

咖啡利口酒是意大利的传统饮品。Caffè Moka Varnelli是一款浓缩咖啡利口酒，根据古老的配方和精挑细选的优质咖啡品种酿制而成。其细腻、芳香和顺滑的口感，是对这一传统的完美诠释。Caffè Moka Varnelli以手工制作：浓缩咖啡、酒精和糖经过长时间的浸泡后，再以过滤布滤出酒液。自20世纪初诞生以来，Caffè Moka Varnelli一直深受调酒师的关注和赞赏。其色泽、强烈的香气和天鹅绒般的丝滑口感都令人十分着迷。Caffè Moka Varnelli可以说是餐后小酌的最佳选择，它可以直接饮用，也可加冰，或调和鸡尾酒、制作甜点和冰激淋咖啡（affogato）。作为摇和咖啡的主角，Caffè Moka Varnelli的表现非常出色。
香气：摩卡壶蒸馏咖啡的典型香味与可可、香草、辛香料、烟草、蜂蜜和焦糖的香气相融合。
口感：令人愉悦的甜味，平衡性佳，味道持久，如浓缩咖啡一般的满足感。
余味：持久绵长。
酒精含量：30%

MISTRÀ CAFFÈ E GRAN CAFFÈ PALLINI

Mistrà Caffè e Gran Caffè di Pallini是另一款意大利咖啡利口酒的优秀代表。这家历史悠久的企业由尼古拉·帕里尼（Nicola Pallini）于1875年在安特罗多克（Antrodoco）创立，他曾在商店销售布料和甜酒。1962年，企业将生产线搬迁到罗马，至今仍在运作。如今，企业已传到家族第五代人经营。其产品中有经典的“Gran Caffe”，是一款按照家族古老配方酿制的利口酒，以6个月的陈酿注入45%的咖啡制成的调和酒，不添加任何色素或增味剂。企业的另一款佳酿为Mistrà Caffè，由Mistrà茴香利口酒和35%的纯咖啡调和而成。这款酒的灵感来自添加了茴香的传统咖啡，美味可口，直接冰镇或加冰调酒饮用皆宜。

香气：八角茴香和咖啡的搭配，辛香料、巧克力香，香气清新。

口感：令人愉悦的甜味。味觉与嗅觉平衡得当，温暖浓郁，并在暖调的基础上有着微妙的演变。

余味：持久绵长。

酒精含量：30%

SARA DE MARCO与FABIO BACCHI合作撰文

AMORE AL LIMONE. BOTTLED.

PALLINI™ ROMA

www.limoncellopallini.com

BEVI RESPONSABILMENTE

在乔尔乔的领导下

IBA的新任主席法达 以包容和创新迎接未来的挑战

撰文：**MELANIA GUIDA**

乔尔乔·法达（Giorgio Fadda）曾在众多著名酒吧担任调酒师，现在成为了世界最大的调酒师社群——国际调酒师协会（International bartenders association, IBA）的主席。生于1954年，法达14岁时决定到朋友的酒吧帮忙——他也许不曾意识到，那便是他漫长职业生涯的起点。当时，他心里想的是音乐和鼓声。怀着减轻家庭的负担的想法，他投身了酒吧行业。如果说这一切始于偶然和必然，那么斯梅拉尔达海岸（Costa Smeralda）就是他的归宿。这里和他最初工作的小镇伊格莱西亚斯（Iglesias）是个截然不同的世界。经过一个季度的工作，法达被五星级酒店的魅力所折服。后来他遇到了奥纳西斯（Onassis）和查理·卓别林级别的大咖，便决定在酒吧和高档酒店行业中稳扎稳打。从伦敦到威尼斯，途经加尔达湖，陪伴他的一直是他最忠实的伙伴：音乐、自行车和摩托车。

如今，法达终于坐在了行业领军协会的主席位置上（他是继Pietro Grandi, Angelo Zola, Stefano Preti和Umberto Caselli之后身居此要职的第五位意大利人）。我问他，IBA在当今世界代表什么？“它代表了唯一一个非营利的全球性调酒师社群，以对调酒的爱好和热情凝聚了分布在各大洲的65个协会，并致力于业界的培训。”

IBA有超过半个世纪的历史，它于1951年在英国成立。然而，至少在意大利，人们对其印象却不怎么样，似乎声誉一般。“事实上，新生代调酒师对它没什么好感。他们认为这是旧的东西，有种迂腐的感觉。但我们正在努力尝试恢复协会的活力，重新获得人们的认同。”

让我们来谈谈当前的热门话题。IBA如何看待低酒精或无酒精饮料这股风潮？“实际上，IBA一直积极参与理性饮酒的宣传。就在数周前，我们才完成举办世界无酒精调酒

乔尔乔·法达
图为手捧金海豚奖的法达

活动
图为2019年BALLO DEL DOGE舞会（照片由THE WAY杂志提供）

锦标赛Mattoni Grand Drink。你看，这个比赛始于1997年，和世界鸡尾酒锦标赛一起被纳入我们协会的规程中。在时间上看，真的，不必怀疑，无酒精类别将会于2022年在古巴举行的下一次世界比赛中出现。“

说实话，IBA是有着一个共同的愿景，还是内部有相互冲突的潮流？“与其说是互相冲突的潮流，不如说是具有影响力的不同愿景吧。例如，年轻人是一股重要的力量。他们更擅长调解，接受年长者的建议。这也正是我决定建立由两代人组成小组委员会的原因。我可以保证，我们朝着更好的方向在发挥着作用。”

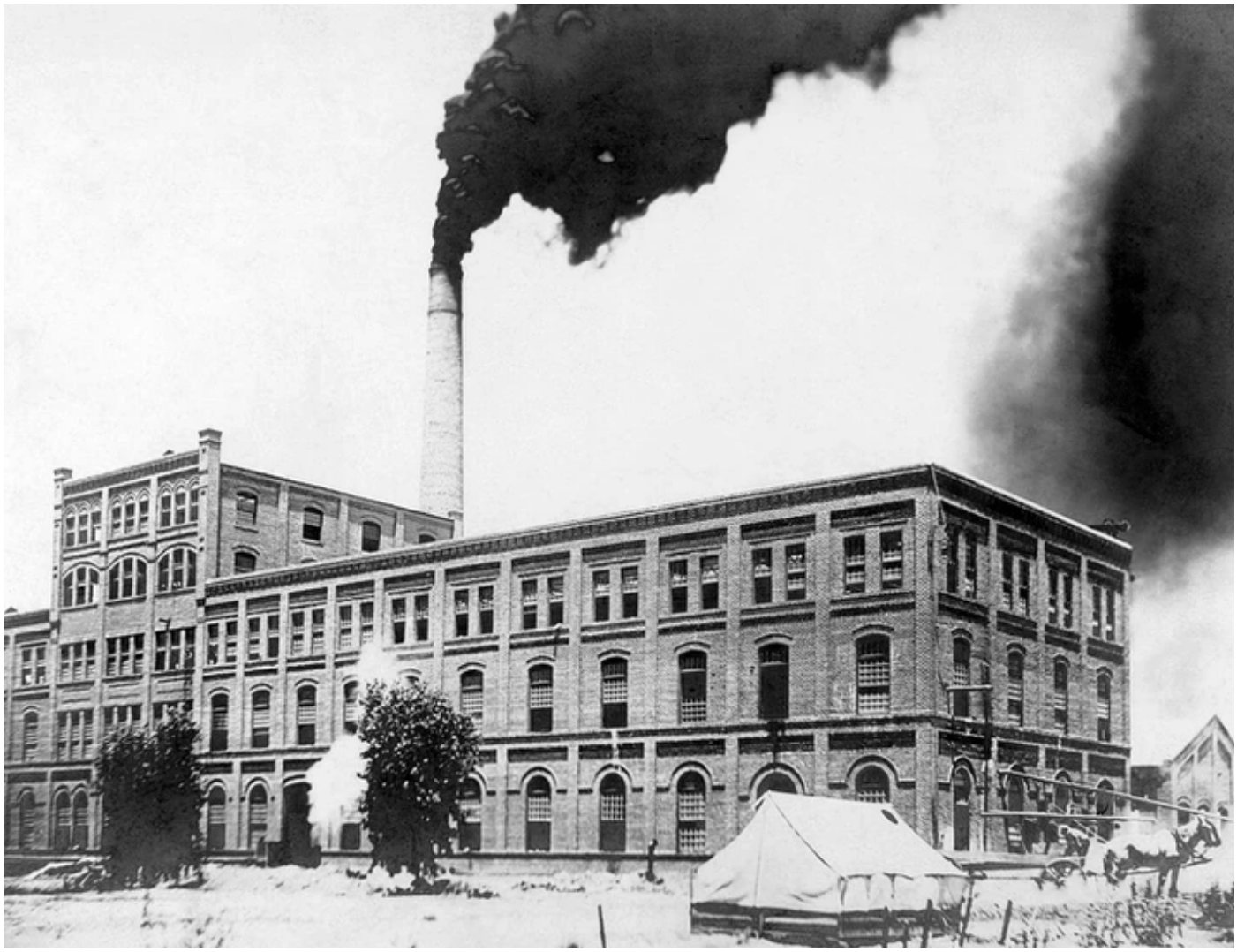
IBA在哪些方面对行业影响深远？“最主要的是培训。我们通过组织会议、研讨会和大师班，培养越来越多的新入行专业人士。然后，运用我们协会在世界各地的网络和管道，加强其市场影响力，这对于企业有着战略性的意义。”

