

BarTales 调酒世界

2022年12月 | 第十六期

BarTales副刊



聚焦 / 苏打水
惊涛骇浪



报道 / 格拉帕酒
品味大使



当红烈酒 / 意大利杜松子酒
意国金酒



聚焦 / 畅饮西西里
岂止帕塞托



当红烈酒 / DARTIGALONGUE
家族的雅文邑

Shaking perspectives



理性饮酒



gamondi.it



GAMONDI
1890

源远流长的时尚

金酒、金酒，还是金酒。金酒的前进的步伐似乎从未停止。新兴品牌在意大利如雨后春笋，虽然其中一些昙花一现，但背靠雄厚根基的金酒品牌依然坚挺，见证着至少过去十年风靡亚平宁半岛的金酒潮流。源自萨勒诺医学院的古老智慧和意大利非凡的生物多样性，造就了近三百五十个金酒品牌。

金酒最初作为药用油诞生，然后为酒厂酿制。在三十年战争和奥兰治的威廉统治期间，金酒从其故乡荷兰（有争议）远渡英国，这多要归功于威廉这位金酒忠实爱好者。如今，金酒热潮卷到了意大利，风头甚至一时超过了格拉帕酒和利口酒。也许我们可以将这一潮流称之为金酒运动。尽管这并非系统性的，但的确是毫无减弱迹象的一个趋势。在此我们要感谢独立酿造者的热情和小酒厂的工作，他们竭力保持着多年来达到的优质水平。

在大多数人认为金酒是一种时尚的环境下，他们对这一古老、独特的产品进行了重新发掘。就像中世纪的炼金术士和文艺复兴时期的制酒大师所做的那样。尽管今天，对于金酒起源的争论仍未平息，尽管我们也无法肯定金酒源自意大利；但毫无疑问的是，这股似乎凭空出现的潮流，定是有其深厚根源的。所谓渊源有自来。

关注我们



BarTales 调酒世界 2022年12月 | 第十六期

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,
Antonella Paolino, 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

惊涛骇浪

跌宕起伏的汤力水， 反映了当前的不稳定 市场因素

撰文：FABIO BACCHI



十年前，随着新的金酒热潮出现，高级汤力水的需求也急剧增长。其中包括在新一代消费需要的推动下出现的低卡路里苏打水。然而今天，由于经济利润率降低以及其他负面因素的共同作用下，汤力水这类饮品已风光不再。

一些品牌试图从疫情期间停滞的商业活动中恢复过来。但目前通货膨胀的飙升、原材料和商品成本的急剧增加、能源危机和二氧化碳的短缺，所有这些惨淡的因素，使得本来似乎不可动摇的汤力水市场未能迅速复兴。

根据透明度市场研究 (Transparency Market Research) 去年二月提交的一份市场分析报告，2016年汤力水类别的全球价值为15.2亿美元，预测到2025年将达到24.5亿美元。乍一看似乎情况不错。然而，该行业中的一个巨头企业预计短期内利润将大幅下降（6千万至7千万美元之间）。此外，分析家估计，更多结构化品牌将中中期内继续增长。大型企业认为，在世界范围内，低卡路里汤力水将越来越受欢迎，并且愈来愈走向高端路线。

另一个增长因素将会是亚洲市场。汤力水在那里愈来愈受人们的青睐，尤其是中国、日本和印度。根据分析家和主要品牌的说法，未来的汤力水市场将由东太平洋地区的消费主导。

在亚洲地区，这种转向消费汤力水的趋势与当地推出调味金酒的酿制商密切相关。尤其是印度的金酒酿制商，他们能够再现过去十年间，汤力水与琴酒在欧洲的成功共生关系。

2020年，IWSR饮料市场分析预测印度金酒的数量将增加16%。之前我们已经讨论过这个问题，而且它已经成为现实。许多品牌旨在向消费者宣传如何在家中完美享用金汤力和鸡尾酒，我们认为这是非常明智的。这就是目前的情况。

以下我会介绍一些意大利品牌的汤力水。这些品牌都具有一定的知名度，有着不同的市场定位和来源，值得大家关注。



AQUA MONACO

Aqua Monaco来自巴伐利亚的慕尼黑,创建之初是为德国市场生产当地的矿泉水,但今天的业务范围已经扩大。大约1万年前,中最后一个冰河时代结束之时,粘土和岩石形成了慕尼黑的砾石平原。这种天然的保护层保护着地底深处的矿泉水,使其不受人类活动的污染。

Aqua Monaco的矿泉水源自Silence 150米深处的泉水,该地距离Marienplatz约20公里。自2018年1月以来,该公司已获得100%气候可持续发展和素食认证。

