

BarTales 调酒世界

2022年4月 | 十二期

BarTales副刊



调酒指南 / 当蜂蜜遇上格拉帕
完美配对



烈酒故事 / 加泰罗尼亚开胃酒
苦艾酒路线



报告 / 国民烈酒
值得喜爱的格拉帕酒

—RON— Malteco

SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence
of an Intense Pleasure*



*Discover
our entire
range*



www.saviotrading.it

BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

意大利卓越代表

根据字面上的定义，格拉帕酒专指用在意大利种植的葡萄并在意大利酿造和蒸馏的果渣酒。格拉帕酒的历史非常悠久。

有史料证明，早在公元前8世纪之6世纪之间，美索不达米亚地区就发展出其蒸馏技术。传说公元1世纪的时候，一个罗马军团士兵在弗留利盗取了一家蒸馏酒厂，并开始运用学到的技术生产葡萄果渣酒。

格拉帕酒无疑是意大利蒸馏酒中的佼佼者。它曾经只是朴实无华的农家自酿酒，经过不断的完善，今天的格拉帕酒已经不只是用来给咖啡增添甜味的调味剂了。

不仅如此，格拉帕酒正在显现复兴的态势。以格拉帕酒调配的鸡尾酒如Founder Sour（用格拉帕、阿佩罗尔、青柠、橙汁、粉红葡萄柚汁、糖浆和少许矿泉水调制的气泡酒）和Care Affair（用Gra'it格拉帕酒、桃红威末酒、雪莉酒、葡萄籽油和玫瑰水调制）大受欢迎。

然而格拉帕酒还有很长一段路才能到达它应得的位置。传统是它的起点，也是必要基础，剩下的就是沿着创新指路展望未来的能力。祝愿格拉帕酒的本色为大众所欣赏。

关注我们

BarTales 调酒世界 2022年4月 | 十二期



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

编辑：Fabio Bacchi
(fabiozacchi@bartales.it)

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

贡献者：Vittorio Brambilla, Mauro Uva

翻译：TLMG-GROUP - Brescia (BS) Italy

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

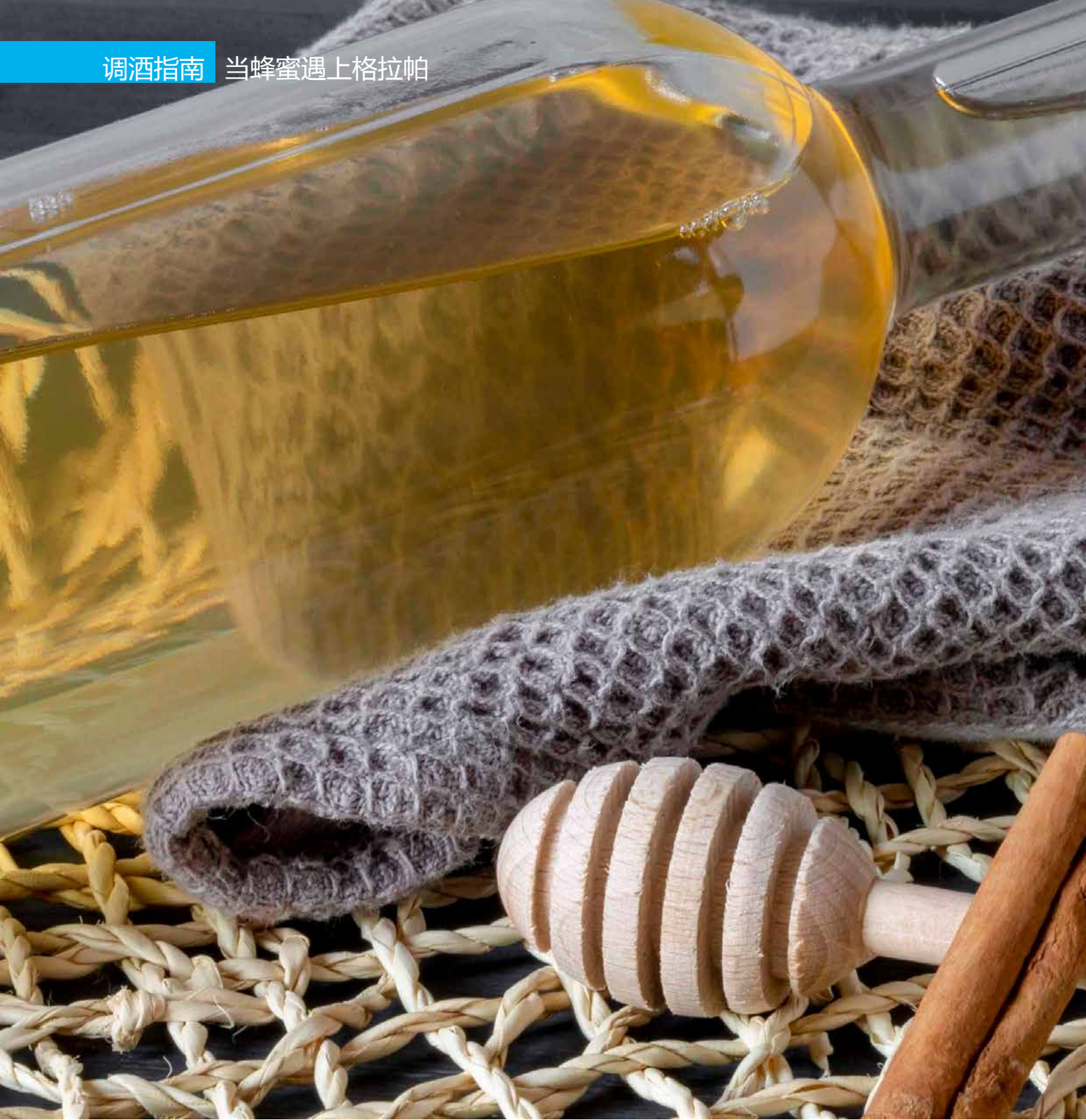
本刊于2013年8月7日进入Tribunale di Napoli发行
登记，登记号：35

