

BarTales 调酒世界

2022年6月 | 第十三期

BarTales副刊



— RON —
Malteco
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover
our entire
range*



www.saviotrading.it



意大利的骄傲

科莱帕尔多 (Colleparado) 位于弗罗西诺内和菲乌吉 (在下拉齐奥地区) 之间, 是一个宁静的中世纪村落, 仅有大约一千名居民。它地处俄尔尼可山区中心, 被人们称为“草药之乡”。

该地以岩洞地貌、特里苏尔蒂 (Trisulti) 修道院、圣多米尼克修道院和植物园而著称。但最为人所知的, 是当地极为丰富多样的物种。毕竟, 正因为这里生长着大量的药用植物和草药, 科莱帕尔多在传说中被认为是医药之神阿斯克勒庇俄斯 (Aesculapius) 的老师——半人马喀戎 (Chiron) ——的花园。看看这个让人惊讶的数字: 该地区已经有1200多种被分类的草药, 属于150个不同的科。数百年来, 熙笃会的修士用这些草药酿制出色的药酒。

一战结束后, 萨兰德雷亚酒厂于1918年在当地成立。从一家小酒厂开始, 随着时间的洗礼, 萨兰德雷亚成功地赢得了知名度和声望, 成为意大利酒业的一颗璀璨明珠。这一切要感谢诞生于科莱帕尔多的珊布卡酒, 还得感谢圣马可阿马罗 (Amaro San Marco), 一款以多种药草浸渍而成的利口酒, 在今年的伦敦烈酒大赛上被评为“年度利口酒”和“国别最佳酿”。这是一项值得骄傲的赞誉。最佳品质, 实至名归。

关注我们



BarTales 调酒世界 2022年6月 | 第十三期

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

编辑: Fabio Bacchi
(fabioacchi@bartales.it)

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

贡献者: Vittorio Brambilla, Alessandro Palanca,
Luca Pizzetti, Valentina Rizzi, 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



PRIMA METÀ
ANNI
'30



SECONDA METÀ
ANNI
'30



SECONDA METÀ
ANNI
'30



1940-1945



FINO ALL'APR
DEL
194

隐士酒，阿尔卑斯之魂

古老阿马罗配方的回归，
浓郁饱满，独酌之选

撰文：ALESSANDRO PALANCA

“阿尔库布斯” (Arquebuse)、“修士阿尔库布斯” (Arquebuse de l'Hermitage)、“阿尔库布斯酒” (Eau d'Arquebuse)、“阿尔佩斯特” (Alpestre)：在超过165年的历史中，这款酒的名字经历了数次转变，只为了保持自己的独特，抵制仿冒者。阿尔库布斯原始配方的草药和酒精的精心配方，就是其秘密所在。这一令人艳羡的配方诞生于20世纪初，在都灵的卡马尼奥拉 (Carmagnola)，至今仍保存在该地。为了躲避法国的反教权法律，圣母兄弟会 (Maristi) 于1903年迁徙至意大利皮埃蒙特，在卡马尼奥拉的博尔戈-萨尔萨西奥 (Borgo Salsasio) 购置了一幢16世纪的旧时贵族宅邸。圣母兄弟会修复了破旧的宅院，作为朴素的修道院。他们设法从法国运来酿酒设备，重新在此地组装。就这样，圣朱塞佩酒厂 (San Giuseppe) 诞生了。由于圣母兄弟会放弃了法国的土地，给假冒者和仿造者留下了可乘之机。圣母兄弟会在法国展开了旷日持久的法律战，以争取“阿尔库布斯”的专属使用权。尽管他们争取到了一些权利，但却无法成为这个名称的唯一使用者。这是因为，阿尔库布斯酒的饮用已经十分普及，因此司法机关判定这一名称为公共财产。这也是促成“阿尔佩斯特”这个名字诞生的原因之一。



FINO ALL'APRILE
DEL

1949

1949-1952

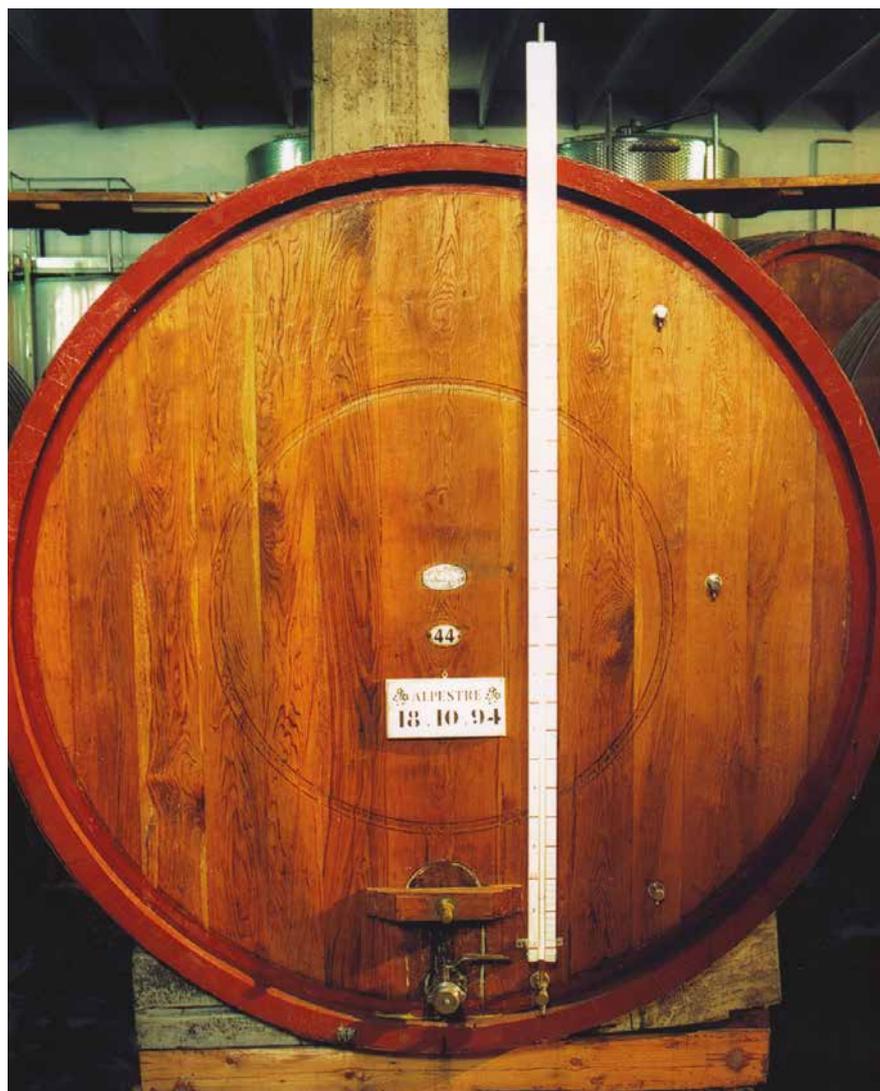
1949-1952

2022

在法西斯政权统治期间，意大利禁止使用外国名称。为了保护阿尔库布斯有别于其他蒸馏酒的独特性，同时也为了突出阿尔卑斯山的产地特征，酒的名称改为“阿尔佩斯特”，而“修士阿尔库布斯”则继续在法国制造。“在一个弥漫着花香的院子里，玫瑰、秋海棠和大丽花争奇斗艳，园中有一幢白色小屋，有着灰色的百叶窗。在花园外有一栋低矮的公寓，烟囱里冒出炊烟屡屡……还有一位财政卫队宪兵。碉堡、烟囱和财政卫队代表着阿尔库布斯。这里没有喧嚣，没有马车驶过车轮辘辘的声音，也没有工人和卫兵来来往往。如果没有那位监察饮酒的财政卫队宪兵，您可能以为阿尔库布斯是自然而成的呢。”

以上这段文字出自马里内拉·德罗索 (Marinella del Rosso) 的《La Corba della Salute》，这是圣母兄弟会在意大利为了使用和饮用阿尔佩斯特而编制的一本小册子。

修道院的酒厂拥有超过25万平方米的农田，日晒充足，用来种植制作利口酒所需的植物。酒厂每天能够生产五千公升的酒。二十世纪上半叶的编年史记载了圣朱塞佩酒厂及其内部的紧张作业对游客产生的影响。广袤的绿色原野上种植着一





排一排的植物,按种类划分为一块一块长方形的区域。植物采集下来经过挑选,然后和高纯度酒精以一定比例放入浸泡容器中,这些巨大的容器占据了两层楼的空间。从蒸馏器出来的酒液直接灌入酒桶。最后的装瓶也是在酒厂里完成的。事实很快证明,皮埃蒙特是阿尔库布斯十分理想的新产地。因为该地区的气候很适宜种植阿尔卑斯山植物群的药草。此外,即使有时药草的收成欠佳,在周围的山谷也能很容易地找到制酒必须的植物原料,不会影响最终出品的配方和味道。长期以来,阿尔库布斯仅在法国生产。1918年,意大利人乔瓦尼·弗雷西亚(Giovanni

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

*Aperitivo
Del Professore*

APERITIVO & TONIC
5 cl Aperitivo Del Professore,
15 cl tonic water,
lemon zest.