作为主席，法达有何标志性的举措呢？“我重新编写了官方的鸡尾酒名录（增加了Spritz，以Campari、Select 或 Cynar代替了Aperol，编者注）。我还更新了网站，建立了小组委员会网络，并落实了一些事情：联系各个企业，让他们参与协会的事务。要知道，直到数年前，我们协会还是靠捐款支持的。”

您会怀念之前的生活吗？“当然会。我经常回到威尼斯，与老客户和相熟的客户见面。我怀念天天能结识新朋友的生活。” 除了下一次自行车旅行，还有什么目标吗？“让协会数量达到70个。目前，IBA有65个协会，在我卸任之前，希望能达到一个整数吧。”

Melania Guida

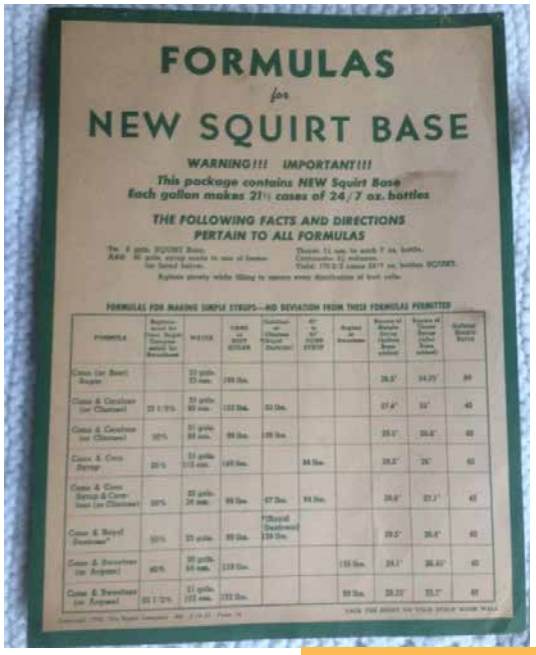
THE GIBSON
BEVI RESPONSABILMENTE
The Gibson Pickled Vermouth
IN COLLABORATION WITH
MARIAN BEKE
THE GIBSON BAR - LONDON
Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
ITALIAN HERITAGE
MARIAN BEKE
1 RELEASE 2020
THE GIBSON
Pickled Vermouth
DEL PROFESSORE
SPECIAL EDITION
ITALIAN HERITAGE
DEL PROFESSORE
delprofessore.it



帕洛玛，真正的墨西哥鸡尾酒

做法简单、柑橘香味、大量冰块 比龙舌兰酒和玛格丽特更本土，被调酒界重新发掘

撰文：**ALESSANDRO PALANCA**



历史

生产SQUIRT所使用葡萄柚浓缩液的工厂，位于阿利桑纳州格伦代尔。

左图：SQUIRT的老配方（照片来源：ANTIQUE-BOTTLES.NET）。

下图：埃德·梅伦，1930-1940年（照片来源：ANTIQUE-BOTTLES.NET）。

人们普遍认为，玛格丽特（Margarita）是墨西哥最受欢迎的饮品，尤其受到游客的喜爱。对此，我们毫不怀疑。但我们也可以肯定，玛格丽特，甚至龙舌兰日出（Tequila Sunrise），都并非当地人的最爱。

最受墨西哥人喜爱的饮品，是由龙舌兰酒、葡萄柚苏打水和大量冰块调和的一种清爽的饮品，叫做帕洛玛（Paloma）。这是一种真正的解暑饮料，在墨西哥的游客热点和与德克萨斯州接壤的地区尤其常见。葡萄柚和龙舌兰酒堪称绝配。

帕洛玛是一款柑橘味饮品，在墨西哥以外的地区也相当流行。而且它还衍生出许多版本，有的在配方中添加青柠汁、盐、龙舌兰糖浆，甚至辣椒等材料。

帕洛玛也是一种易于制作的饮品，即使在家里也能轻松调制。但同时它也受到调酒人士的青睐，以至于德克萨斯州的酒吧都有版本各异的帕洛玛。

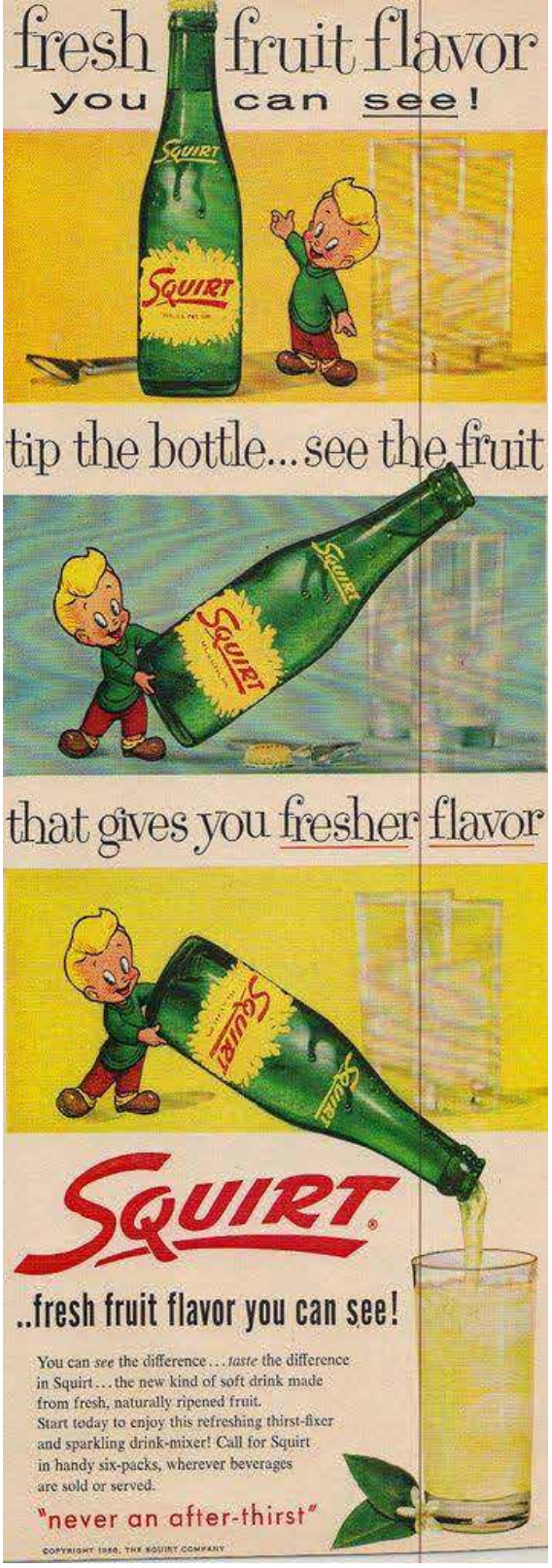
帕洛玛的起源尚不明确，但它使用的是同一款苏打水：Squirt。而可以肯定的是，帕洛玛的名气很大程度上要归功于它。Squirt是一种葡萄柚风味的苏打水，由赫布·毕绍普（Herb Bishop）于1938年在亚利桑那州凤凰城创立。

实际上，Squirt的前身是毕绍普创立的品牌Citrus Club，自1936年起一直在市场销售。毕绍普的想法是制作一种比同类饮料含更少水果和糖的软饮。他设想出一种入口令人兴奋的饮料，就像一片新鲜的葡萄柚，于是将其命名为“Squirt”（意为“喷溅”）。1941年，毕绍普及其合伙人埃德·梅伦（Ed Mehren）创造了一个名为“Little Squirt”的吉祥物，用来推广他们的饮料。