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



完美配对

了解一下？以蜂蜜取代蔗糖
与格拉帕酒调配而成的柯林斯

撰文：MAURO UVA



当我们在追溯古老的传统时,发现了一个植根于古代流行习俗的调酒组合——蜂蜜与格拉帕。这对组合从过去一直延续到现在,甚至我可以说,它们会是永恒的经典。在古代,山区的居民将蜂蜜混合格拉帕酒作为一味传统药方。祖母们认为格拉帕酒、牛奶和蜂蜜的混合饮品是抗流感的良药。在意大利东北地区,人们饮用格拉帕酒时经常配以蜂蜜和奶酪,阿尔卑斯山的许多利口酒都是用蜂蜜和格拉帕酒调配而成的。天然蜂蜜是蜜蜂对花的分泌物(花蜜)进行加工而获得的产品,而蜜露则来自某些昆虫的分泌物,这些昆虫也以植物汁液为食。然后,蜂蜜储存在蜂巢或蜂箱中——取决于蜜蜂是在野外还是在养蜂场。食品蜂蜜的质量主要取决于蜜蜂的加工和环境条件(气候、植物群等),但同时也取决于人类的干预。为了促进蜜蜂产蜜、提取蜂蜜以



供应消费者,养蜂人必须采取一些方法。由于自然喂养的蜜蜂的产量并不稳定(每年的产量差别较大),一些养蜂人会安装特殊的喂食器,用糖水来喂养蜜蜂。这样做虽然提高了蜂箱(人工蜂巢)的整体蜂蜜产量,但却破坏了蜂蜜的香气和味道。除此之外,人类采取的其他方式也会影响食品的性味,例如改变蜂巢周围的植物群落、选择收获期和提取方法(过滤、离心等)、对蜂蜜进行巴氏杀菌,以及加工和贮存条件等等。

蜂蜜的含糖量因种类而异,平均为70%-80%。其中,单糖果糖和葡萄糖的含量在蜜露蜜中占比70%左右,在一些花蜜中甚至高达100%。除少数情况以外,蜂蜜中主要的糖分是果糖,因为它本身已经包含在花蜜中。果糖的存在使蜂蜜具有比精制糖更甜的味道,它同时也是一种能量来源,可为人体更长时间地利用。为了使果糖转化为能量,人体首先需要将果糖转化为葡萄糖,然后再转化为糖原,即肌肉的“燃料”。另外,由于每100克的蜂蜜含有约300千卡的热量,因此十分适合运动员在进行体育活动之前饮用。与蜂蜜相比,精制糖的主要成分为蔗糖,是一种由葡萄糖和果糖组成的双糖,而且精制糖不含维生素和微量元素。

蜂蜜最重要的功能之一是其抗菌特性和抗生素效果。许多类型的蜂蜜都含有大量的过氧化氢,即通常用来消毒伤口的成分。由于蜂蜜在巴氏杀菌过程中会被高温破坏一些有益成分,因此,若要获得最大的杀菌效果,未经处理的生蜂蜜是最理想的选择。



但是,值得注意的是,蜂蜜也是世界上第三大掺假产品。全世界对蜂蜜的需求是其产量的三倍。事实上,农业中广泛使用的杀虫剂和气候变化是造成蜜蜂大规模死亡的主要原因,蜂蜜的产量已经急剧下降。

在调酒艺术中,蜂蜜是一种神奇的配料。它广泛的种类让您可以使用不同的蜂蜜调配出不同风味的饮品。栗子蜂蜜具有微苦味道,而野花蜂蜜则能够带来更多的甜味和花香。树林花蜜可以给

饮品增添野生和林地的气味。

所有优秀的调酒师都知道,生蜂蜜很难调酒,主要有两个原因:第一,生蜂蜜非常浓稠,难以定量;第二,生蜂蜜与冰接触时容易结晶。为了克服这些难题,调酒师一般会使用蜂蜜混合液:将蜂蜜溶解在等量的水中混合而成。然而,在混合的过程中,蜂蜜的香味会减半,储存时间也会大大缩短。蜂蜜混合液很少能够持续三天以上,因为其含糖量远不如蜂蜜。蜂蜜高达70-80%的含糖量能够有效防止细菌繁殖,延缓变质。



具体来说,如何在调酒中运用生蜂蜜?以柯林斯(Collins)为例,我们可以用蜂蜜替代糖。由于蜂蜜也能溶于酒精,我们可以在加冰之前,将蜂蜜和青柠汁、蒸馏酒一起预先在杯中混合。这样我们就能够避免蜂蜜结晶并粘在玻璃杯或调酒工具上。另一种方式是对蜂蜜进行特殊的处理,使其在保持原有特性的前提下,便于调酒。如此一来,调制的饮品便能同时具有蜂蜜的香味和益处。

那么,应该怎样处理呢?我们可以在传统的家庭食谱中找到线索。这些食谱中记录有加工蜂蜜以预防冬季流感的方法。因此,经过这些方法加工后的蜂蜜应该是不会变质的。我们读到,蜂蜜和柑橘皮接触会被自然稀释。蜂蜜由70%的糖类组成,是一种天然的吸收剂。在糖和柑橘皮的浸渍中,柑橘皮的精油被蜂蜜吸收(就像蜂蜜制成的柠檬糖油)。通过这种方式,蜂蜜自然地由固体变成了液体,而它的有益成分和气味特性都得以保存。

柠檬糖油(Oleo Saccharum):将500克蜂蜜放入玻璃瓶中,加入两个柠檬的生柠檬皮,密封瓶口。果皮需在蜂蜜中浸渍4天,每天至少摇匀两次,不要打开瓶盖。第4天,过滤混合物,我们的柠檬糖油就做好了。