今天,Aqua Monaco系列有20多种产品,包括混合物、有机饮品、苏打水。这些产品都是与顶级调酒师合作制作的。

品牌的团队由调酒师、厨师、艺术家、设计师、酒店经理等人士组成。他们不断开发新的概念、食谱、产品、促销和活动。这使得产品的质量不断提高,并灵活应变。

Aqua Monaco Tonic Water (Acqua Monaco 汤力水)口感微酸,碳酸度高,含有青柠和柠檬的天然提取物。

Tonic Water Biologica (有机汤力水)是由100%有机成分制成,不含柠檬酸。成分包括玻利维亚金鸡纳和柠檬。这款汤力水具有令人惊喜的木香。

ALPEX

Fonte Plose是一个历史悠久的家族企业,由Giuseppe Fellin成立于1950年代。作为一位经验丰富且高瞻远瞩的企业家,Fellin意识到位于Alto Adige的Monte Plose海拔1870米处的泉水极具潜力。

1957年,Giuseppe Fellin在水源附近建起了设备齐全的工厂,第一瓶Acqua Plose就诞生于此。自成立以来,公司一直位于Brixen (BZ),多年来业务显著增长。2020



年, Fonte Plose开始涉足高品质调酒领域。

Alpex系列以流畅的山羊头图案为标志, 象征着Acqua Plose在调酒界作为领头羊的地位。该系列有两款汤力水和其他供专业调酒师使用的高级苏打水。系列中的产品均不含甜味剂和防腐剂, 旨在为调酒师提供一流的“意大利制造”产品。Alpex的风格在其汤力水中尤为突出。Alpex Acqua Tonica Indian Dry口味大胆, 口感纯净, 略带苦味, 十分适合用以提升上乘金酒和芳香型烈酒的风味。Alpex Acqua Tonica Italian Taste以地中海风格的原料为基础, 香味和香气非常丰富, 包括迷迭香和各种柑橘的香味。

BEVANDE FUTURISTE

现在, Bevande Futuriste俨然成为了高级调酒的代名词, 频繁出现在前卫创新的酒吧。它结合了优雅、文化和美感等价值观, 被认为是传统“意大利风格”的表达, 因为这些品质长久以来一直是意大利生活方式、饮食和文化的特征。带着这样的愿景, 2014年诞生于特雷维索(Treviso)的Bevande Futuriste在展望未来的同时, 也没有忽视现在, 始终以细心的消费者作为企业使命的中心。

Toniche Cortese系列是以16世纪的威尼斯女贵族伊莎贝拉·科尔特斯(Isabella Cortese)命名的。伊莎贝拉醉心于香水和炼金术的研究, 于1561年出版了《矿物、药物、人造物和炼金术, 以及属于女士们的香水艺术》一书, 书中囊括了她的许多秘方。此外, 该系列以“cortese”一词命名也是取其含义, 它使人联想到传统女性温文尔雅的举止, 同时也暗示着公司的使命。

Pure Tonic Cortese以水、糖、二氧化碳、柠檬酸、金鸡纳树皮提取物为原料。气泡十足, 奎宁成分适度, 生津解渴。Light Tonic Cortese(原料: 水、果糖糖浆、二氧化碳、



柠檬酸、柠檬皮汁、金鸡纳树皮提取物、盐) 口味清淡精致, 含糖量低。Strong Tonic Cortese由于添加了辣椒, 口感强烈, 风味持久。较高浓度的奎宁也强化了这款强汤力水的特征。

BISLERI

谈到金鸡纳, 卡福集团 (Gruppo Caffo) 旗下的Bisleri品牌拥有丰富的经验。该品牌由Felice Bisleri在米兰创立, 他在那里建立了一个规模不大的实验室, 致力于药物研究。虽然他只是爱好者, 但在书籍的帮助下, 他反复研究, 终于成功制备了金鸡纳和铁的的稳定混合物: “Bisleri金鸡纳-铁” (Ferro-China Bisleri)。

自1881年以来, Bisleri的汤力水均以最优质的金鸡纳树皮浸泡而成。著名的Ferro China Bisleri也遵循了这一传统。Bisleri品牌下的三款汤力水全部不含麸质。

L'Acqua Tonica Indian Bisleri 是一款典型的汤力水。其苦味来自Bisleri精选批次的金鸡纳树皮天然萃取液。柠檬赋予其清新爽口的风味, 使口感平衡完整。这款汤力水专为现代调酒而设。

Acqua Tonica Zenzero Bisleri是一款与众不同的汤力水, 其风味来自生姜的天然浸泡液。其独特的新鲜辛辣味道尤其适合与一些深色利口酒和烈酒搭配调和, 提升后者的风味。

Acqua Tonica Mediterranean是一款具有地中海风格的汤力水。鼠尾草、艾草、接骨木花、芫荽籽等草药和香料的芳香完美结合, 赋予其柔滑优雅的口感。奎宁的微妙苦味与柠檬、草药的味道相得益彰。添加的海水更突出了各种原料的风味, 并具有特殊的咸味。新品Acqua Tonica Bergamotto即将上市。