*Pour the two ingredients
into a glass full of ice,
mix and garnish with lemon zest.*



Tradition, terroir, people

delprofessore.it



Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



Del Professore Bitter

Refined hand crafted product based on a strong tie to the land,
only natural ingredients and traditional classic recipe.

delprofessore.it

DRINK RESPONSIBLY

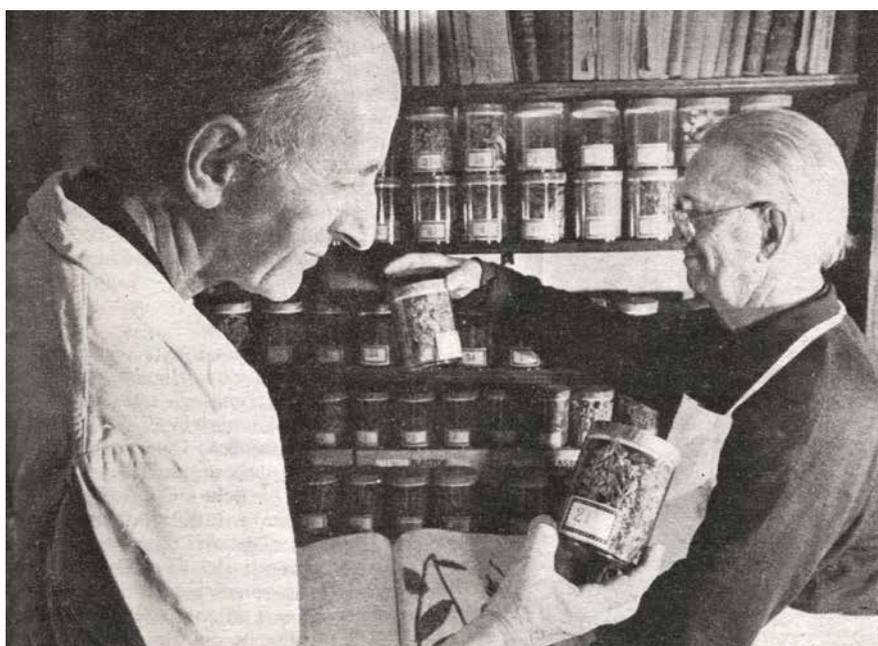
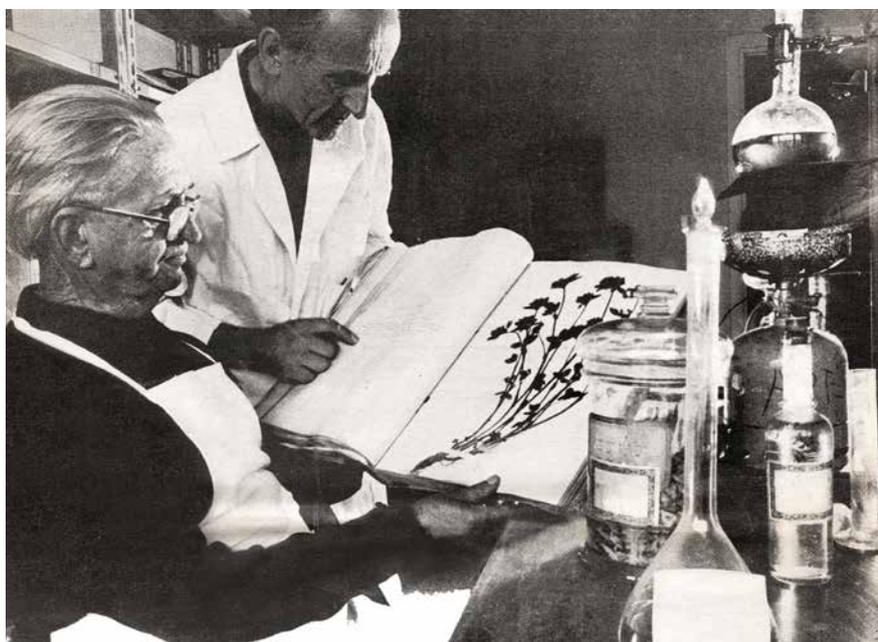
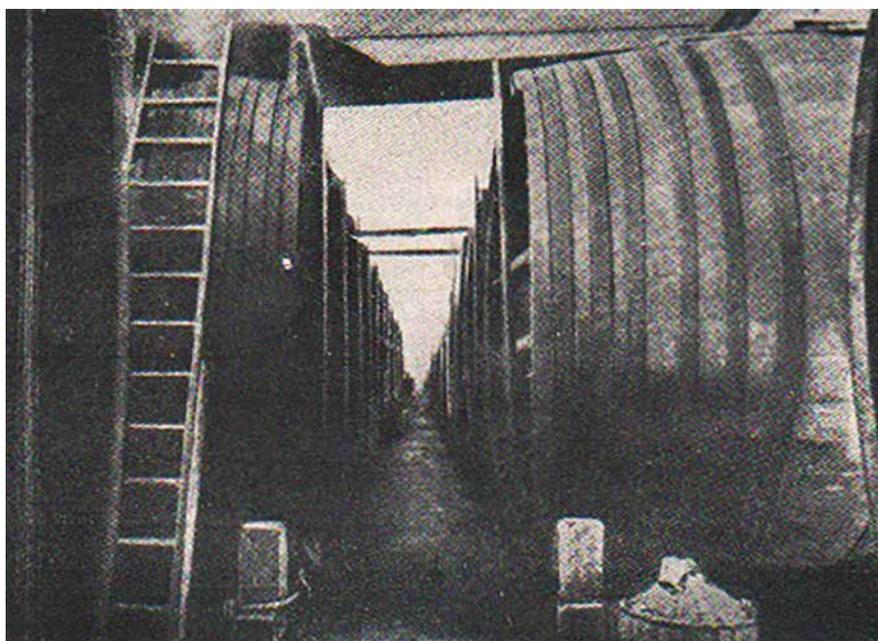
Fresia) 在法国里昂地区旅行时品尝到了这种酒,阿尔库布斯在当地十分流行。他觉得意大利人也会喜爱这款酒的口味——这个判断很正确。于是,乔瓦尼和他的儿子将阿尔库布斯带回了意大利推广,还度过了两次世界大战的艰难时期。与此同时,圣母兄弟会也扩大了他们的生产。除了阿尔库布斯,他们还推出了新产品,仍然是以多种药草为原料。酒厂的拉丁文座右铭为“herbarum virtus, vita hominum”,意即“植物之美德,人类的生命”,这绝非巧合。