现在我们就可以将柠檬糖油和格拉帕酒混合调配了。让我们用格拉帕酒调制柯林斯,用蜂蜜代替酒谱中常用的糖浆。您将看到蜂蜜和格拉帕酒如何美妙地融合,为饮品赋予质感。您也可以尝试用蜂蜜替代方糖、用珍藏或成熟的格拉帕酒替代威士忌来调配老式鸡尾酒(Old Fashioned)。相比起方糖,蜂蜜在提升格拉帕的酒体和香气方面的效果会让您有意外惊喜。

Mauro Uva



Shaking perspectives



理性饮酒



gamondi.it



GAMONDI
1890

苦艾酒路线

雷乌斯独一无二的芳香葡萄酒博物馆

撰文：VITTORIO BRAMBILLA

雷乌斯(Reus)坐落在加泰罗尼亚的内陆地区,距离塔拉戈纳(Tarragona)仅十多公里,是一个游客足迹罕至的小镇。与之相反,加泰罗尼亚的首府巴塞罗那则因为著名建筑师安东尼·高迪(Antoni Gaudí)的作品享誉世界。高迪是现代主义最具代表性的建筑师之一,他的作品包括圣家堂(Sagrada Família)、居尔公园(Parc Güell)和巴特罗之家(Casa Batlló)。但其实高迪出生于雷乌斯,而当地也被称为现代主义的发源地。

雷乌斯是一个小城镇,古老的小店密密麻麻地开在狭窄的街道里,宽敞的广场里也有热闹的商铺,气氛让人感觉轻松。在雷乌斯的酒吧里,苦艾酒(Vermut)是作为开胃酒饮用的。人们用橄榄、小菜和薯片下酒,追求原味的还不加冰、橙子或柠檬。虽然高迪在雷乌斯没有留下任何作品,但那里却有一个专门纪念他的博物馆。不过,高迪博物馆并非雷乌斯唯一的博物馆:在那里,有一家苦艾酒博物馆。

20世纪初,一场文化运动席卷欧洲,其风潮与饮品也有所联系。如果因为莫奈、德加和梵高的一些作品中出现了苦艾酒,从而说印象派与苦艾酒有关的话,那么现代主义也与其有所关联,至少在西班牙是这样的。在西班牙语中,“Hora del Vermut(苦艾酒时光)”指的是喝苦艾酒的特定时间,我们曾在《调酒世界》中介绍过。这个传统在雷乌斯非常流行,短语如“Tomar un Vermut(喝一杯苦艾酒)”或“Fer un Vermut(来一杯苦艾酒)”仍然用于表示苦艾酒时光,也就是和三五知己见面、喝开胃酒以及分享传统小吃的时刻。





安东尼·高迪
居尔公园、圣家堂和巴特罗之家都出自这位著名的加泰罗尼亚建筑师之手。



在19世纪到20世纪之间，雷乌斯地区的苦艾酒庄曾高达30多家，它们使雷乌斯成为了世界苦艾酒名城之一。当苦艾酒为人所遗忘时，许多酒庄都结业了。不过，其中的一些品牌仍然活跃至今，或重获新生。高迪的弟子、建筑师西泽·马丁内尔·布鲁内（César Martinell Brunet）为这些酒厂设计的酒窖，堪称酒文化与建筑的完美结合。这些酒窖就像是守护土地的酒神教堂，遍布整个普欧拉特（Priorat）地区。酒窖使用简单的本地材料建造，遵循一致的风格路线，由砖砌成的柱子组成，往上延伸形



苦艾酒博物馆
上图为藏品系列的第一个酒瓶。



成拱门喝拱顶，支撑着屋梁和瓦房顶。每一家酒窖都各有特色，值得参观和驻足小酌。西班牙的苦艾酒通常与意大利和法国的不同，含有更多的植物成分，有些配方甚至含有一百多种植物成分。1982年，一位情迷苦艾酒的加泰罗尼亚商人胡安·塔皮亚斯 (Joan Tàpias) 开始收藏独特的苦艾酒瓶、商标和品牌纪念品。他说收藏的灵感始于他父亲帕布罗 (Pablo) 赠送的一瓶Cinzano苦艾酒，现在他已收藏了约六千件与苦艾酒有关的藏品。家里放不下之后，胡安决定为他的收藏寻找一个专门的场所。于是，他便开设了一家苦艾酒博物馆，这是世界上唯一专门展览著名芳香葡萄酒的地方。不过它还缺一个合适的场馆，理想的地

点位于一栋建于1918年的现代主义建筑中，由雷乌斯建筑师佩雷·卡塞列斯·塔拉茨 (Pere Caselles Tarrats) 设计的一家旅馆。

苦艾酒博物馆 (El Museu del Vermut) 于2014年9月在雷乌斯正式开业，它位于Calle Vallroquetes 74号，在加泰罗尼亚广场附近。博物馆分为数个展区，其中有专门展览不同品牌苦艾酒的空间。因此，这里有Miró专区、Yzaguirre专区、Iris de Muller专

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —

Gin à La Madame

delprofessore.it



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —

Vermouth di Torino Rosso

AMERICANO DEL PROFESSORE

4 cl Vermouth Rosso Del Professore

4 cl Bitter Del Professore

Soda to taste

*Put the soda first
in an Old Fashion glass full of ice,
add the Vermouth and the Bitter,
quick stir and garnish with orange and lemon zest.*