Squirt很快便取得了成功，因其低糖含量受到了人们的欢迎。制造Squirt所用的葡萄柚浓缩液来自格伦代尔（Glendale）的一家工厂，该工厂成立于1906年，最初的业务是加工甜菜。1950年，Squirt大力推广用苏打水调和龙舌兰酒的饮用方式。墨西哥于1955年开始进口Squirt苏打水。1977年，Squirt被密歇根州的Brooks Products所收购，后者推出了新的品牌标志和新配方的Squirt。

今天，Squirt还是美国最畅销的无酒精葡萄柚风味饮料，属于Dr Pepper Snapple Group旗下产品。有人认为，帕洛玛最初使用的苏打水有可能是Jarritos葡萄柚味苏打水。Jarritos苏打水于1950年出现，它推出的第一种口味是咖啡味，后来才有葡萄柚味。然而，是谁发明了帕洛玛仍然是个谜。

DORA
TORINO
GROSSA
BEVI RESPONSABILMENTE
DORA
TORINO
GROSSA
DORAGROSSA
Liquoristi Distillatori
TORINO
Fait Sant' Espedito
ELIXIR
RABARBARO
e
MENTA
ANTICA RICETTA
PRODOTTO IN ITALIA
ELIXIR
RABARBARO E MENTA
Doragrossa, at the roots of the italian liqueur - making art
www.doragrossa.com

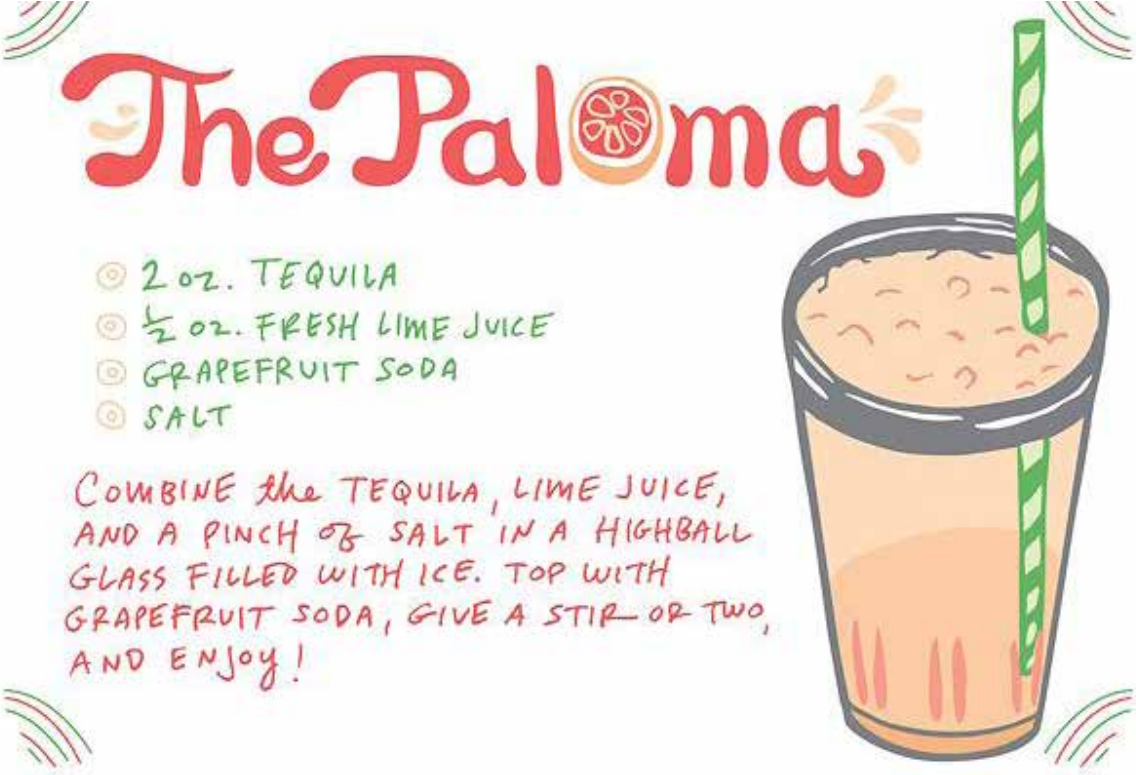


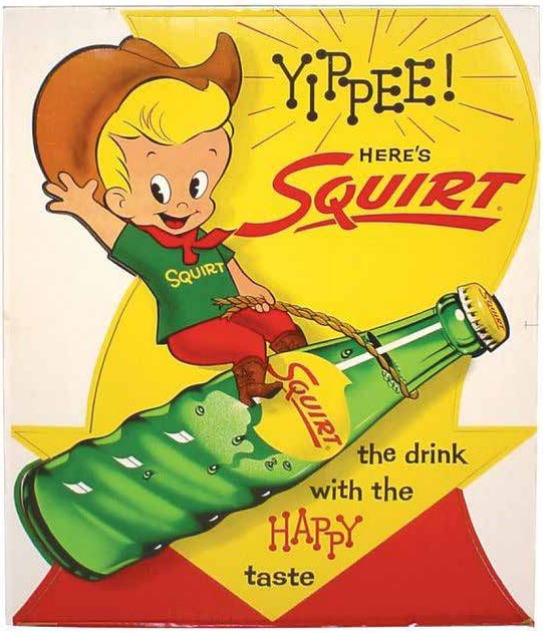
有些说法称帕洛玛的发明者是传奇人物唐·哈维尔·德尔加多·科罗纳(Don Javier Delgado Corona)。他是哈利斯科州(Jalisco)特基拉城(Tequila)“La Capilla”酒吧的老板。巴坦加(Batanga)这款龙舌兰鸡尾酒正是他的杰作,配方是可口可乐、龙舌兰酒和青柠汁。

不过,这个说法已经不攻自破。因为哈维尔本人已表明帕洛玛不是他的发明。

吉姆·米汉(Jim Meehan)也在其《米汉的调酒师手册》(Meehan's Bartender Manual)一书中确认了这点。

米汉写道,他第一次看到这个配方是在戴维·沃德雷齐(David Wondrich)2005年的著作《杀手鸡尾酒》(Killer Cocktails)。他进一步指出:“在此之前,(帕洛玛)这个名称还是配方都没有在任何指南之中出现。虽说Squirt在1955年就出口墨西哥,而且其制

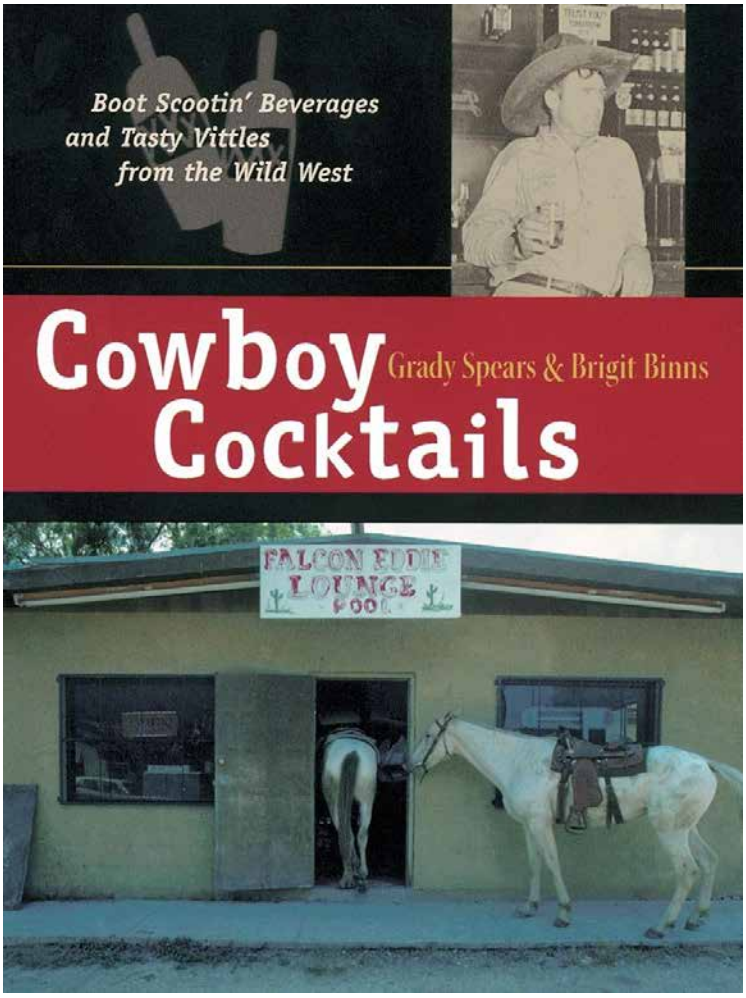




造商声称早在1950年代，作为鸡尾酒的帕洛玛便开始流行。”