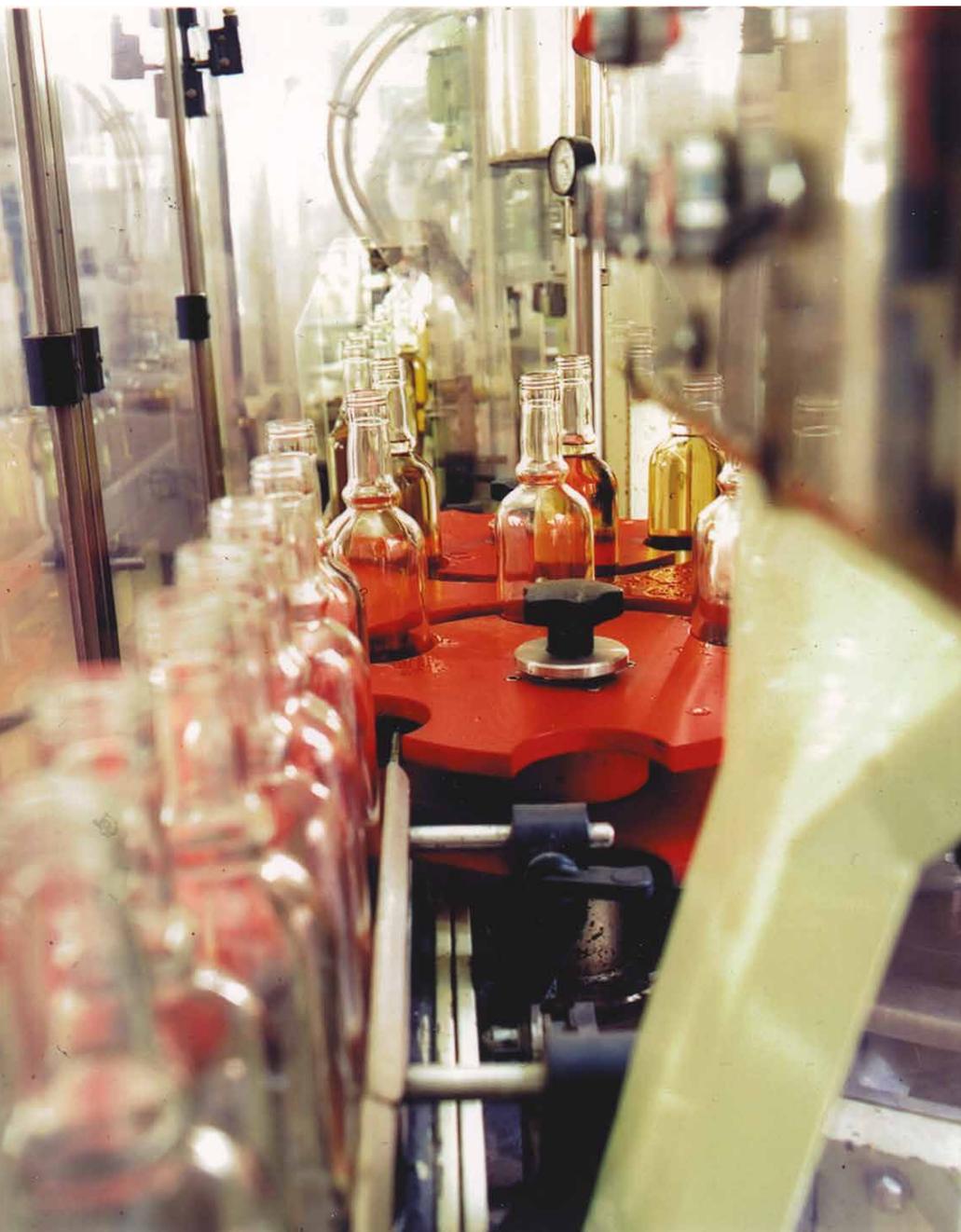
“虽然我对植物学知识一无所知,但它们在根本上留下了对于农业文明世界的一些怀念之情。”记者阿格斯蒂诺·吉拉尔迪(Agostino Ghilardi)在参观圣朱塞佩酒厂后,在插图周刊《L'Osservatore della domenica》中如此描述圣母兄弟会的药草园。当时是20世纪70年代中期,吉拉尔迪认为阿尔佩斯特的成功证明了大众再度关注药用植物的益处。“药用植物(piante officinali)”一词与“officine”关系密切,后者意为古代的草药工坊,是过去“药剂师”(多为修士)从草药中提取药用成分和药用制剂的地方。

除了阿尔佩斯特之外,朱塞佩酒厂还生产其他利口酒。其隐士酒(Hermite)以阿尔卑斯山植物花朵、根茎和药草浸制,是一款酒精含量较低的特级意大利甜酒(gran cordiale italiano)。它适合作为餐后酒饮用,也可用于制作甜品、水果沙拉,或与阿尔库布斯一起调制鸡尾酒。

在圣母兄弟会迁徙意大利的同时,在德国也兴起了一个圣母会团体,成立于1914年。从那时起,他们也开始生产一些有特色的酒,如隐士酒和阿尔库布斯。他们的配方来自弗朗索瓦·里瓦(Francois Rivat)修士的笔记,里瓦是圣母会的创始人之一,也是尚帕涅(Champagnat)神父的继承者。他们酿酒的目的目的是为了在极度困难时期确保相对稳定的收入。

在1965-66年,圣朱塞佩酒厂所在的古旧建筑被拆除;后新建了一家酒厂,但已于





2010年9月30日结业。幸运的是，现在的品牌所有者奥内斯蒂集团 (Gruppo Onesti) 独具慧眼，重新发掘了圣母会修士的古老配方，凝聚了自1857年以来对药草蒸馏酒的深入研究成果。按照古方，他们制作了隐士酒-阿尔佩斯特阿马罗 (Hermite, l'amaro di Alpestre)。

这款隐士酒色泽呈深黄，反光带橙色。闻起来有突出的药草和香脂气息；入口即能尝到皮埃蒙特与利古里亚交界地区的典型植物原料味道。酒体饱满，有明显的药草香但令人感觉愉悦，柑橘味微苦而平衡。隐士酒含有10%的阿尔佩斯特蒸馏酒，主要植物成分包括龙胆、薄荷、苦橙、甜橙、大黄、金鸡纳、绿茴香、铺地百里香、蓍草和罗马艾草。如同过去一样，隐士酒是餐后或安静时独酌一杯的最佳伴侣。在5月份举行的 Mixology Experience和Roma Bar Show上，有更多人已经品尝到隐士酒的滋味。隐士酒，甜酒的味道，阿尔卑斯的灵魂。



Liqueur Menta di Pancalieri

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



BEVI RESPONSABILMENTE

doragrossa.com

蒸馏的艺术

使用扎德拉蒸馏法 受认证保护的 特伦蒂诺两百年历史品牌

撰文：LUCA PIZZETTI

长久以来，格拉帕酒就像是烈酒贵族中的灰姑娘。如同童话故事的桥段一样，曾经被认为是可怜穷亲戚的格拉帕酒，现在摇身一变成为了最受重视的烈酒之一，仿佛穿上历史的华服，成为永恒的公主。

从前，格拉帕酒只是乡村农夫朴素的提神饮料，今天却出现在重要宴席的餐桌上。最优质的格拉帕酒是一种适合独酌的酒，也是搭配食物的理想伙伴。它摩拳擦掌，正准备确立自己在调酒时代2.0的主角地位。

在特伦蒂诺 (Trentino) 方言中，“蒸馏”一词被称为“lambicar”。对于当地的酒厂而言，这个词意味着两百多年历史和文化底蕴及其延续。

特伦蒂诺格拉帕酒研究所 (l'Istituto Tutela della Grappa del Trentino) 成立于50多年前，负责评价、保护和推广由该地区生产的果渣蒸馏而成的格拉帕酒。其标志是一个在酒瓶顶部的三叉戟，象征着他们对格拉帕酒的保护。

与意大利其他地区一样，特伦蒂诺的格拉帕酒蒸馏制作被认为是一门艺术。它包含了与当地息息相关的古老传统和社会习俗，其中的秘密在数百年间代代相传。

特伦蒂诺酿制格拉帕酒的历史是有迹可循的。文献显示，早在19世纪下半叶，该地区就出现了酿酒大师，特伦蒂诺的蒸馏酒甚至出现在奥地利哈布斯堡王朝的宫廷里。今天，有25家格拉帕酒厂都加入了特伦蒂诺格拉帕酒研究所，他们出产的佳酿占全国优质蒸馏酒年产量的8%。

在两百多年的历史中，特伦蒂诺的格拉帕酒将古老工艺的魅力保存在了酒瓶之中。





当地的手工酿酒师选择最新鲜的果渣，酿制出具有独特芬芳、精致柔和的酒，入口也能体现其应有的强度。

正如其他地区的代表特产一样，特伦蒂诺的格拉帕酒充分表达了所在地域的各个方面的，如同一面镜子。成立一个组织推广特伦蒂诺的格拉帕酒的想法主要归功于五位创始人，他们是：巴塞蒂 (Bassetti)、贝尔塔尼奥利 (Bertagnolli)、皮索尼 (Pisoni)、塞巴斯蒂亚尼 (Sebastiani) 和塞尼亚纳 (Segnana)。

特伦蒂诺格拉帕酒研究所一直以高度自律和严格的品质控制为原则，这点也是受认可酒厂所接受和公认的。同时，其无懈可击的品质保证也得到了外部品控机构的认证。这些机构包括马赫基金会-阿迪杰圣米歇尔农学院 (Fondazione Mach-Istituto Agrario di San Michele all'Adige) 和特伦托商会设立的特别委员会，前者负责进行实验室化学分析，后者负责感官检验。

20世纪上半叶，是特伦蒂诺格拉帕酒发展史中的一个重要时刻：图里奥·扎德拉 (Tullio Zadra) 发明了一套蒸馏方法，并以自己的名字将其命名为“图里奥·扎德拉系统”。