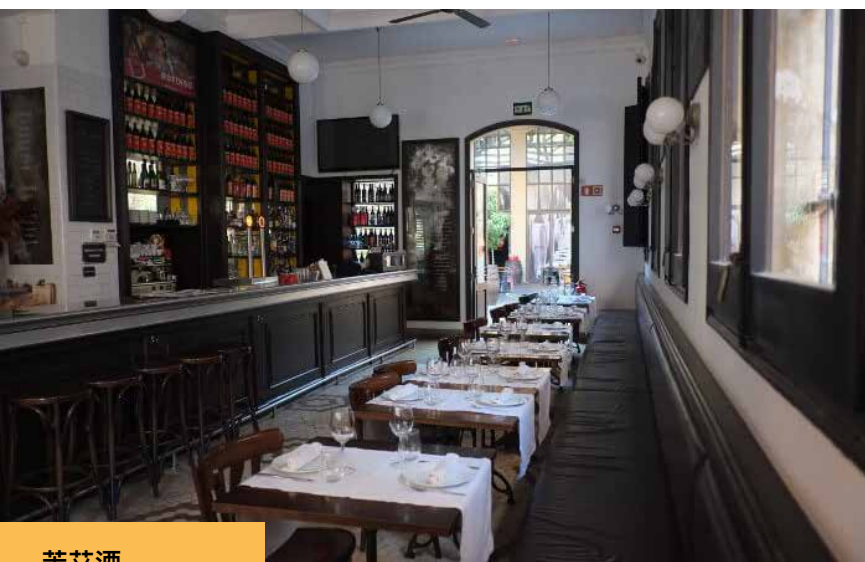
delprofessore.it



区,它们是雷乌斯最著名的三个品牌。当然少不了的还有Martini专区,该品牌对苦艾酒在当地的传播作出了很大贡献。今天,博物馆的藏品包括超过1600个老酒瓶、300张广告海报、历史文档以及数以千计的其他藏品,它们都是苦艾酒的历史见证。

苦艾酒博物馆是世界上独一无二的地方,这里有着来自56个国家的两千多个苦艾酒品牌,包括以色列、埃及、哥斯达黎加和日本。既然如此,这里又怎么会少了让人品酒的地方呢?博物馆分为两层:下层是酒吧和餐厅,而上层则是苦艾酒展览。在参观过程中,人们可以深入地探讨苦艾酒的历史,了解奇闻轶事等丰富的内容。今天,“苦艾酒路线(Ruta del Vermut)”是一条专门介绍苦艾酒的旅游路线。第一站是参观博物馆以及各家酒窖,第二站来到雷乌斯市中心的Vermut Rofes老酒庄。该酒庄由拉斐尔·罗福斯·桑乔(Rafael Rofes Sancho)成立于1890年,现在被改造为一家餐厅,但保留了原来的建筑结构以及过去作为酒厂的生产设备。罗福斯家族的四代人曾在这里酿制苦艾酒。这里保存着有一百多年历史的6万升老酒桶、古董酒瓶和木箱。人们在这里可以体验时光倒流的感觉,想象过去的苦艾酒制作方式。





苦艾酒

最上图：博物馆的餐厅。
上图：VERMUTS ROFES餐厅。
右图：VERMUT ROFES的苦艾酒体验。

(Martorelli) 家族所有,他们是热心葡萄酒事业的加泰罗尼亚企业家。马托雷利家族将酿酒设施搬到了位于雷乌斯(塔拉戈纳)的一个被葡萄园包围的新厂址,称为“Mas de Valls”。除了塔拉戈纳原产地命名的产品外,酒庄的出品还包括Vermut Iris Blanco (Iris白苦艾酒)、Rojo (红苦艾酒)和Reserva (典藏)。

下一站是Bodegas De Muller。该酒庄由奥古斯特·德·穆勒 (Sr. Auguste de Muller) 和瑞纳特·德·布里蒙 (Ruinart de Brimont) 于1851年创立,后者是阿尔萨斯著名葡萄种植家族的成员。当他们发现塔拉戈纳地区具有栽种葡萄的潜力后,便决定在西班牙定居。酒庄为德·穆勒家族所有,前后已经历四代人。他们在贸易和技术发展方面一直敢为人先,是西班牙第一个注册工业用冷却室的企业,用于储存向公众售卖的酒。从教皇庇护十世到约翰二十三世在位期间,De Muller酒庄都是教廷的专用供应商。

今天,De Muller酒庄为马托雷利 (Martorelli) 家族所有,他们是热心葡萄酒事业的加泰罗尼亚企业家。马托雷利家族将酿酒设施搬到了位于雷乌斯(塔拉戈纳)的一个被葡萄园包围的新厂址,称为“Mas de Valls”。除了塔拉戈纳原产地命名的产品外,酒庄的出品还包括Vermut Iris Blanco (Iris白苦艾酒)、Rojo (红苦艾酒)和Reserva (典藏)。

Padró & Co. 这个酿酒家族与葡萄酒的渊源可以追溯到1886年的布拉菲姆 (Bràfim,



德·穆勒酒庄的一些照片。左上：奥古斯特·德·穆勒。

位于塔拉戈纳地区)，一个当时只有约400人居住的农业小镇。丹尼尔·帕德罗·波塔 (Daniel Padró Porta, 1846-1890) 和他的妻子罗莎·瓦尔多塞拉 (Rosa Valldosera) 是酒庄的第一代领导者。当时，这对小夫妻经营着这家小酒庄，还没有什么机器（只有一榨酒机），还有一家蒸馏烈酒的小工坊，出售利口酒和茴香籽。不久之后，第二代继承人丹尼尔 (Daniel, 1875-1953) 和胡安 (Juan,





1878-1966) 接管了酒庄业务。他们迁移并扩大了酒庄,并建造了今天仍是酒庄所在地的厂房,是推动Padró & Co.事业迈上新台阶的主要功臣。

今天,Padró 家族的第五代掌舵人仍然保持着同样的营销理念,以生产优质的葡萄酒和苦艾酒为宗旨。其苦艾酒产品可分为Padró & Co和Myrrha两个系列。Vermut Mirò (米苦艾酒)源于普欧拉特地区的科努德利亚(Cornudella de Montsant),米罗家族也是当地出身,其庄园和酒窖依然保存至今。米罗家族采用典型的蒙特桑特品种葡萄酿制芳香葡萄酒和利口酒,并在整个地区销售。

后来,埃米利奥·米罗·萨尔瓦特(Emilio Miró Salvat)于1957年搬到了雷乌斯,并在同年成立了和自己同名的酒庄 Emilio Miró Salvat, S. A.。从那时起,米罗苦艾酒一直沿用原始配方酿制,配方一直为家族所秘藏。

Priorat B&D Lab是近年在雷乌斯成立的苦艾酒庄,坐落于风景如画的贝利蒙





Liqueur Menta di Pancalieri

Doragrossa Torino,
at the roots of the
italian liqueur - making art.