而根据维基百科，帕洛玛的发明者则是一位名叫埃文·哈里森（Evan Harrison）的调酒师，称他是在调酒手册中提及帕洛玛的第一人。“里奥格兰德（Rio Grande）的流行鸡尾酒”，这里的“里奥格兰德”指的是德克萨斯州的一个地区。该地区盛产葡萄柚，

这一特产也因此获得“里奥格兰德河谷之光”的赞誉。
然而维基百科的这个说法也是站不住脚的，因为它缺乏相关的文献记录。
美国版权局并没有相关出版物的记录，更不用说以埃文·哈里森名义出版的书籍了，虽然并不排除调酒手册是自费出版的可能性。
Alcademics.com网站的Camper English对这一信息进行了详细的调查，并在一篇文章中说明，帕洛玛在里奥格兰德出现的日期和引文并不相符。随着时间的推移，对这个问题的修正已有多达12项，并且越来越详细，但没有任何切实的证据作为支持。
1929年，德克萨斯州的一位柑橘种植者亨宁格（A. E. Henninger）突然发现，他的一棵柚子树上长出了具有鲜黄色外皮、红色果肉的果实。
这一自发的突变后来培育成为其他杂交品种，并获得了美国授予柑橘水果的第一项专利。红色果肉和口味鲜甜的德克萨斯葡萄柚因此闻名。



虽然帕洛玛在墨西哥非常流行，美国也有将墨西哥饮食本地化的惯例，甚至美国葡萄柚产量每年超过墨西哥50万吨；但是，帕洛玛在美国并没有像玛格丽特那样广为人知。尽管事实上，帕洛玛在盛产葡萄柚的德克萨斯州深受喜爱。“帕洛玛”在西班牙语是“白鸽”的意思，但这个名字来源不明。有人猜测也许是人们将“帕洛玛”和“柚子（pomelo）”混淆了，后者是“葡萄柚”的意思。

鸡尾酒研究者戴维·沃德雷齐提到，帕洛玛的首次正式亮相是1999年，在加州橙县Tlaquepaque餐厅的菜单上。2000年，德州名厨格雷迪·斯皮尔斯（Grady Spears）和美食家布里吉特·宾斯（Brigit Binns）出版的《牛仔鸡尾酒》（Cowboy Cocktails）中提到帕洛玛，称其为“瓜达拉哈拉的最常见的饮品”。

罗马La Punta-Expendio de Agave公司的创始人之一罗贝托·阿尔图西奥（Roberto Artusio）向我们讲述了他多次到墨西哥旅行时所认识的帕洛玛。

“有一次，我去了哈利斯科州的一个小镇马斯科塔（Mascota）。当时我在参观Raicilla的一家小酒厂，酒厂老板唐·鲁本（Don Ruben）邀请我去酒吧。与其说那是酒吧，不如说是房子的院落，人们三五成群地坐在那里喝帕洛玛。他们所说的‘帕洛玛’是一种非常简单的饮品，用Raicilla龙舌兰酒和Squirt葡萄柚味苏打水兑成。他们告诉我，这是当地极为简单而流行的一种喝龙舌兰酒的方式。”

将来，也许帕洛玛的知名度会赶上玛格丽特，虽然现在两者受欢迎程度的差距还是很大。在墨西哥以外的地方，帕洛玛还有很长的路要走。

Alessandro Palanca

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
ITALIAN HERITAGE
BEVI RESPONSABILMENTE
DEL PROFESSORE
CRAFTED IN ITALY
RELEASE 2021
LONDON DRY GIN
THE FIGHTING BEAR
The Fighting Bear
LONDON DRY GIN
Distilled with artisanal care in the green heart of Italy
delprofessore.it

真正的意式风味 气泡酒的前世今生(1)

诞生于二十世纪初的威尼斯的开胃酒 与传说中的奥地利无关

撰文：**BASTIAN CONTRARIO**

人们经常以为气泡酒(Spritz)是奥地利士兵发明的。传说这些“暴风突击队”(Sturmtruppen)的先驱，在19世纪初入侵伦巴第-威尼斯地区的一连串血腥战争时期，到酒吧里喝酒时发明了气泡酒——后来成为21世纪最受欢迎的饮品之一。

之所以产生这一传说，是因为在当时，威尼斯唯一的酒精饮料是一种度数较高的葡萄酒。这不符合士兵们的口味，于是他们会要求酒馆老板用苏打水(德语是spritzen)来兑酒。后来，这个故事在流传的过程中或多或少地添加了一些叙事的色彩。但无论如何，即使奥地利士兵喝的是碳酸水还是气泡水，这仍然是意大利的故事。

那么，我为什么要旧事重提？为什么要让它成为堪比艺术史上莫迪利亚尼头像的最大迷思之一？我们都知道这个故事的结局并不圆满，但也许调酒师朋友们，你们还有机会去改写结局。

首先我要声明的是：维基百科、一些主要的业内刊物、宣传威尼斯鸡尾酒主要品牌的新闻稿，乃至有关气泡酒的书籍和专著，即使其声称经过“认真”研究，对气泡酒历史的叙述都是相当简单的。而这对于今天在专业精神上有追求的调酒师来说，显然是不能满足的。我知道，您可能会对我将要讲述的故事抱有怀疑。气泡酒诞生的历史十分复杂，在其演变过程中存在着许多不明确的因素，但其诞生的过程和原因，却是毫无疑问的。我们的故事有理有据，经得起大律师的盘问。首先，我们先把奥地利人排除在外，因为他们和威尼斯的气泡酒毫无关系。

故事要从1928年之前的威尼斯说起(至少这是事实)。在里亚托桥(Ponte di Rialto)

和圣马可广场(Piazza San Marco)之间,即Calle degli Stagneri(今天的Calle dei Stagneri o de la Fava),有一个叫“Calese”(Calice)的地区。这里有一家非常著名的酒馆,其名字来源于该地区,叫做“Al Calice”。这家酒馆今天仍然存在,只是名字改为了“Antico Calice”。关于这家酒馆,也许我可以专门写一篇文章,因为我觉得许多本地景点都值得成为历史文化遗产。1902年,博拉(Bolla)兄弟接管了酒馆。他们在旅馆经营方面经验丰富,在其故乡、盛产葡萄树的索阿维(Soave)已经营着一家叫“Trattoria Del Gambero”的旅馆。他们也曾在法国、德国和美国进行培训和工作。

博拉兄弟来自一个种植葡萄树的家庭,因此对葡萄酒特别了解;也许是出于这个原因,或者是他们的经验,他们对“Al Calice”进行了十分现代化的改革。他们取消了厨房,只提供冷盘,将业务核心转移到精选的维罗纳葡萄酒和他们调配的饮品上。这样的做法与当时威尼斯的典型餐厅背道而驰,却具有相当的前瞻性。酒馆吸引了许多威尼斯的知识分子,以及来自威尼托和邻近的弗留利地区的顾客,很快便名闻遐迩。

“Calice”、“博拉兄弟”……好了,我知道你们都在等着气泡酒的登场。请稍安勿躁,其实它已经存在了,就是我所提到的开胃酒,只是它和我们今天习惯的饮用方式大相径庭。1928年是值得历史铭记的一年:在这一年,Elio Zorzi的著作《威尼斯旅馆》(Osterie Veneziane)首次出版。

SPICED WITH CUBAN SOUL

THE ORIGINAL BLEND OF CUBAN RUM & SPICES

BLACK TEARS

LET TEARS FLOW

BlackTears.com

中国呈现

NIMBILITY

nimbilityasia.com

理性饮酒

佐尔兹是一名记者、作家和历史学家，他的一生在威尼斯度过，曾供职意大利最古老的报刊《威尼斯报》（Gazzetta di Venezia）编辑部并取得辉煌成就，也为威尼斯双年展的新闻办公室做出了贡献。因此，他的观点权威而严谨，对威尼斯大街小巷的各种场所了如指掌。

佐尔兹很可能和当时所有威尼斯的记者一样，是Al Calice的常客。他写道："……你可以将scorzeta作为开胃酒享用，它又叫做bismarck或spritz，是Calice发明的一款纯粹的调酒，由十六分之一升（una mezza ombra）白葡萄酒、苏打水和一片柠檬皮调配而成，在威尼斯和威尼斯以外的地方都非常流行。接近中午时分，许多商人都聚集到Al Calice酒馆来。" 佐尔兹的叙述就是第一个也是迄今唯一一个有关气泡酒诞生的记载。