图里奥原先是一位铜匠，在卡利亚诺 (Calliano) 的著名工场学习技术。学成之后，他决定开展自己的事业，并打造了一些蒸馏器。他的蒸馏器将为特伦蒂诺蒸馏酒带来革命性的改变，不仅限于果渣酒。

图里奥·扎德拉蒸馏器 (1905/1991) 是一种带扁平整流柱的水浴蒸馏系统。为了确保获得最丰富的香味，其锅炉每次只能容纳少量的果渣。通过对配方的间接加热，实现人工控制、缓慢而持续的芳香提取过程。这是一种不连续的蒸馏器，需要极为小心地



生产商

布鲁诺·皮尔泽，
来自与其同名的
酒厂。



调节温度，并巧妙地将蒸馏物的“心脏”与其首尾分开。
布鲁诺·皮尔泽酒厂 (Distilleria Bruno Pilzer) 是特伦蒂诺最具代表性的格拉帕酒品牌之一。酒厂位于特伦托自治省岑布拉山谷 (Valle di Cembra) 中心，由家族世代经营。他们以耐心、知识、技艺和经验投入蒸馏酒这门古老艺术之中。在其不连续蒸馏器中一滴一滴流出的格拉帕酒、水果酒和复杂的蒸馏酒，都是优质原料和纯净水源的结晶。在静谧的山谷中，酒在无与伦比的自然环境里慢慢成熟，变得醇美。作为意大利酒业中的一颗小而闪亮的宝石，布鲁诺·皮尔泽酒厂的故事始于1957年。



当年, 岑布拉山谷多少已有一些正规的酒厂, 文森佐·皮尔泽 (Vincenzo Pilzer) 决定在当地建厂。这是一项艰巨的任务, 但具有远见的文森佐以毅力克服了所有困难。皮尔泽酒厂以Grappa di Schiava打响名号, 之后再开始生产单一葡萄品种的格拉帕酒。1983年, 以布鲁诺·皮尔泽为代表的新一代经营者带领酒厂进入了创新阶段。此后不久, 布鲁诺的弟弟伊万诺 (Ivano) 也加入了团队。随着他的到来, 位于阿尔塔瓦莱市 (Comune di Altavalle) 法弗 (Faver) 郊外的新厂房于2001年投入运营。直至今日, 皮尔泽酒厂仍然恪守一个简单的原则: 好的蒸馏酒意味着对过去酿酒师的尊重, 意味



着在继承传统的同时大胆创新,要有不断进步的雄心壮志。目前,布鲁诺·皮尔泽兼任特伦蒂诺格拉帕酒研究所的主任。布鲁诺和伊万诺兄弟两人怀着热情与梦想,继续在现代和前卫的背景下酿制极佳的蒸馏酒。他们不仅能够出品一流的格拉帕酒,还勇于尝试新的技术。除了格拉帕酒,他们用威廉斯梨、杏、苹果、榲桲等水果酿制的水果酒也相当出色,还有葡萄酒和葡萄果酒。皮尔泽酒厂已参加2022年的意大利格拉帕酒巡回展(Grappa Tour Spirito Italiano)。该酒展将于意大利各地巡回举行,以推广这款意大利制造的佳酿——格拉帕酒。

Shaking perspectives



理性饮酒



gamondi.it



GAMONDI
1890

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.

PILZER GRAPPA “DEL MÈ”

按照岑布拉山谷居民的习俗,当好朋友到家里作客时,他们会拿出酒窖里最上乘的酒招待。“te dago delmè”,意即“我拿出最好的东西招待您”,寥寥数语,道出当地人的热情好客之风。皮尔泽酒厂在“DEL MÈ”这款格拉帕酒中注入了这份美意。这是一款由八种葡萄果渣混合酿制的格拉帕酒,来自金麝香(Moscato Giallo)和塔明娜(Traminer)的香气复杂,诺榭拉霞多丽(Chardonnay Nosiola)和米勒图高(Müller Thurgau)的香气则明显清晰,然后司棋亚娃(Schiava)、特洛迪歌(Teroldego)和黑皮诺(Pinot Nero)使得酒体丰富,持久而顺滑。建议倒入大酒杯,稍稍冷藏后品尝。酒精含量40%。



PILZER GRAPPA “DEL MÈ D'OR”

陈酿格拉帕酒“Del Mè d'Or”结合了复杂的芳香以及在木桶中陈化作用的效果。这款酒在法国橡木桶中陈酿5年以上,从木材中获得与众不同的香气,口感醇厚,酒体结构提升了香草和巧克力的味道。酒精含量43%。



PILZER GRAPPA ISLAY CASK 85

这款限量生产的灰皮诺格拉帕酒在1980年代使用过的卡尔里拉单一麦芽威士忌(Caol Ila Single Malt Whisky)酒桶中陈酿85个月(7年)而成。Islay Cask 85优雅纯净,香气宜人,入口后表现出一种渐进的复杂性,偏干,带有微妙的泥炭味。酒精含量43%。

PILZER GRAPPA QUANTUM BONU

这是一款传统的格拉帕酒,香气复杂,略带花香,令人愉悦。味道平衡、持久、纯净而芬芳。它体现了这片崎岖而美丽的山谷土地的精神:真诚的情感、简单的快乐。这款格拉帕酒也有添加其他植物原料的版本:芸香格拉帕、车叶草格拉帕、荨麻格拉帕、山松格拉帕、杜松子格拉帕,以及龙胆根格拉帕。酒精含量40%。





奇妙配对

琴酒和帕马森干酪 非同一般、令人惊喜的绝妙组合

撰文：VALENTINA RIZZI

今年的意大利联合酒展 (Vinitaly) 的气氛非常热烈，一切准备充分，充满活力，终于恢复了数年来未曾见过的“正常状态”。从周日到周二，人们可以参加各种活动，从DOC（法定原产地命名产区）和DOCG（受保证法定原产地命名产区）的会议，到有关勃艮第红葡萄酒、意大利白葡萄酒和香槟的主题讲座，应有尽有。

今年的重点是可持续发展和打破常规的组合。帕马森干酪 (Parmigiano Reggiano) 在其中以突破传统为主题亮相。除了经典的组合之外，这款著名的奶酪与寒冷而神秘的苏格兰也结下了千里之缘。

苏格兰蕴藏着无数宝藏。这里的一切都似乎别有洞天，变化多端。在一天之内，人们可以在阳光普照下走到低沉的薄雾中，雾霭延绵地缭绕在大片石楠所覆盖的山头，或许要经过一场淋漓的雷雨，天空才会回归晴朗。而正在这片土地上，诞生了琴酒与帕马森干酪的搭配。

琴酒和这种奶酪之间有什么联系呢？答案之一在于两者的季节性和独特性。季节性与其生产的方式和时间有关，是在春季、秋季还是夏季。根据收割草料和挤奶的季节，



我们会发现不同的味道、气味和香气，而这些因素都能构成一种独特的产品。每款琴酒和每轮帕马森干酪都有其自己的演变，随着时间的酝酿而具有自己的“特色”。

酒展上推荐与琴酒组合的帕马森干酪的陈化期为12至40个月或以上。四种帕马森干酪与四种不同的苏格兰琴酒搭配，





包括纯的、加冰的和混合了汤力水的。帕马森干酪和琴通宁(金汤力)的搭配是一个非常有趣的双重组合,汤力水的二氧化碳突显了琴酒的植物成分,在减弱奶酪的脂腻味同时又增强了其风味。

与陈化24个月的帕马森干酪(陈化较短)搭配的是Isle of Harris Gin(哈里斯琴酒)。琴酒的名字来自哈里斯岛,它位于苏格兰西北海岸的赫布里底群岛(Ebridi)。这是向大海和洋流致敬的一款特别的琴酒。24个月的帕马森干酪呈稻草黄色偏赭石色,



奶酪内部的白色晶体表明酪氨酸(一种氨基酸)的含量多少,也是其成熟度的标志。奶酪的颜色及白色晶体是衡量其成熟度的两个指标。

Isle of Harris Gin诞生于2015年,其创始人安德森·贝克威尔(Anderson Bakewell)在小村庄塔伯特(Tarbert)开设了酒厂。制作琴酒使用了九种精选植物,包括赫布里底群岛真正的特产——从海床采集的糖海带(Sugar Kelp),晒干后用于浸泡。

琴酒在小型的黄铜蒸馏器中进行,蒸馏后的酒与Abhainn Cnoc泉水混合,泉水的纯净和清甜降低了酒精度。琴酒色泽晶莹剔透,有着苏格兰松树清新的芬芳、药草香味、酸橙和葡萄柚的柑橘香、杜松子的香脂味、白胡椒的辛辣,以及海洋的气息。入口味道和谐、柔和而包融,一丝明显的海水味贯穿始终。余味持久而清晰,具有新鲜的香醋芬芳。