BEVI RESPONSABILMENTE

doragrossa.com

PALLINI

Limoncello



AMORE AL LIMONE. BOTTLED.



www.limoncellopallini.com



BEVI RESPONSABILMENTE



苦艾酒
埃米利奥·米罗·萨尔瓦特。

特村 (Bellmunt)。直到50年前,村民们一直在地下隧道采铅为生。今天,该地区以葡萄种植业为主,也是西班牙最好的葡萄酒产区之一。2012年推出的Vermut Dos Déus和Fontalia都是在酿制过雪莉酒的酒桶中陈酿三年所得的醇酒。Bodegas Yzaguirre是家族经营的酒庄,已有超过100年酿制苦艾酒的历史。



PRIORAT B&D LAB — BEBIDAS & DESTILADOS
MÁS QUE UNA BODEGA ES UN LABORATORIO CON
PROYECTOS VINCULADOS A LAS TIERRAS QUE LO
RODEAN PERO CON LA VISTA PUESTA EN LOS TIEMPOS
ACTUALES Y FUTUROS, CON PRODUCCIONES LIMITADAS
Y ARTESANALES.

NUESTRA ESENCIA



NUESTROS PRODUCTOS

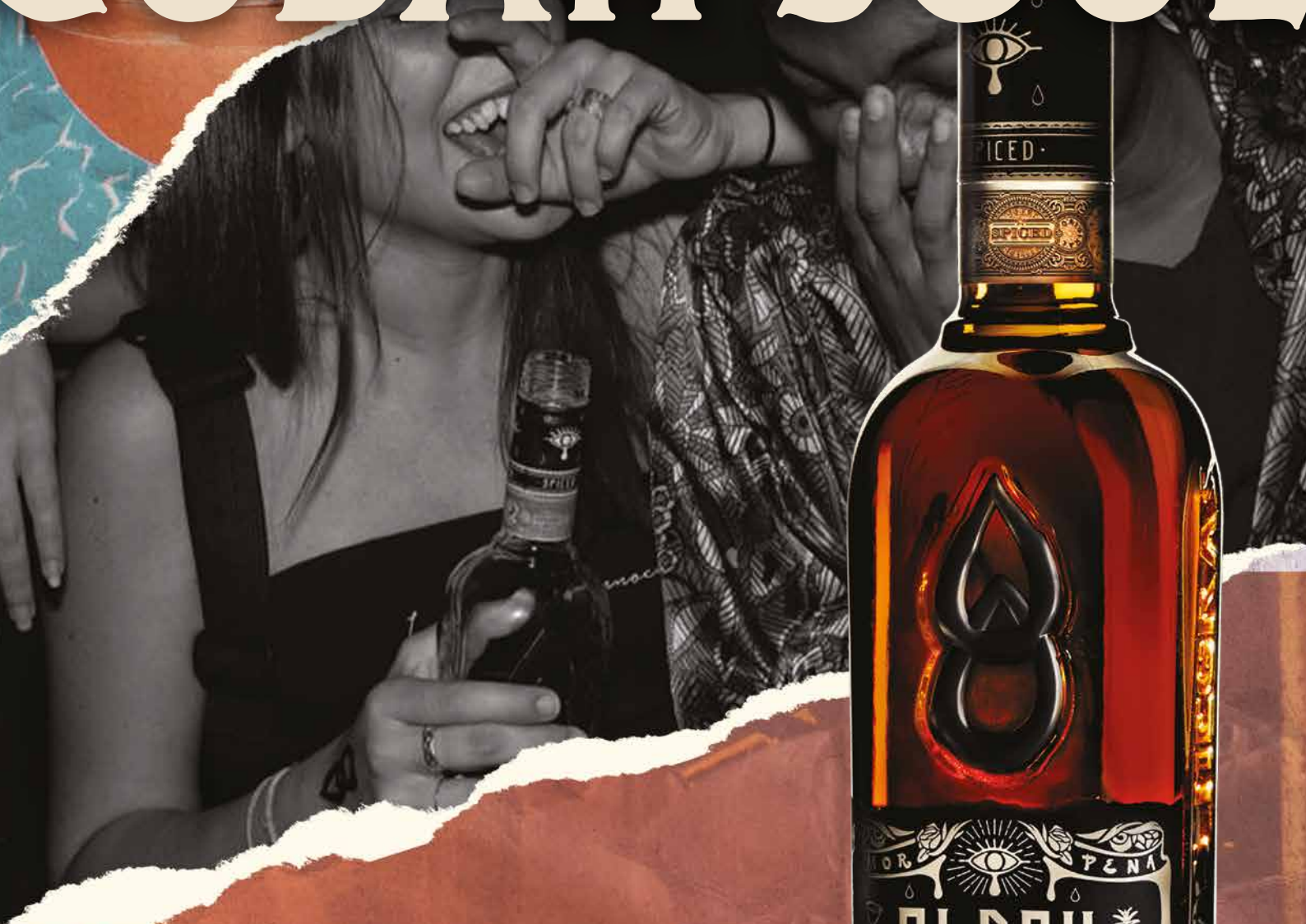


TF. 937 884230 hola@prioratlab.com

它的故事起源于雷乌斯：恩里克·伊扎古雷 (Enrique Yzaguirre) 于1884年建立了酒庄，开始生产甜葡萄酒和苦艾酒，是西班牙该行业的先驱。自1983年以来，现位于邻近埃尔莫雷利 (El Morell) 的酒庄一直由萨拉-索雷 (Salla-Solé) 家族所有。他们致力于使酒庄国际化，并推出新产品，如桑格利亚酒、苦甜醋和葡萄酒。Yzaguirre苦艾酒由80多种香料、草药和根茎在糖蜜酒精中浸渍而