那么，佐尔兹有可能编造这个故事吗？可能性很低。因为他是一位成熟的专业人士、一位知识分子，非常注重细节、日期和名字这类信息。因此，他的叙述可信度很高。他告诉我们，在1902年（博拉兄弟接管酒馆的同年）和1928年（他的著作出版的同年）之间，威尼斯诞生了一款新的开胃酒。

这款开胃酒受到了人们的喜爱，并迅速流行起来，同时兴起的还有在就餐时才喝这款饮品的习惯。佐尔兹在其著作中还提到了这款酒的配方。里面的"ombra"是一个标准化的葡萄酒计量单位，相当于八分之一升。此外，我们还知道，调酒所使用的干白葡萄酒是Soave。因此，按照21世纪的标准转换，配方如下：

- Soave葡萄酒 60毫升
- 苏打水（按照饮用时的比例，至少60毫升）
- 螺旋状柠檬皮

我们不清楚这款调酒是否需要加冰，但可以肯定的是，葡萄酒喝苏打水的温度都必须低于环境温度，以达到一种清爽、淡雅和易于入口的感觉。即使连喝四杯，也还能够清醒地跟人谈生意。

其实，用水兑酒饮用的习惯甚至在更早的时期就出现了。19世纪早期至中期的德国报刊也有所提及（它们提到这是威尼斯的一种常见的饮用方式）。不过，气泡酒成为正式的调酒是在Al Calice诞生的：它不再是简单的水兑酒，而是有准确配方、并具有社交功能的鸡尾酒。

那么，奥地利人呢？他们在这个故事中没有扮演任何角色。当时的威尼斯人甚至不太喜欢他们，因为他们是外来入侵者：除了发明鸡尾酒，烧杀抢掠什么都干。然而，在这个故事中，也有一些德国人与奥地利人共通的方面。博学的佐尔兹告诉我们，德意志皇帝威廉二世每年前往威尼斯游览时，都会去Al Calice喝上一杯。不过，比起气泡酒，德国军官

人物
下图为德意志皇帝威廉二世。

似乎更喜欢“喝几杯Soave和几瓶Reciotto”。

也许，气泡酒的传说，是人们无意中把奥地利、德国、意大利的历史事件，和葡萄酒、气泡酒各种元素杂糅在一起编造的故事。尽管它远远不如真实的历史有趣，但人们都愿意去相信。

幸运的是，见证故事的真正主角仍然存在。Antico Calice现在被改造为一个典型的威尼斯小餐馆，以鱼类菜肴闻名，对发明了气泡酒的事实毫不在乎。而博拉家族现居维罗纳山，是世界知名的葡萄酒制造商。他们也淡忘了发明了气泡酒的博拉兄弟。如今，气泡酒以各种色彩出现在世界大大小小的酒吧里面，从橙色、红色到绿色……我将会在下一期讲述气泡酒后来的发展历程。

Bastian Contrario

（待续）

DOYDESIGN.IT

LUXARDO®

ORIGINALE
SINCE 1821

LUXARDO.IT

@ LUXARDOOFFICIAL
# WEARELUXARDO

DRINK RESPONSIBLY

est. 1821

Girolamo Luxardo

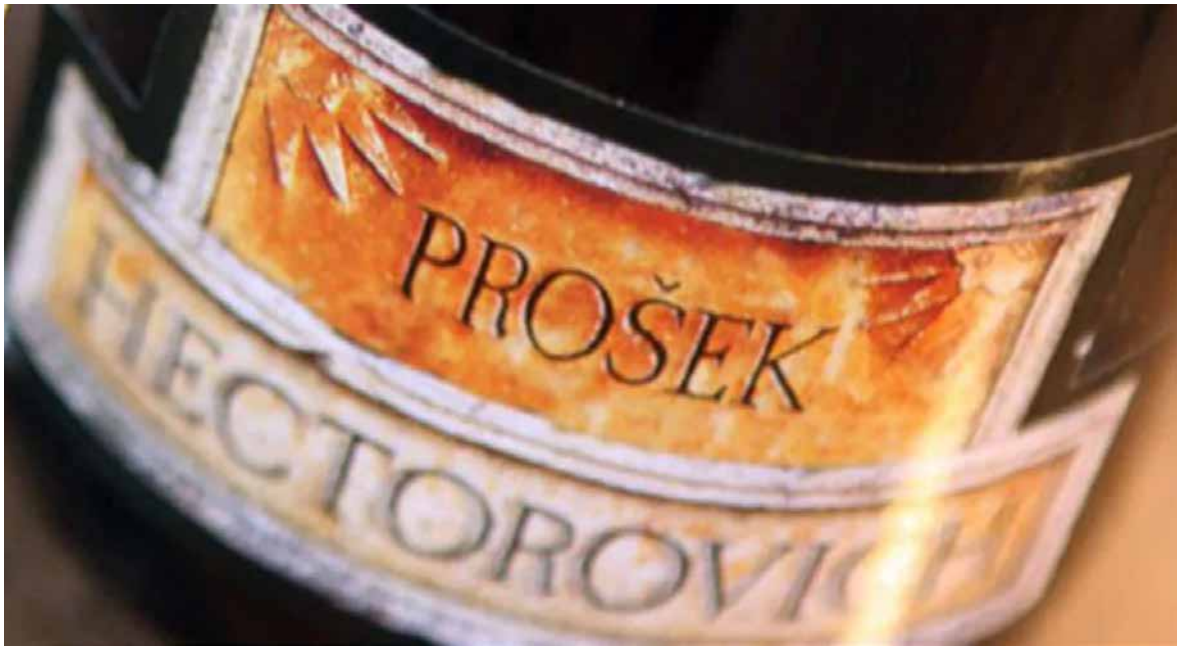
“普罗塞克”与“普罗舍克”之争

在明确的规则和相互保护下，意大利品牌不会受到威胁

撰文：**VALENTINA RIZZI**

普罗塞克酒究竟是什么？是仅仅加了一些气泡的葡萄酒吗？它居然有几百年历史了？这些都是人们对普罗塞克的常见疑问。经过大量的研究，普罗塞克葡萄酒的起源以及我们今天所熟知的这个名字，很可能要追溯到15世纪末。当时，“起泡葡萄酒（vino frizzantino）”作为酒的种类第一次出现。这个定义被专门赋予了“Pacinum高贵酒之城堡（Castellum nobile vino Pacinum）”，这里被认为是普罗塞克之城，当时属于的里雅斯特省的弗留利市。

根据文献记录，这种Pacinum酒（字面上也称普契诺酒），早在罗马时代已经十分流行。在18世纪末至19世纪初，普罗塞克葡萄品种从弗留利地区传到了威尼托的丘陵地区。从那时起，“普罗塞克（Prosecco）”这个词语开始流传，其含义不只是葡萄本身，而是一种酒。1754年，诗人瓦莱里亚诺·卡纳蒂（Valeriano Canati）的《Il Roccolo Ditirambo》便将这种酒称作普罗塞克。这标志着我们今天所指的普罗塞克酒的正



式诞生。后来，在1868年，Enologica Trevigiana协会的创始人安东尼奥·卡尔宾尼（Antonio Carpené）邀请了玛丽亚·马尔沃尔蒂（Maria Malvolti）参与普罗塞克生产工艺的起草工作。此举对于普罗塞克的现代化起到了决定性的作用。

卡尔宾尼和马尔沃尔蒂还创立了酿酒学校（Scuola Enologica），著名的内利亚诺-瓦尔多比亚德尼（Conegliano-Valdobbiadene）起泡法正是诞生于此地：这是查马法（Charmat）的一种，用本地的酵母和糖在密封的高压酒桶中发酵至少一个月。

我们通常习惯于将普罗塞克笼统认为是一类酒，但其实各种类型的普罗塞克之间是有实质性区别的。酒精含量较低（不超过9% vol）的叫做“微泡普罗塞克”（Prosecco Frizzante）；接着度数高一些的是“无泡普罗塞克”，酒精含量在10.5%vol左右；最后，酒精含量最高的是“起泡普罗塞克”，其酒精含量在11%vol以上。