这些特点与轻熟的帕马森干酪非常相配,它依然需要一些元素来展开味觉,并缓解口中的“脂腻”。





48个月的帕马森干酪随着陈化期变长而具有更复杂的风味,尤其在气味上,它有着强烈的肉汤、香料和蘑菇的气味。由于气味清晰可辨,与之最相配的琴酒当属Kintyre Botanical Gin(金泰尔植物学家琴酒)。

在金泰尔(Kintyre)连绵起伏的山丘上,托利斯代尔(Torrisdale)庄园的中心,就是贝恩安图尔酒厂(Beinn An Tuirc)的所在地。这里的气候多雨潮湿。制作Kintyre Gin的原料中包含两种特殊的植物:冰岛苔藓(Icelandic Moss)和小酸模(Sheep Sorrel)。

LUXARDO®

ORIGINALE
SINCE 1821



LUXARDO.IT

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO

DRINK RESPONSIBLY

est.
1821

Girolamo Luxardo

150 VARNELLI

1868-2018



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY



在苏格兰的饮食文化中,这两种材料经常用于给猪肉调味。有趣的是,酒厂的名称“Beinn An Tuirc”在盖尔语中就是“野猪山”的意思。酒瓶商标上的野猪图案象征着这款琴酒的发源地,同时也代表了酒厂致力于生态保护。

Kintyre Gin的色泽如水晶一般清澈透明,具有杜松、柑橘和鲜花的清香。其口感直接而温暖,后味是令人极为愉悦的辛辣。总而言之,这款琴酒与帕马森干酪在味觉上形成对比,更强化了48个月陈化的主要特征。中等陈化的奶酪需要依靠琴酒的酒精特质来提升其风味,并通过琴酒的植物成分变得更加可口。

陈化期为60个月的帕马森干酪的成熟特征开始明显,其香气和味道都是关注的重点。一款有特色的帕马森干酪需要同样特别的酒与之相配,最好每一口都能刷新味觉。这里推荐搭配的是Hand Harvested的The Secret Garden Lemon Verbena(秘密花园柠檬马鞭草)。这是一款独特的琴酒,以其清爽的气息给人带来惊喜。Hand Harvested酒厂所使用的植物材料都在自己的花园里种植。

The Secret Garden Lemon Verbena采用马鞭草和柠檬与杜松子、芫荽籽、当归和香薄荷一起蒸馏而成。精心制作,百分百纯天然。这款酒是大自然的馈赠与精湛制酒工艺的结晶。

这款琴酒色泽透亮,具有青草和柑橘味,细细啜饮可品尝到柠檬和柑橘的回味。这些柑橘芬芳、清新气息和微酸味,使得用其调配的琴通宁和60个月的帕马森干





酪成为绝配。它出乎意料地解腻并使口腔感觉清新。在这个搭配中,最显著的特征并非通常起到支撑结构作用的酒精含量,而在于两者之间的对比:奶酪的脂肪和风味,琴酒的清新生津。如果您想要尝试新花样,这个搭配绝对能为您带来非同一般的味觉享受。

陈化期为72个月的帕马森干酪的外观和结构相当重要,它是一种特征独特而显著、饱满而强烈,非常有结构的奶酪。从它的赭石色,以及浓郁的蔬菜汤、香料、干果和灌木香气中可以立即看出成熟的过程。如此漫长的陈化期为奶酪注入了多层次的风味、甜味和辛辣的气味。其结构相当疏松,几乎入口即化。

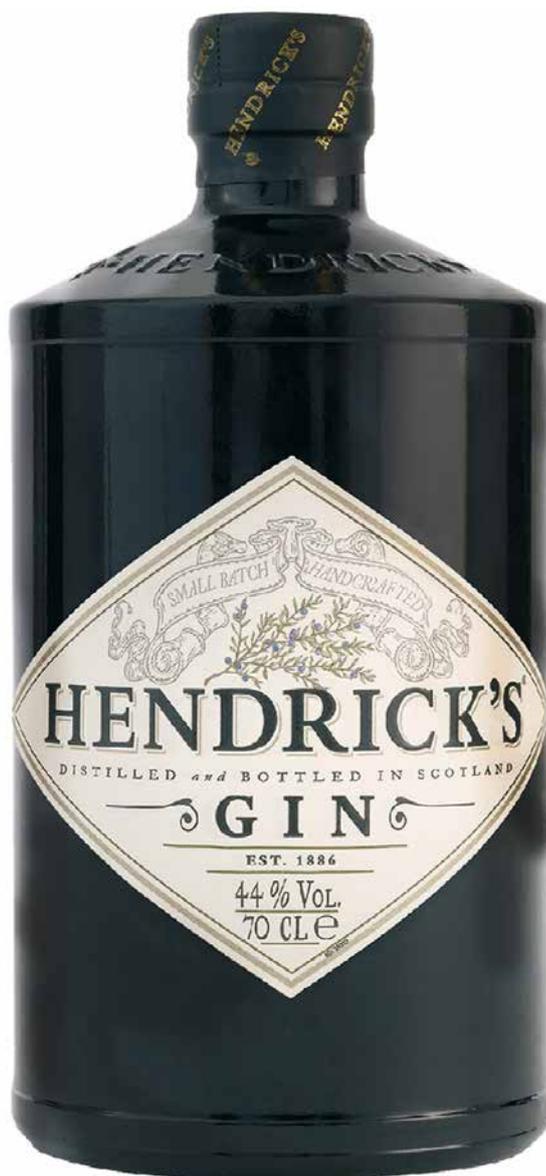
与之完美相配的是苏格兰顶级琴酒Gin Hendrick's(亨利爵士琴酒)。这款酒的配方包括11种植物成分:薷草、芫荽、杜松、洋甘菊、胡荽籽、尾胡椒、接骨木花、橙皮、柠檬皮、当归、鸢尾根。此外,在装瓶之前还加入了保加利亚玫瑰花瓣和德国小黄瓜浸泡。

Gin Hendrick's色泽清澈透明,具有明显的水仙和接骨木花香,略带白胡椒和八角茴香的辛香。口感温润细腻而清新,十分平衡。

小黄瓜和玫瑰作为其中最突出的两种成分,也是让这一搭配出彩的主要因素。



入口感觉黄瓜的味道稍纵即逝,紧接着是玫瑰的芬芳,浓郁的花香留在口舌之上,使得帕马森干酪的风味更为持久,同时缓解了腻味,使口感更加清新。总的来说是一个让人出乎意料的味觉体验,无论在感官还是情感层面上都让人惊喜。我们不禁思考,打破常规往往有助于创新。帕马森干酪有着悠久的历史,而这一次它却剑走偏锋,冒着不为人所欣赏的风险推出新鲜的搭配。我可以这样说,我从未想过会在其中发现另一种味觉感受,甚至是全新的体验。因此,这是一个鼓励创新、试验和勇于冒险的空间。2022年意大利联合酒展确实充满惊喜。



科莱帕尔多的阿马罗

一款古代草药浸制的佳酿，
被评选为“年度利口酒”

撰文：FABIO BACCHI



马可·萨兰德雷亚草药酒厂 (Liquoreria Erboristeria Marco Sarandrea) 是意大利酒业中的一颗明珠，拥有一百多年的历史。其位于弗罗西诺内省 (Frosinone) 的一个约1000名居民居住的小镇科莱帕尔多 (Colleparado)。

“科莱帕尔多”这个名字来源于活跃于本地的一种野猫——猫鼬，又或许是古代的猞猁。实际上，这种野猫也出现在小镇的盾徽上。科莱帕尔多地区受到地中海和亚平宁大陆气候的影响，因此该地植被茂盛，有丰富的山地物种以及其他地中海物种。

传说该地区及其生长的1400种植物与希腊传说中半人马喀戎 (Chiron) 的花园有关，他是阿基里斯 (Achilles) 和医药之神阿斯克勒庇俄斯 (Aesculapius) 的老师。

科莱帕尔多研究草药的古老传统可以从特里苏尔蒂 (Trisulti) 修道院中的加尔都西会制药工坊略见一斑，其历史可追溯至14世纪。萨兰德雷亚酒厂成立于1918年，即一战结束之时。它是意大利伟大的优质利口酒传统的象征之一。时至今日，在古老的特里苏尔蒂修道院，人们仍然一如既往地辛勤酿制利口酒。在科莱帕尔多前往特里苏尔蒂修道院的路上，会途径教皇英诺森三世于1204年建立的“俄尔尼卡植物园 (Flora Ernica)”，它是拉齐奥地区独一无二的植物园，也是亚平宁半岛为数不多的拥