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

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



YouTube



DRINK RESPONSIBLY



成,并在橡木桶中陈酿,以获得独特的香味。苦艾酒博物馆全年开发,参观免费。今天,“Fer un Vermut”不仅是喝一杯苦艾酒,它更是和亲朋好友聚会的时刻,不容错过。而苦艾酒博物馆也忠实地反应了这个悠久的传统。我们很庆幸有像胡安这样的有心人,提醒我们都应该将一瓶苦艾酒放在家里最显眼的位置。有关苦艾酒的全部信息可浏览网站 www.reusturisme.cat。

Vittorio Brambilla





值得喜爱的格拉帕酒

在调酒新趋势中逐渐衰落
但值得被重新发掘的传统

撰文：FABIO BACCHI

在过去的十年里，调酒行业的出品专业化程度越来越高，出现了专门的琴酒吧、朗姆酒吧、威士忌酒吧、梅斯卡尔酒吧，还有专门品尝威末酒、苦味酒和其他酒类的地方。每一类酒都有了专属的展示空间，以便日益精明的新消费者群体认识、品尝和鉴赏。调酒业在推广一款酒的应用性方面起着举足轻重的作用。调酒师的影响力，不亚于酒业公司本身在推广产品及其应用上所做出的努力。遗憾的是，我们的国民烈酒——格拉帕酒——似乎受到了冷遇。意大利的调酒师们似乎已经将格拉帕酒从酒谱中移除。无论这在他们看来是对是错，在我们看来，这是一大损失。



是什么原因导致了格拉帕酒的衰退呢？首先，国外产品凭借其特殊魅力在国内调酒业中发挥了重要的作用；其次，格拉帕酒生产商对其产品推广力度不温不火；最后，对传统的教条式观念以及对格拉帕酒应用于调酒中的一些成见，这些因素都使得格拉帕酒被调酒热潮2.0拒之门外。

以格拉帕酒为基础的调酒并非什么新鲜事。在过去，格拉帕酒行业的生产商和协会都以此为方向采取过行动。然而，从来没有出现过一个有机的项目，能够将不同品牌和风格的格拉帕酒整合在一起。于是，就像其他传统蒸馏酒一样，格拉帕酒也只是将现代调酒业视作一列火车，匆匆忙忙地跳上去。

其实，也有人曾经试图乘着重新发掘经典的浪潮，将格拉帕酒结合到调酒之中，但却没有掀起多少水花。往往只是个别调酒师的执着亮起了一时的聚光灯，却从未成功地带领出业界潮流，将格拉帕酒确定为一种成分，并在此基础上推广、实验、研究和创新。原因不难理解：通过强调酒的吸引力及其历史来考虑重新推广，或推出新产品，是比较肤浅的直觉捷径。但真正的问题在于，意大利的格拉帕酒没有得到充分的诠释，因此未能大众所了解。在大多数情况下，格拉帕酒都被归类为“果渣酒”这一宽泛的类别。而这一类酒的特点一般是性味强烈，在调酒中很容易掩盖配方中的其他成分。

这一观念也许是植根于过去的认识。今天，在现代蒸馏技术的帮助下，格拉帕酒已经发展出新的特质，值得进一步研究。另外值得注意的是，全国各地出产的格拉帕酒都有其鲜明的风格和特色。所以，现在如果需要在调酒中平衡格拉帕酒的味道，一定会比过去容易许多。



然而，格拉帕酒的风格复杂性仍然远远超过其他蒸馏酒。我们相信，格拉帕酒有别于其他蒸馏酒的独特味觉-嗅觉是了解如何应用它的起点。将格拉帕酒引入调酒中是有必要的，但要避免将它理解为一种单一的味道，因为它并不像其他蒸馏酒那样有统一的标准。

今天，格拉帕酒消费已经与调酒密不可分。“其实，以格拉帕酒调酒并非像大家想象的那样困难，”来自弗留利的格拉帕调酒大师毛罗·乌瓦 (Mauro Uva) 解释道，“我们使用过更难调酒的蒸馏酒，但完全没有问题，因为我们很熟悉这些酒。其实，用格拉帕酒调酒的主要问题在于对它的了解；在调酒界，格拉帕酒仍然是一个未知的领域。对于格拉帕酒，你不能一概而论，必须分别对其进行探索和研究。”

格拉帕酒之于意大利，就像威士忌之于苏格兰。威尼托的格拉帕酒和托斯卡纳的格拉帕酒各有千秋：每种土地、葡萄果渣、蒸馏方法和生产商的风格都会产出风格各异的格拉帕酒。“首先可以用最简单的方式用其调酒，然后再进行其他新尝试，”乌瓦说道，“在调制柯林斯或沙瓦时，最好采用纯净的、香气不太复杂的白格拉帕酒。单一品种的格

ORIGINALE
SINCE 1821

LUXARDO®



LUXARDO.IT

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO

est.
1821

Girolamo Luxardo

格拉帕酒
来自弗留利的调
酒师毛罗·乌瓦。



拉帕酒,即使其口感再柔和细腻,也是很难调和的,因为其强烈的气味是由单一葡萄品种决定的,在调酒的结构中也许无法达到平衡。但是,这并不意味着它不能用于调酒;相反,在调酒大师手中,它们浓郁的芳香会使鸡尾酒充满奇妙而意外的香味。在调制一些经典的鸡尾酒时,最好使用陈年的格拉帕酒。在酒桶中的陈化会减轻新酒的浓烈味道,使其变得醇厚饱满。不像琴酒,格拉帕酒无法包容不完美的平衡,因此在调酒时必须尊重其特质,并运用一定的技巧。”

今年,《调酒世界》杂志将参与一次跨越全国的教育之旅。这次旅行的目的是普及格拉帕酒的知识,包括其特性和如何在调酒中正确运用。意大利最知名的八个格拉帕酒生产商也会参与这一项目。我们将会在接下来的每一期,用一个专栏来介绍格拉帕酒及其背景、调酒方法和推荐的酒谱。我们深信,作为意大利国民烈酒的格拉帕酒值得在各地的酒吧拥有与其匹配的地位,并且应该成为调酒师的选择。

Fabio Bacchi

Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE
Mío!