1966年，普罗塞克成为了意大利第一种拥有专属道路的的葡萄酒。

风景
上图为瓦尔多比亚德的葡萄园。下图为克罗地亚的葡萄园。

科内利亚诺-瓦尔多比亚德尼沿途的所有葡萄园都在这条“普罗塞克之路”上，后来这里也成为了意大利第一个起泡葡萄酒产区。2009年8月，著名的科内利亚诺-瓦尔多比亚德起泡酒获得了保证法定产区葡萄酒（Denominazione di Origine Controllata e Garantita, DOCG）的资格。这是对普罗塞克作为葡萄酒的最高认可。三十年前，即1969年，该地区生产的普罗塞克已获得法定产区（DOC）的认证。在2009年，的里雅斯特和维琴察之间9个省生产的所有普罗塞克都被授予了DOC认证。普罗塞克毫无疑问地成为了最具代表性的意大利起泡葡萄酒。当然，最大的认可来自于市场。

2005年至2010年期间，干型普罗塞克的消费量开始成倍增长。到了2013年，其销售额首次超过了法国香槟在全球的销售额。尽管普罗塞克的特色随着时间的推移也有所变化，但它为意大利乃至世界的美食和佳酿都增色不少。普罗塞克之于意大利，就像香槟之于法国。这两种标志性的起泡酒，都与其所在地区的风土和历史紧密相连。

正如意大利和法国一样，克罗地亚也希望向世界介绍其最具代表性的葡萄酒——普罗舍克（Prošek）。数月以来，意大利和克罗地亚之间一直进行着激烈的争论。两国都呼吁保护自己的品牌，对于意大利是普罗塞克，对于克罗地亚则是普罗舍克。两国对各自的诉求也都有着自己的理据。无可否认的是，这两个词的确非常相似，提起其中一个就会想到另一个。但这两种酒在类型、使用的葡萄、生产方式、历史和传统等方面都有所不同。而它们的故事在某个特定的历史时期还相互交错，因此产生争论也是不难理解的。

16世纪末，正值威尼斯共和国繁荣鼎盛之际。当时，普罗塞克是最受欢迎的葡萄酒之一。它是一种利口酒，人们也会用普罗塞克作为佐餐或配甜品饮用。这款酒的名字来源于一个地区：普罗塞克（Prosecco，是斯洛文尼亚地名“Prosek”的意大利语翻译，意思是“树木被砍伐之地”）。该地位于的里雅斯特附近，今天属于该市的一部分。

葡萄
上图为波尔多葡萄。下图为玛拉蒂娜（MARAŠTINA）葡萄。

威尼斯的领土涵盖了达尔马提亚，而普罗塞克也被包括在其中。
1774年，帕多瓦修道院院长阿尔贝托·福尔蒂斯（Alberto Fortis）在其达尔马提亚游记中提到了普罗塞克酒，这是它第一次出现在文字记录中。其克罗地亚语译名“普罗舍克”（Prošek）则出现在1867年。到这里为止，我们所讨论的普罗塞克基本上是一种利口酒，或称甜酒（ Vin Santo）。当时的葡萄酒需要经过数周的海路运输，高酒精含量便于保持其质量。而起泡酒是不可能在当时的储存条件下保持质量的。那就产生了一个问题：普罗塞克是从何时起成为起泡酒的？估计是在19世纪初。彼时，诞生了现代的普罗塞克，它采用当地的白葡萄，以查马-罐式发酵法（Martinotti-Charmat）酿制，即包括在高压酒桶中的再发酵。这种方法最大程度地保留了普罗塞克特有的清新感、芳香和酸度。然而达尔马提亚的“普罗舍克”呢？它仍然是一种甜酒，没有演化成其他形式，比方说起泡酒。普罗舍克本身也是一款出色的葡萄酒，有着自身的历史和传统，类似于用风干葡萄酿制的甜酒“帕塞托”（passito）。普罗舍克是一款特殊的葡萄酒，其酿造方式与酿制经典葡萄酒的方法截然不同。用于酿制普罗舍克的葡萄通常是克罗地亚的本土品种，如：rukatac, vugava, pośip, malvasia istriana, malvasia di Dubrovnik, lasina, babić, galica 或 plavac mali。
为酿造普罗舍克所挑选的葡萄会放在稻草或柳条席子上或细密的金属网上风干。
风干后，榨出葡萄剩余的果汁。第一次压榨后进入浸渍阶段：葡萄干先被浸泡，然后再

葡萄
图为普罗舍克使用的葡萄品种。

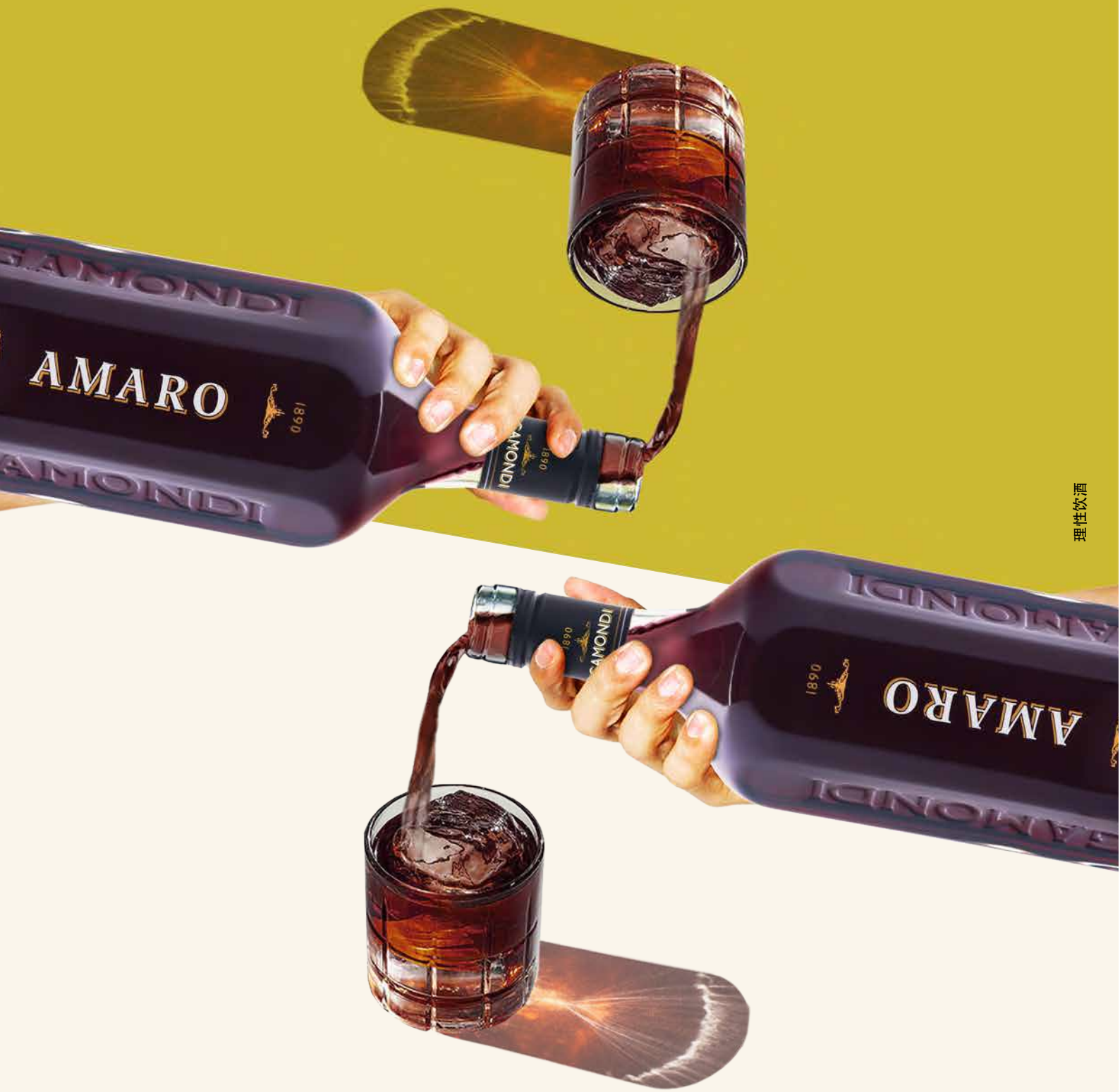
次压榨。下一步是酒精发酵，其发酵时间通常比传统葡萄酒要长很多，因为用于制作普罗舍克的葡萄汁含糖量更高。发酵后，普罗舍克置于木制酒桶中休息和陈酿，使得酒液的香气更加醇厚。在传统上，人们会在喜庆前夕酿造普罗舍克，然后将酒藏在地窖。比如说，为新生儿酿制的普罗舍克，也许要等到数十年后他/她的婚礼上才会取出来享用。