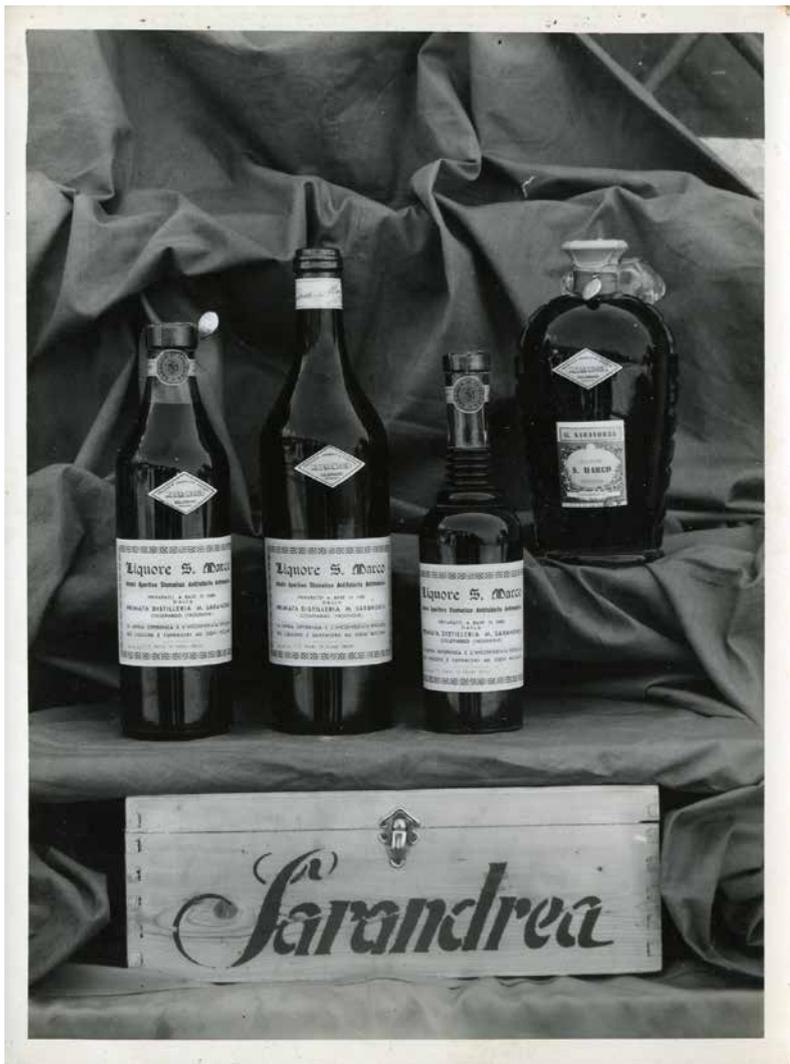
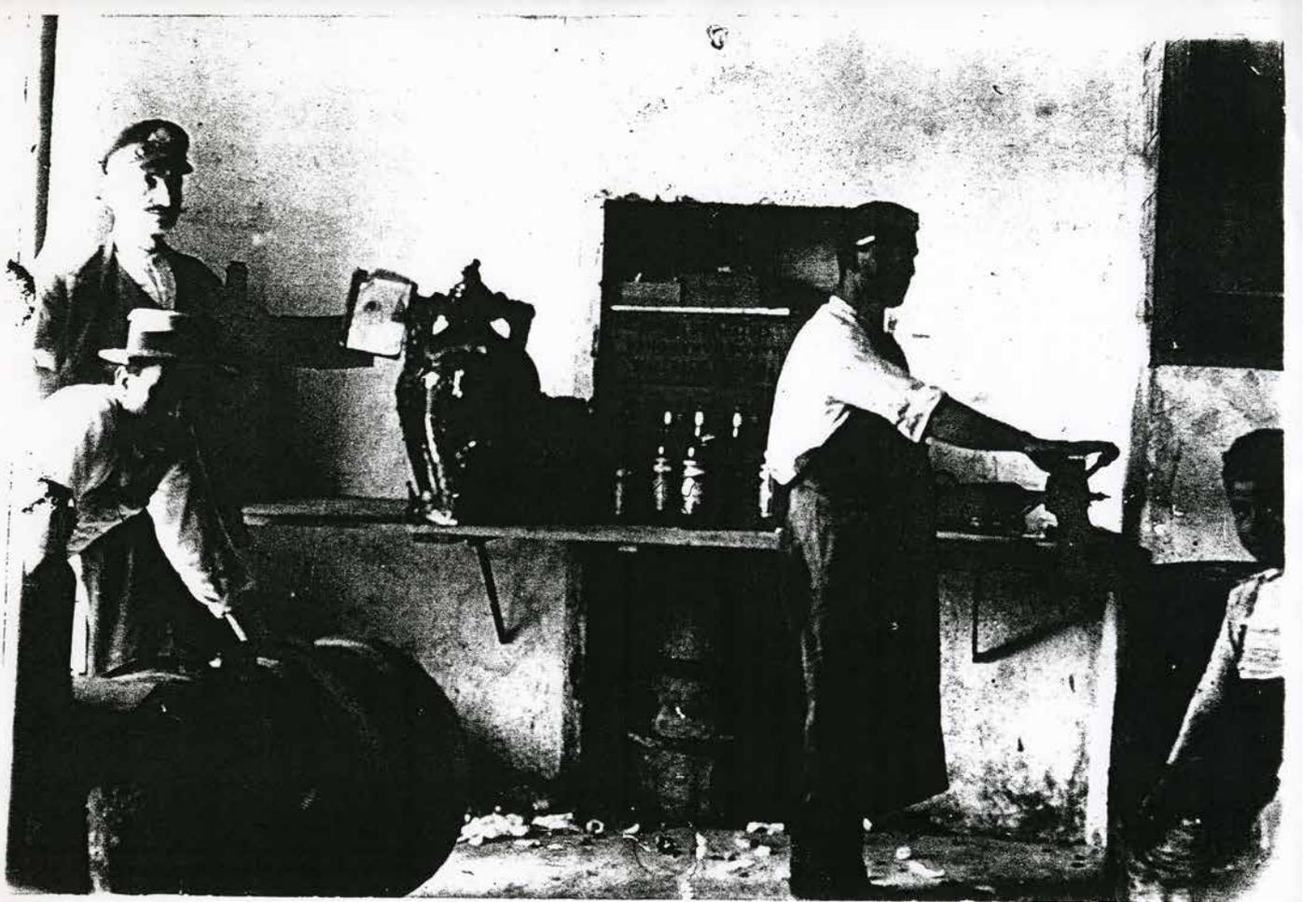


萨兰德雷亚公司最初的所在地。下一页是一些老照片。

有数百种野生植物的植物园之一。从一个小酒坊开始，萨兰德雷亚酒厂年复一年地凭借着进取的态度和坚守初心，逐渐获得声望和美誉。在利口酒领域，他们是第一个将添加八角茴香的珊布卡酒传播到全世界的酒厂。萨兰德雷亚珊布卡 (Sarandrea Sambuca) 由接骨木花蒸馏物制成，它也被称作“Vecchia”（古法），因为它仍然沿用加尔都西会的古老配方酿制。

1961年，教皇约翰二十三世授权萨兰德雷亚酒厂成为梵蒂冈的特许供应商。今天萨兰德雷亚酒厂古法生产线所采用的原料，是在无污染地区野生地中海植物中获得的提取物。

将新鲜植物浸泡在水和酒精的溶液中，制备用于制作利口酒的提取物。所用的水是来自乔恰里亚 (Ciociaria) 高地俄尔尼可山 (Monti Ernici) 的无污染泉水，而酒精则通



过水果和榨渣蒸馏而得。
 酒厂最著名的产品包括圣马可阿马罗 (Amaro San Marco), 酒精度为30%。这是一款以多种药草浸渍而成的利口酒, 刚刚在2022年伦敦烈酒大赛上获得金奖, 被评为“年度利口酒”和“国别最佳酿”。圣安德烈阿马罗 (Amaro San Andrea)

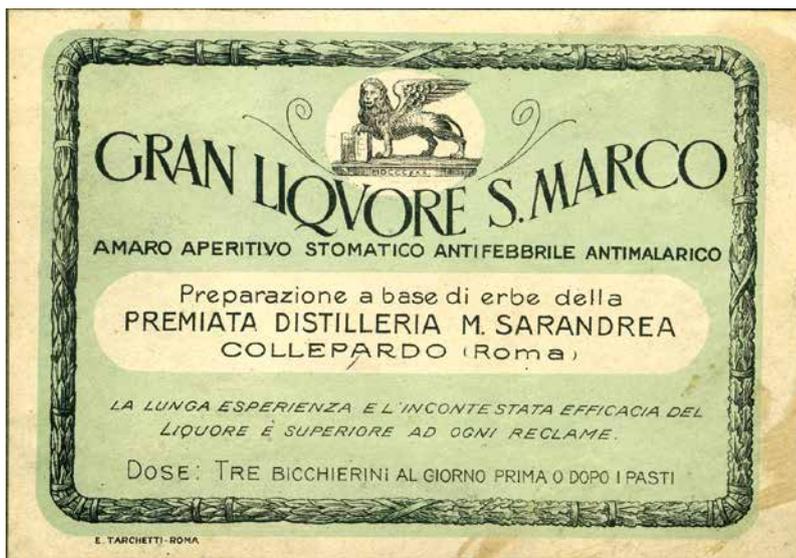


AMARO SAN MARCO
Liquore "Biosfero"
tonico ricostituente.