Producto original de Panamá.

BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY



@rummalecon





AMARO FORMIDABILE

当阿曼多·邦巴 (Armando Bomba) 决定酿制阿马罗时,他并非即兴发挥。作为一名调酒师,他有着丰富的专业经验,并深谙意大利阿马罗传统的历史。通过大量的阅读和研究,他了解到古代的女巫和魔法师、祖传秘方和修道院草药、地域传统和传说、古老和新式药房、小众产品和可持续工业化实践。

以这些流传数百年的珍贵记录和酒类文献为基础,阿曼多决定将理论付诸实践,以天然、优质原料制作当代的阿马罗。2014年,阿曼多和他的伙伴以及多年好友弗朗科·斯帕尼奥利 (Franco Spagnoli) 一起启动了该项目,并制定了创业愿景:制作一款能让人联想到美好事物滋味的苦味利口酒。这款酒的整个生产过程,从草药的调配到贴标签和封蜡,都坚持以手工技巧和工艺完成。Amaro Formidabile就这样诞生了。人们常说,成功眷顾勇敢之人。2015年,第一批Amaro Formidabile在罗马的酿酒

实验室完成装瓶，一共只有数百瓶。但很快，其生产量便飙升到一万瓶。不仅如此，Amaro Formidabile在短时间内难得地赢得了一系列业内奖项，包括2018年布鲁塞尔烈酒评选赛的大金奖，以及2019年国际烈酒挑战赛该类别的金奖。

2022年初，意大利烈酒行业的一件值得关注的新闻就是Amaro Formidabile为帕里尼酒厂(Pallini Spa)所收购，并且已经在罗马的总部开始生产。“从一开始，我们就怀着兴趣和好奇心观察Amaro Formidabile的诞生和发展，”帕里尼的总裁米凯拉·帕里尼(Micaela Pallini)说，“在过去的五年里，Amaro Formidabile可以说是活跃在市场上的第一款新生代阿马罗，而且我们马上就注意到，他们制酒的地方离我们不远。”

Amaro Formidabile是一款纯天然苦味利口酒，采用芳香和药用植物在纯谷物酿制酒中浸渍而成，全过程手工制作。尽管意大利的阿马罗都有着共同的传统根源，但每一款都各具特色，与众不同。在Amaro Formidabile这里，与传统秘方的密切联系赋予了其独特的配方和原始风格。

Amaro Formidabile是以谷物酿制酒冷浸渍各种植物成分制成，无添加任何添加剂、色素、焦糖、天然及合成香精，所有成分皆为天然，且生产全过程几乎全为手工操作。

草药、鲜花、树皮、根茎和果皮的配伍形成了Amaro Formidabile的独特芳香复合体，其浓度远高于相关文献的建议。所采用的药用植物包括红金鸡纳、中国大黄、麝香玫瑰、罗马艾草、龙胆、苦橙皮、牛蒡、可乐果、八角、水飞蓟等。首先将这些植物在室温下浸泡在水醇溶液中放置23至27天。在此期间，酒精逐渐吸取植物的香气和味道，直至第21天。然后经过三天的静置，制酒者将视情况决定停止或继续浸渍，以实现浸渍液的芳香和谐平衡。浸渍完成后，通过人工压榨，小心地将提取物与药渣分离。在这第一阶段，提取物

AMARO FORMIDABILE

ROMA

ELIXIR AMARICANTE FINISSIMO





要经过第一次粗过滤。然后再进行过滤，与蔗糖、去离子水和一定量的酒精调配混合，达到最终酒精浓度33度。接着，混合物被放入搅拌罐中，与7种配好的悬浮液搅拌24小时。在经过约15天的稳定期后，得出的产品需再次过滤：首先是具有冲洗能力的过滤器，之后是消毒过滤器。完成过滤后，产品倒入500升的小钢桶中醇化约3周。在产品装瓶后和最终上市前，还需经过短暂的静置期。

“整个过程是费时费力的，”帕里尼表示，“我们打算完全按照创始人的配方制作，所以产量肯定不会很多。这款酒从浸渍到装瓶需要几乎两个月的时间，是一款非常精致的产品。我们将集中于小批量生产，通过预订进行销售。”

Amaro Formidabile的标签上标有产品的制造年份，未来主义风格的优雅设计更彰显出产品的天然。也正因为制作时采用的天然原材料在不同的收获季节都是不一样的，因此不同批次的酒也会呈现出微妙的差别。



Amaro Formidabile色泽为晶莹琥珀色,在超清透玻璃瓶的衬托下,呈现出高贵诱人的透明感。酒香通过不同的维度和感觉展开,具有实验性质,略带烟熏味,还有独特的可可和烤可可豆的气味。质地如天鹅绒般圆润浓郁,包融而温暖,几乎带有嚼劲。入口是令人惊喜的复杂香味:多种层次几乎同时展开,同时又保持各自的特点。前味由三种柑橘类水果的清新香气主导;香料中突出的是丁香和芫荽子的交响曲、一丝淡淡的茴香味,以及艾草和麝香玫瑰的新鲜草香味。接着是烘烤过的木质调,富有东方色彩,让



生产制作

米凯拉·帕里尼与
阿曼多·邦巴。

人联想到高浓度的植物药材提取液。奇妙的是，人们会从中品尝到完全不存在的元素，比如甘草、苦杏仁或点缀在黑巧克力饮品上的咖啡豆。回味悠长深远：焦糖和大黄香味绕梁三日，熏香和苦味让人难以忘怀。