欧洲议会的克罗地亚议员向我们保证，无论从特性和工艺方面来看，普罗塞克和普罗舍克都没有相似之处。因此，问题只在于名字过于相似。有人认为这是对“意大利制造”的威胁，但这个说法也有欠公允，因为克罗地亚人的普罗舍克酿制也有多年历史了。在我看来，克罗地亚的目的并非要与意大利争夺市场，而只是为了规范和保护一个优质的产品，使它能被更多人认识、开拓市场。目前，克罗地亚甜葡萄酒的出口量为零，产量甚至不及普罗塞克的千分之一。

所以我们担心什么呢？作为葡萄酒的“化石”，普罗舍克应当像其他历史悠久的葡萄酒一样得到保护。克罗地亚是我们的邻居，这样的争端实际上是浪费时间。

Valentina Rizzi

Shaking perspectives



理性饮酒

gamondi.it

GAMONDI
1890

“教授”系列

17世纪末，擅长配制药方的意大利草药师发明了世界上最早的奢侈饮品，也就是启发了现代鸡尾酒和开胃酒的烈酒。他们酿制的烈酒都遵循着几个简单的法则：与产地、当地的人文和传统关系密切，采用优质正宗的原料，对知识的尊重，以及对手工艺的热情。

一个地区的农业通常会受到其自然、历史和文化特征的影响，这些特征也使得它具有独特性。意大利在地中海地区的地理位置、其地质和植物品种，以及数千年来居住在这片土地上的各族人民，就是一个典型的范例。意大利就像一个广阔无垠、阳光充沛的花园。从阿尔卑斯山白雪皑皑的高峰，直到郁郁葱葱的海岸线，各地都有其独特、多样和优质的农产品，常年果实丰硕。

Del Professore（“教授”）系列就是这样一个凝聚了个人故事、梦想和承诺的产品，也是对皮埃蒙特这片土地的表达。皮埃蒙特种类繁多的农产品和深厚的农业传统提供了一系列令人惊叹的优质天然原料，用以酿制Del Professore的大部分原材料都来源于此。它们是制作佳酿的必要条件，值得最大的尊重；同时它们也是流传数百年的古老草药配方的永恒见证，是供人们研究和利用的无价遗产。

Del Professore的产品独具风格、与众不同，反映了酿酒人及其产地不断探寻在自然的奇妙和不完美之间取得最佳平衡的演变。

Del Professore历史悠久，其风格源于多个方面。酒厂始建于1890年，位于皮埃蒙特。大约在同一时期，在大洋彼岸的美国，人称“教授”的调酒师杰瑞·汤玛斯（Jerry Thomas）正在为鸡尾酒艺术奠定基础，他的专业精神今天仍然指导和激励着我们的工作。人、传统、原料和国家共同创造了一种卓越的文化。万事俱备，Del Professore的威末酒、琴酒和烈酒应运而生，它是匠人精神和智慧的最高结晶。

威末酒是通过浸泡天然原料酿制的。基酒用酒精、糖和香料加以强化，根据古老的配方进行加工，通过简单而缓慢的陈化过程达到完美的成熟度，正如所有佳酿一样。

而开胃酒和苦味酒则保留了自然的风味，入口清甜，有柑橘的清新和微妙的苦涩。

阳光明媚的地中海风味和色彩让人联想到1950年代美妙的意大利开胃酒风格。

Del Professore琴酒采用药草和香料的混合秘方，以多种工艺制作而成。蒸馏和浸泡的结合使琴酒产生出独特鲜明的香气和味道。Del Professore的所有琴酒都呈迷人的琥珀色调，但每一款都有其个性和风格，适合不同的用途。

Del Professore的“限量版”代表了经典的威末酒。这一系列产品在上好的木制小酒桶中成熟，而这些酒桶之前承载过佳酿，经历了岁月的洗礼。限量版系列起源于独特罕有的烈酒，在黑暗的酒窖中安静地接受时间赋予的美味，是传统和创新的结合。

Del Professore系列延续了一种古老的魔法。这种魔法让人和土地在同一个使命下紧密相连：不断探索并向着更高品质演化。

DEL PROFESSORE VERMOUTH DI TORINO CLASSICO

精选产自意大利的原料手工酿制的威末酒。

Vermouth Classico del Professore再现了18世纪末流行于意大利的威末酒风格。在基酒中加入了在都灵周边高地采摘的芳香和药用植物，以及大量传统的异国香料。

这款威末酒旨在重新活化威末酒作为即饮开胃酒的传统和角色。Vermouth Classico del Professore是一种有生命的酒，从浸泡到装瓶，它都在不断发展。其色泽为琥珀色，复杂的香气融合了鲜花、成熟水果和香料（如香草、丁香和豆蔻）的气味。口感微妙，柑橘和肉桂的清甜以及金鸡纳和龙胆的细腻余味达到了完美平衡。

主要植物成分：艾草、柑橘、龙胆、香草、丁香、麦芽。

酒精含量：18%

推荐酒谱：VERMOUTH AND SODA

- Vermouth di Torino Classico Del Professore 5厘升
- 注入冰镇苏打水
- 柠檬皮

制作：原味或加冰饮用

DEL PROFESSORE VERMOUTH DI TORINO ROSSO

红威末酒代表了正宗的皮埃蒙特传统。这款酒以多种精选葡萄酒为基础，经过数月陈化，以获得和谐平衡的口味和无可挑剔的香气。温暖萦绕的木气味、香脂和薄荷的香气让人联想到许久之前的混合药草。这款酒的特色是艾草、苦橙、高山薄荷、丁香和其他香料的气味。酒精和糖分完美平衡，口感醇和饱满，大黄和龙胆的余味苦涩却不失柔和，令人愉悦。

主要植物成分：艾草、阿尔卑斯山薄荷、大黄、丁香、肉豆蔻。

酒精含量：18%

推荐酒谱： MERICANO DEL PROFESSORE

- Vermouth Rosso Del Professore 4厘升
- Bitter Del Professore 2厘升
- 冰镇苏打水按个人口味添加

制作：倒入装满冰块的老式杯，搅拌后以柠檬皮和橙皮装饰

DEL PROFESSORE VERMOUTH CHINATO

这款酒重现了19世纪末的传统，非常适合作为开胃酒或餐后酒。金鸡纳细腻的苦味和劲道与威末酒的甜味和经典香气互相融合，使得这款酒在天然芳香的基础上，具有恰

到好处的甜味和一丝微妙的苦涩。
其基酒的特色在于使用了精选的皮埃蒙特葡萄品种酿制，首先在嗅觉上然后在味觉上增强了辛辣的层次。其香气来自柑橘、芫荽和香草，最后由金鸡纳香气作为总结，给人以一种平衡、愉悦和持久的感觉。
主要植物成分：艾草、香草、金鸡纳、柑橘和芫荽。
酒精含量：18%

推荐酒谱：IMPROVED MI-TO

- Vermouth Chinato DEL PROFESSORE 3厘升
- Bitter Del Professore 2厘升
- Liquore al Rabarbaro 1厘升

制作：将所有成分倒入装有冰块的老式杯中，搅拌后以橙皮装饰

DEL PROFESSORE VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE

这款酒的基酒是Ettore Germano的Barolo “Vigneto Cerretta”。严谨的工艺流程使得葡萄酒的结构、香气和丹宁在多种植物成分的浸泡中变得更加丰富。制酒的第二阶段在酒桶中陈化，使植物药草和上佳的皮埃蒙特红葡萄酒充分融合。这款酒经过数年的陈化和手工加工，是一款十分醇厚奢侈的威末酒。适合用高脚杯单独饮用。
主要植物成分：艾草、大黄、香草、金鸡纳、丁香。
酒精含量：18%

Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!