Sarandrea,
da 100 anni
una storia naturale.



www.sarandrea.it



LIQUEUR OF THE YEAR



AMARO SAN MARCO
Sarandrea Marco & c srl
Country: Italy

BEST IN SHOW BY COUNTRY



AMARO SAN MARCO
Sarandrea Marco & c srl
Country: Italy
Category: Liqueurs

LONDON SPIRITS COMPETITION

Gold Medal 2022

94 Points

AMARO SAN MARCO
Sarandrea Marco & c srl

TASTING NOTES
Aromas of maple syrup, chocolate shaving and mint on the nose. A well-integrated flavour of dried herbs and complementing chocolate flavour on the palate with a note of liquorice towards the finish.

诞生于1920年前后。时为第一次世界大战结束，嘉布遣会 (Capuchin) 修士保罗·萨兰德雷亚 (Paolo Sarandrea) 从军队牧师的职位退役后，重新开始了草药研究。他旨在充分发挥俄尔尼可山盛产的药用植物的优点，并将其运用于酿制有益的利口酒。在兄弟马可的支持下，保罗研发了一系列传统药用利口酒配方，如一款名为“比奥斯费罗 (Biosfero)”的利口酒，后来成为了“圣马可阿马罗”。用以制作这款利口酒的植物材料在浸泡过优质酒精和泉水后，能够最大限度地发挥其助消化的功能。得当的药草配伍，使得圣马可阿马罗



成为最高水平的利口酒，其特性远远超出了简单的助消化功能。伦敦烈酒大赛的评委们对圣马可阿马罗是这样评价的：“闻起来让人联想到枫糖浆，接着是巧克力和薄荷的香气。口感平衡，仍然可以尝到巧克力、草药和干香料的味。余味悠长，带甘草调。”

Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

Producto original de Panamá.

 @rummalecon





团结就是力量

永恒的校正酒 数百年来的最佳搭档

撰文：MAURO UVA和VITTORIO BRAMBILLA合作

在意大利的酒吧里，咖啡兑格拉帕酒的喝法源远流长，尽管确切的起源并不确定。一提到调酒咖啡，人们马上会想到在咖啡中加入利口酒或蒸馏酒的“仪式”。

最常用于校正咖啡的酒精饮料之一当属格拉帕酒，流行于北部地区尤其是弗留利、伦巴第、威尼托、皮埃蒙特和瓦莱达奥斯塔。当然这并非意大利所有地区都如此，特别是习惯使用当地出产的烈酒和甜酒作为校正的地方。在校正咖啡时，不建议使用水果和柑橘味的利口酒，因为它会突出饮品的酸度。除此以外，喝调酒咖啡时不推荐加糖，以免影响咖啡和格拉帕酒之间形成的微妙芳香平衡感。为了确保口味能够有良好的平衡感，校正用的格拉帕酒应在5到10毫升之间，并且尽可能选择一种香气不会被咖啡的浓郁香味所掩盖的格拉帕酒。

格拉帕酒和咖啡之间的友谊可追溯到数百年前。在意大利北部和阿尔卑斯山脊一带，由于气候寒冷，工人们习惯在咖啡中加入一点格拉帕酒。这一饮用方式除了能令人愉快以外，还能给在低温中作业的人们带来一些慰藉。

根据记载，早在18世纪，瓦莱达奥斯塔就出现了饮用“瓦莱达奥斯塔咖啡（Caffè alla



Valdostana)”或“蒙塔纳拉咖啡(Caffè alla Montanara)”的传统，至今已有上百年的历史，仍然是人们欢聚一堂的象征。这种饮品由格拉帕酒、阿尔卑斯葛酒(Genepy)、咖啡、糖和柑橘类水果制作而成。将这些材料混合在一个形状独特的木制容器中，该容器被称为“友谊的格罗拉(Grolla dell'amicizia)”。格罗拉的圆形盖子也是木制的，边上有六个出水口用来喝酒，很是惬意。

“Grolla”一词可能源于“graal”，在古法语中指的是用于饮酒的容器或杯子。最初，格罗拉只不过是一个尺寸很大的高脚杯。因此，“友谊的格罗拉”可以称得上是意大利北部的潘趣酒，早在潘趣酒风行世界之前许多年就已经存在了。



传统
典型的“友谊的
格罗拉”。

现在让我们将时间线往后拉到一战的阿尔卑斯山前线。在严寒中训练的意大利步兵会准备一种用格拉帕酒代替水调制的咖啡，称为“阿尔卑斯咖啡 (Caffè dell'Alpino)”。我们需要结合历史来理解这种饮品的出现。在卡波雷托战役失败之后，意大利军队沿着皮亚维河冒险阻止奥地利军的前进。在等待敌人的这一漫长而紧张的期间，士兵们必须时刻保持警惕。在1917年11月的一份军事通知中，领导层规定分配给每位士兵每天早上8克咖啡和10克糖。这一配额后来增加至每天20克。在战壕里，格拉帕酒往往比饮用水更容易取得，由于卫生条件恶劣，水经常受到污染。战后，士兵退役回家仍然保持着喝调酒咖啡的习惯，这一习惯就这样沿袭下来，成为了一种具有意大利特色的饮品。

如上所述，校正咖啡意味着往咖啡里加入少量的酒，通常加的是格拉帕酒。而最后残留在杯中的咖啡，有的人能从里面预知未来，而有的人则用它来延续意大利东北地区的一项传统——“Resentin”（或作“Rasentin”）——即喝完调酒咖啡后，用格拉帕酒清洗杯中残留的咖啡，然后将其饮用。在这个传统中，格拉帕酒仍然是主角。简而言之，Resentin和调酒咖啡略有不同，因为它通常是在喝完咖啡后进行的。

“Resentin”源于威尼托和弗留利地区的方言“resentare”（或作“rasentare”），是冲洗的意思。因此，“Resentin”指的是用格拉帕酒稀释杯中残留咖啡的传统，它能够同时清洗杯子和提升格拉帕酒的香气。这不仅是一种品尝咖啡的美味方式，也是一种愉快的行动。食客们用餐结束时，在谈笑风生之间兑好Resentin。不过值得注意的是，质量稍低的格拉帕酒也许会破坏这一时刻。因为当酒和咖啡的热量接触时，会释放所有的香气和气味，无论好坏。所以，在这里说“校正”格拉帕酒是不恰当的，因为这意味着廉价的格拉帕酒，会不可避免地破坏Resentin的味道。

在鸡尾酒调制中，格拉帕酒和咖啡非常互补。用咖啡糖浆、柠檬和咖啡调配的柯林斯会让您印象深刻。而用柠檬甜酒和咖啡调制的变体琴蕾 (Gimlet) 将为您的嗅觉和味蕾带来惊喜。这是个千变万化的最佳配搭。

PALLINI

Limoncello



AMORE AL LIMONE. BOTTLED.



www.limoncellopallini.com



BEVI RESPONSABILMENTE



LIQUORI BORBONE

在坎帕尼亚酿制威末酒和苦味酒似乎是一个相当冒险的决定，但Mercanti di Spirits的团队是经过深思熟虑后走出了这一步。市场经理阿尔曼多·佛拉利 (Armando Follari) 说：“自从Liquori Borbone系列推出以来，我们一直在思考如何加强推广我们地区的历史、配方和植物。虽然大家并不怎么熟悉，但其实那不勒斯，饮用和家庭酿制威末酒的传统相当悠久。”自从作出决定起，团队密锣紧鼓地进行研究试验，探索一切的可能性。