Amaro Formidabile的推荐饮用方式是冷饮，严格来说不加冰，倒入利口酒小杯中享用。其制作过程中使用的多种植物成分的助消化特性，使其成为最理想的餐后酒。搭配的甜品最好是香气浓郁的，如Gran Cru黑巧克力和蜜饯橙皮，和口感柔软的Sassello马卡龙，都是极好的选择。

帕里尼和Amaro Formidabile走到一起的原因不仅是因为地理位置的接近。“阿曼多非常聪明，”米凯拉·帕里尼说，“对于推出市场的产品类型，他有着极其清晰的想法。Formidabile的配方是经过无数次试验后才确定下来的，首先他在家庭厨房配方，接着在现场进行过数百次品酒。后来，通过熟人网络让罗马的消费者进行品鉴。我们之间形成了一种互相尊重敬佩的关系，这让阿曼多相信，我们的公司和家庭能够成为帮助Formidabile更上一层楼，这单凭一人之力是无法完成的。”

Amaro Formidabile凭借其特殊的复杂性成为一款优秀的冥想酒，同时也是制备高端经典鸡尾酒的完美选择。

Vecchio Amaro del Capo®

RED HOT EDITION



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.



Drink responsibly. CaffoStudio

amarodelcapo.com



萨巴蒂尼木桶琴酒

萨巴蒂尼 (Sabatini) 自2015年起进军烈酒行业。基于一种全方位的可持续经济模式，其家族创立的企业结构精简而充满活力，具有对外发展的前景。这种发展模式使得品牌在短时间内便声名大噪，并拓展到海外市场。

萨巴蒂尼琴酒 (Sabatini Gin) 由萨巴蒂尼家族两个分支的四名成员共同开发：菲利波 (Filippo)、恩里科 (Enrico)、尼科洛 (Niccolò) 和后两者的父亲乌戈 (Ugo)。家族现居托斯卡纳的科尔托纳 (Cortona)，他们已经在这里生活了几代人。这里是他们的根，是家族的重要中心。对这片土地的深深依恋，正是他们制作佳酿的灵感来源。

萨巴蒂尼家族从事制酒并非偶然，他们对烈酒的热情可以追溯到1922年。当年，乌戈·萨巴蒂尼的外祖父Guglielmo Giacosa是掌握钦扎诺 (Cinzano) 威末酒秘方的少数监护者之一。Guglielmo后来被派遣到玻利维亚，负责经营当地的钦扎诺酒厂。

就这样，萨巴蒂尼琴酒在气候温和的托斯卡纳乡村诞生了。在这里，大自然给人类馈赠了杜松和佛罗伦萨鸢尾花，正是这两者造就了萨巴蒂尼琴酒的特色。萨巴蒂尼家族希望将意大利烈酒、托斯卡纳植物的芬芳与英国蒸馏酒的悠久传统结合在一起，创造出第一款带有托斯卡纳精神的伦敦干琴酒。

2019年，萨巴蒂尼琴酒的市场销售有75%在意大利，25%在海外。海外国家包括德国、英国、瑞士德语区、丹麦、捷克、香港、新加坡、日本、柬埔寨、泰国、越南、缅甸和捷克。

除了意大利，销售量最高的市场是德国、捷克和英国。在亚洲，萨巴蒂尼琴酒在新加



坡、曼谷和香港的市场反响都相当不错。最近，萨巴蒂尼琴酒还获得了2020年国际烈酒挑战赛的银奖。

近期，萨巴蒂尼家族还将业务扩展到新的领域，推出其他类型的产品，例如萨巴蒂尼橄榄油 (Sabatini Olio)。这款产品是由家族的百年橄榄园生产的特级初榨橄榄油，萨巴蒂尼家族计划将其推广至全球市场，就像琴酒一样。

萨巴蒂尼木桶琴酒 (Sabatini Gin Barrel) 是使用酿制过霞多丽葡萄的橡木桶陈酿的伦敦干琴酒。这款酒是琴酒和白葡萄酒两个世界的交融，即使再挑剔的鉴赏家也无法拒绝其优雅的味觉惊喜，是圣诞礼物的首选。它尤其适合追求独特和大胆风味的品酒人士，并重新诠释了品尝的瞬间：托斯卡纳家族的佳酿传统、对创新的永恒追求，以及与当地酿酒工艺的完美结合。

以上三者的意外邂逅为萨巴蒂尼木桶琴酒赋予了生命。其色泽呈温润的琥珀色，饱满细腻；其强烈而新鲜的香气让人联想到托斯卡纳乡村和新采摘的葡萄向往，令人惊喜不已。如果说它在嗅觉上是清新的感觉，那么在口感上，它则是饱满柔和的。这一点要归功于橡木桶，为植物成分如薰衣草、杜松子和鼠尾草增添了浓郁和层次感。悠长顺滑的后味巩固了这些令人愉悦的口感，并带着一丝野生茴香的回甘。

萨巴蒂尼木桶琴酒的酒瓶设计典雅，仿佛深色橡木桶的木纹。酒精含量为45.5°，非常适合搭配干果、发酵甜点或成熟奶酪一起直接享用。

萨巴蒂尼这款新品的灵感来自将开胃酒和餐后酒两种不同场合的饮品结合起来的想法，造就一种晚间饮品的体验。“我们迎合了更多消费者的口味，包括陈年佳酿的爱好者，”乌戈·萨巴蒂尼说道，“您可以一边读着一本好书，一边享用美酒，也可以和三五知己一起分享。这款酒在市场上是独一无二的产品，因为它完美结合了托斯卡纳的两大特产：杜松子和葡萄酒。我们选择白葡萄酒是因为它能够提升烈酒的品质，相信在未来我们还会考虑选用其他的托斯卡纳葡萄入酒。”

无论您是高品质烈酒的爱好者，还是单纯寻找新鲜感的好奇者，都能够在萨巴蒂尼木桶琴酒的丰富层次中享受这份绝对的惊喜。



ROMA BAR SHOW
INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW
30-31 MAY 2022

READY TO BE SHAKEN