Producto original de Panamá

BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

@rummalecon

DEL PROFESSORE PICKLED VERMOUTH

这款酒是与伦敦Gibson 酒吧的Marian Beke合作的出品，以非传统的独特风味让人耳目一新。芳香的果味葡萄酒和不寻常的香料和药草混合，产生出一种原始的半干型威末酒。它结合了皮埃蒙特的百年工艺和 “sott'oli” 的古老文化，体现了世界级调酒大师的想象力和创造力。Gibson Pickled Vermouth香气清新而富有果香，带有莳萝和月桂叶的淡淡香气，然后芫荽、苦艾、牙买加胡椒、爪哇胡椒、鼠尾草和红百里香的味道在口中爆发，给人以饱满的感觉。余味是清新的柑橘和丰富延绵的葡萄柚味。

主要植物成分：26种香料、药草和果实。

酒精含量：18%

推荐酒谱：OUR PICKLED MARTINI

- London Dry Gin 5厘升
- Pickled Vermouth 4厘升
- Orange bitter 2小勺
- Angostura bitter 2 小勺

制作：搅拌成分并过滤倒入飞碟杯中。以柠檬皮装饰。

DEL PROFESSORE VERMOUTH RUM FINISH

这是特别制作的限量版，用Vermouth Classico Del Professore在曾经储存牙买加朗姆酒的木酒桶中陈化数月而成。朗姆酒与威末酒的香气相互交融，形成有机的整体，发挥出组合的最大潜力。这一互补性的特殊组合，充分呈现出两者的优点，一入口即能感受到愉悦和丰富的层次。适合在18摄氏度的条件下用大高脚杯饮用。

主要植物成分：艾草、丁香、薄荷、龙胆、麦芽。

酒精含量：20.6% vol

DEL PROFESSORE VERMOUTH WHISKY FINISH

这款酒是Vermouth Classico Del Professore和著名的苏格兰威士忌联姻的结晶。威末酒在高级威士忌酒桶中陈化数月后，具有了鲜明的威士忌香味。这款威末酒呈琥珀色泽，并释放出泥炭香气，与酒体复杂的香气形成优雅的共生关系。其口感顺滑，如天鹅绒一般，味道饱满，温暖持久的香气中带有明显的烟熏味。适合在18摄氏度的条件下用大高脚杯饮用。

主要植物成分：艾草、丁香、薄荷、龙胆、麦芽。

酒精含量：17%

DEL PROFESSORE VERMOUTH CARONI RUM FINISH

这款酒呈深琥珀色，Vermouth Classico复杂的芳香与强烈萦绕的香气形成优雅的整体。香气浓郁，具有烟熏和香脂气味。味道包括成熟的果实、酒渍的杏和樱桃、苏丹果、蜂蜜和烘烤木头的香味，芳香、酸度和甜度的平衡恰到好处。适合在18摄氏度的条件下用大高脚杯饮用。

主要植物成分：艾草、丁香、薄荷、龙胆、麦芽。

酒精含量：17.8% vol

DEL PROFESSORE APERITIVO MEDITERRANEO AGLI AGRUMI

这款酒采用了柑橘、柠檬、龙胆和其他香料精心浸泡而成。其风味和色泽如地中海的阳光一般灿烂，唤起了1950年代的美好岁月，最适合在日落时分与三五知己一起享用。它

Vecchio Amaro del Capo®

RED HOT EDITION

SIP AWARDS INNOVATION AWARD 2020

CONSUMERS' CHOICE AWARD 2020 SIP AWARDS

SIP AWARDS 2020 BRONZE

ENJOY IT -20° FROM THE FREEZER

Spritz Calabro

6 cl Amaro del Capo Red Hot Edition
1 cl lime juice
5 cl tonic water "Miracle 1638"
5 cl Prosecco DOC brut "Mangilli"
Ice, a lemon zest, a chilli.

amarodelcapo.com

Drink responsibly. CaffoStudio

的主要成分产自意大利，也有一些必不可少的异国香料。其色泽为怡人的橙色，释放出新鲜柑橘果实、鼠尾草和鲜花的浓郁香气，并略带龙胆和其他苦味药草的气息。味道香浓持久，酒精度适当，回味微苦。
主要植物成分：柑橘、柠檬、龙胆、接骨木。
酒精含量：15% vol
推荐酒谱：SPRITZ DEL PROFESSORE

- Aperitivo Del Professore 5厘升
- Prosecco 10厘升
- 冷苏打水按个人口味添加

制作：混合材料倒入装有冰块的柯林斯杯中，以一片鲜橙装饰。

DEL PROFESSORE BITTER ALL'USO D'HOLLANDA
这款酒使用新鲜苦橙皮、手工清洗的野生龙胆和从甜大黄取出的粉色内胆浸泡而成，

是精工制作的几款苦味酒之一。独特的配方和精湛的工艺创造了这款别致的苦味酒，其色泽呈鲜艳红宝石色，具有杜松、肉桂和其他香料的典型香气。在口感上，柑橘、苦香皮、大黄和龙胆的味道非常突出。
主要植物成分：橙子、龙胆、杜松、大黄、肉桂、苦香皮。
酒精含量：25% vol
推荐酒谱： GARIBALDI

- 4 cl Bitter Del Professore 4厘升
- 鲜橙汁15厘升

制作：混合材料倒入装满冰块的柯林斯杯中，以一片鲜橙装饰。

DEL PROFESSORE GIN MONSIEUR
这款酒的配方源远流长，是古代药草知识、对成分调配的长期研究和创新的结果。蒸馏和浸泡使其具有特殊的琥珀色。这是一款不寻常、兼具多方面特色的工艺结晶，是力量与柔和的结合体，也是真正琴酒爱好者的最佳选择。
Gin Monsieur是Del Professore出品的第一款琴酒，以精选的香料和药草调配而成，是一款质量上佳的琴酒。优质的酒体散发出杜松、薰衣草、当归、橙子、玫瑰、洋甘菊和其他香气，赋予其出类拔萃的气质，具有活泼的花香和香脂味。
主要植物成分：杜松、当归、洋甘菊、薰衣草、橙子、泽泻。
酒精含量：43.7% vol
推荐酒谱: GIN COCKTAIL#30

- Gin Monsieur 5厘升
- Maraschino 2滴
- Orange Curacao 2小勺
- Angostura bitter 2小勺
- 阿拉伯树胶糖浆1茶匙

制作：混合后倒入飞碟杯中，以柠檬皮装饰。

GIN DEL PROFESSORE A LA MADAME

这款酒旨在提供愉快的饮用体验，体现了意大利的草药文化传统。这是一款令人愉悦和容易入口的琴酒，适合初次尝试琴酒的人和琴酒爱好者。杜松、柠檬、橙子、车前草、泽泻、肉桂和决明子等草药和香料的搭配，创造出一种独特且给人以惊喜的新鲜产品。烈酒和植物浸泡液经过长时间的陈化，产生了其特有的琥珀色。Gin À La Madame 释放出清新的花草香，调和了杜松的浓烈味道。其口感温暖芳香，具有迷人的树脂和花香，整体令人感觉愉悦。

主要植物成分：杜松、青柠、橙子、塔纳西、莪术、肉桂和桂皮。

酒精含量：42.9% vol

推荐酒谱：GIN MULE À LA MADAME

- Gin À La Madame 5厘升
- 鲜榨青柠汁2厘升
- 糖浆1厘升
- 姜汁啤酒15厘升

制作：除姜汁啤酒以外，摇匀所有材料。混合后倒入装满冰块的杯中，加入姜汁啤酒。以新鲜薄荷叶和青柠片装饰。

DEL PROFESSORE CROCODILE OLD TOM GIN

这款琴酒是Del Professore系列的新产品，是一款新鲜简约的琴酒，充满杜松和柑橘果实的浓郁香味，并辅以芫荽、接骨木花和牙买加香料的微妙气息。口感饱满，香草和其他异国香料使味道温润柔软。

主要植物成分：杜松、柑橘、芫荽、接骨木花、牙买加香辛料。

酒精含量：45% vol

推荐酒谱：IMPROVED PINK GIN

- Crocodile Old Tom Gin 6厘升
- 糖浆1厘升
- Angostura bitter 4滴

制作：混合材料并过滤倒入飞碟杯中。以柠檬皮装饰。

DEL PROFESSORE THE FIGHTING BEAR LONDON DRY GIN

这款酒代表了Del Professore回归到伦敦干型琴酒的源头和经典传统。其香气饱满、杜松味道悠长持久，苦橙和罗马洋甘菊使香气更趋完整。作为干型琴酒，具有强烈的药草和香脂味道，余味是令人愉悦的柑橘味。

主要植物成分：杜松、苦橙、罗马洋甘菊。

酒精含量：43% vol

推荐酒谱：MINT VYNIL

- The Fighting Bear London Dry Gin 60毫升
- Dry Vermouth 15毫升
- Liquore alla Menta di Pancalieri Doragrossa 7.5毫升
- Lemon Bitter 2滴

制作：混合材料并过滤倒入飞碟杯中。以薄荷叶装饰。

ROMA BAR SHOW

ROMA BAR SHOW

INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW

30-31 MAY 2022

READY TO BE SHAKEN

WWW.ROMABARSHOW.COM ROMA BAR SHOW ROMA BAR SHOW