就像之前生产Amaro、Rucola和Limoncello Borbone时那样，他们以普罗奇达的科斯坦佐家族 (Di Costanzo di Procida) 的古老配方作为基础，然后进一步研究波旁王朝统治时期那不勒斯的历史和饮酒习惯。当时，那不勒斯是意大利最大的城市和欧洲第二代城市，是一个繁华、自由而辉煌的大都市，也是欧洲贵族和学者聚会休闲的首选之地。

在这些聚会中，波旁王朝的贵族喜欢在府邸组织文学沙龙，他们请来歌剧演唱家



来表演歌剧咏叹调或那不勒斯经典曲目。偶尔还会有喜剧演员登台表演“马奇埃塔 (macchiette)”，一种介于独白和谐趣歌曲之间的喜剧形式。同时，主人家会为客人提供冷饮。

而在普通人家，人们用留声机代替歌唱家和喜剧演员，收听歌曲和马奇埃塔；用便宜实惠的“饼干圈 (tarallucci) 和酒”替代昂贵的冷饮，零食可包括松子焦糖饼 (pinocchiate)、甜口意大利面 (casarecci dolci)；饮品则是冬天喝罗索里奥酒，



夏天吃冰激凌圣代。在家庭自制罗索里奥酒被禁止期间，人们则用更昂贵的威末酒 (Vermut或Vermutte) 来搭配松子焦糖饼。

在那数年间，无论是贵族还是老百姓都逐渐形成了一种习惯，那就是用酿制核桃酒 (Nocino) 剩下的坚果和香料来制作威末酒，以此为白葡萄酒和玛萨拉酒调味。Vermouth Borbone Rosso (16度) 由白玉霓 (Trebiano) 和麝香葡萄 (Moscato) 两种葡萄酿制而成，具有温和的艾草、苦橙、大黄、苦木和香草的气味，闻起来让人陶醉，香料和水果的香气令人愉悦。刚入口能尝到药草味和一丝苦



味,接下来有一种酸味,为温暖的酒精感和辛辣的甜味之间的平衡创造了空间;在顺滑清新的味道中,余味悠长、圆润而持久。这是一款完美的威末酒,可用于搭配那不勒斯的经典甜品,但更主要用于调制经典和新式的鸡尾酒。

根据阿尔曼多·佛拉利的介绍,与Vermouth Borbone同时开发的还有一款苦味酒:

“我们以乔瓦尼·迪·科斯坦佐(Giovanni Di Costanzo)在二战后开发的配方为基础。当时,乔瓦尼在米兰度假期间被一种特别的苦味酒兑苏打水惊艳到。于是他回到普罗奇达(Procida)后,决定使用其小酒厂已有的香料和柑橘类水果,制作一款类似于他在米兰喝过的苦味酒。经过数月的钻研,他成功开发了一款红阿马罗的配方,其香气极为复杂而均衡,总体印象比较经典,但同时又具有鲜明的特征,在当时的同类产品

中独树一帜。”
Bitter Borbone Pigmento Rosso(25度)现在仍然按照过去药剂师和草药师研发的传统配方制作。这款酒在调配经典鸡尾酒时能发挥出最佳效果,如



MiTo、Negroni、Boulevardier等。

Bitter Borbone Pigmento Rosso以最优质的草药和香料制成，其特征在于不同品种橙子的甜味与苦味所形成的平衡感，令人愉快；而在此基础上又与大黄和百里香完美结合。25度的酒精含量散发出的香气非常有趣，为植物味道浓郁的酒体所增强，在嗅觉上达到了极佳的平衡，回味带有优雅的金鸡纳味，悠长持久。

除了配方，Borbone系列的包装也十分讲究。酒瓶标签的装饰花纹的设计灵感来自圣卢西奥皇家丝织厂（Real Colonia della Seta di San Leucio）工匠制作的经典纹样。该丝织厂于1776年3月25日由波旁的斐迪南四世创办，它的产品至今仍在白金汉宫展出，在白宫椭圆形办公室的家具和梵蒂冈、奎里纳宫的一些建筑中也有出现。

标签上还印有1816年的字样，即两西西里王国建立的日期，以及代表两西西里波旁王朝四位统治者的金币图案。



调酒师
PASQUALE
GAZZILLO



酒谱

I BORBONE (调酒师: Pasquale Gazzillo)

材料

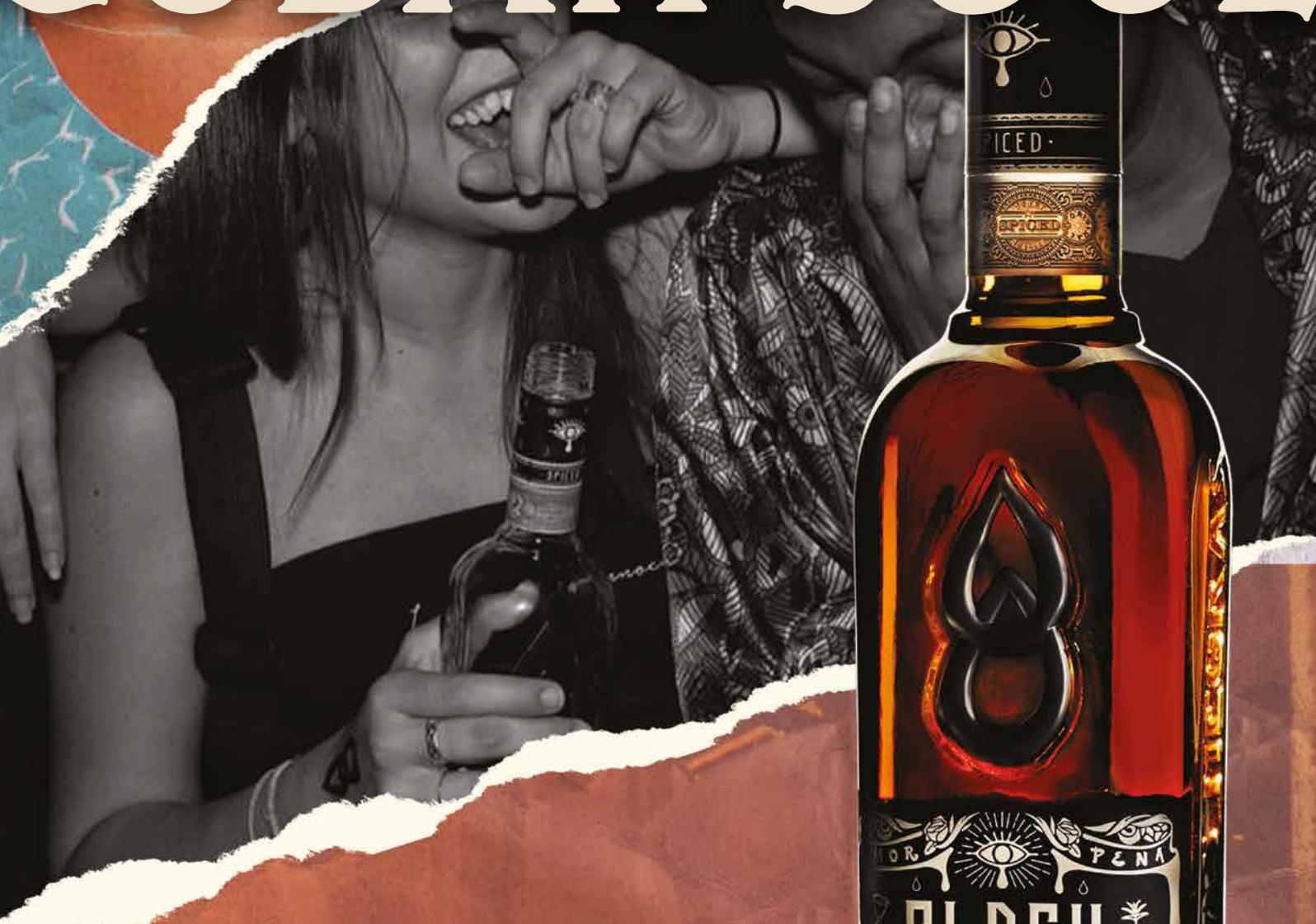
- Ron Relicario Superior 40毫升
- Vermouth Borbone Rosso 40毫升
- 梨子糖浆10毫升
- 巧克力苦精2.4毫升

调酒法: 调和与滤冰。装杯: 香槟杯

装饰: 75%梨子味黑巧克力、整颗榛子

备注: 这是一款硬朗但回味细腻、不落俗套的鸡尾酒。多米尼加的Ron和那不勒斯的威末酒构成鸡尾酒的主体, 梨子汁使回味更甜, 并在此之上带有细腻的巧克力味。以冰镇杯子饮用为佳。Borbone是传统和现代完美结合。

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