EAST IMPERIAL

East Imperial来自遥远的新西兰，这片土地享有纯净的海水和世界上最受保护的生态系统之一。East Imperial由一系列小批量生产的汤力水组成，其天然原料全部来自亚洲和非洲。公司选用来自爪哇的手工采摘金鸡纳，与创始人的曾祖父在1903年使用印尼种植园的金鸡纳相同。East Imperial汤力水的添加糖均为蔗糖。

East Imperial Old World Tonic的原料来自亚洲，是为当代风格的金酒定制的汤力水。其奎宁含量高、含糖量低、柠檬酸含量低。气味柔和怡人，快速倒出时能闻到花香和柑橘香。口感上有百里香和奎宁的味道。East Imperial Yuzu Tonic是一款美味的汤力水。浓郁的柚子味道被柔和的气泡激活，随后苦味慢慢展现，余味悠长。味道主要是平衡柔和的甜味，略带一丝奎宁的苦味。East Imperial Burma Tonic Water以其优雅的柠檬草和酸橙的味道，以及柠檬酸和糖的持久存在，令人愉快。East Imperial Grapefruit Tonic Water是一款味道温和的汤力水，以天然葡萄柚精华为主。East Imperial Royal Botanic Tonic Water是与皇家植物园的合作出品。在这款汤力水中，接骨木花的味道、红葡萄柚的酸味和印度尼西亚爪哇奎宁的苦味完美结合，相得益彰。



FAIRY QUEEN

该系列苏打水的命名灵感来自世界上最古老的在役火车机车——“仙后” (Fairy Queen) 号列车。仙后号列车于1855年在利兹由历史悠久的Kitson, Thompson and Hewitson公司打造,最初在加尔各答境内行驶。今天,它贯通新德里和阿尔瓦尔,成为受游客青睐的豪华列车,最高时速为40公里。Fairy Queen苏打水为意大利制造,其配方可追溯到一百多年前的传统古方。

Fairy Queen Premium Tonic Water汤力水所使用的水具有非常低的钠和硝酸盐含量。其水源来自位于海拔850米的泉水,在一个未受破坏的自然环境中,这保证了其高纯度和零环境污染。

这款汤力水的泡沫使其具有非常精致和持久的珍珠光泽,其植物成分包括来自墨西哥的天然奎宁、柠檬、苦橙和青柠。Fairy Queen Premium Tonic Water具有微妙的香味,在口中有令人愉悦的苦味和柑橘味,金鸡纳的味道在口中萦绕,使其干燥而清新。

FENTIMANS

Fentimans主打的是“植物酿造”,指的是使用药草和根茎进行独特配方的过程。Fentimans对精挑细选的植物原料进行浸泡,用于生产饮品。优质的天然原料,经过七天的混合发酵,产生一系列风味浓郁的手工制作饮品。

现在,Fentimans在“植物酿造”的过程中加入温和的碳酸化,以取代巴氏杀菌过程中



损失的二氧化碳。这使产品的寿命更长,并使缓慢发酵过程中自然产生的酒精含量不超过0.5%。

Fentimans的每一款产品都可见瓶底沉淀物,它是Fentimans“天然苏打水”的关键所在。因为沉淀物使得苏打水具有更多令人惊喜的味道,并具有鲜明的个性。

Connoisseurs Tonic Water(杜松子、卡菲尔酸橙叶、柠檬草)有一种纯净、清新的味道,在调酒时能提升金酒的芳香。这款多功能的汤力水是专门设计的,具有微妙的味道,能够很好地衬托金酒的主角位置。余味干燥新鲜,十分怡人。

Pink Grapefruit Tonic Water具有复杂的植物体(葡萄柚、橙子、奎宁)、胡萝卜和木槿的浓缩物、发酵的草本植物提取物(杜松子、卡菲尔菩提叶、柠檬草、鸢尾根)和粉红葡萄柚汁。其口感活泼而清爽,粉红葡萄柚均衡的酸甜味道与添加的奎宁完美融合。多种柑橘芬芳和谐搭配,辅以一丝甜美的橙子香。



GREEN GROVE

Green Grove这个意大利品牌由四位朋友合作创立：Antica Distilleria Quaglia的Carlo Quaglia和Federico Ricatto、Ghilardi Selezioni的Marianna Sicheri和Pietro Ghilardi。他们都有着共同的追求：在尊重自然的同时，传承意大利的工艺传统。

Antica Distilleria Quaglia以研究开发为基础。经过近一年的时间，Green Grove的三款汤力水终于诞生。它们的名字分别代表了各自的灵感来源。

尊重环境是我们日常生活的组成部分。“Grove”是果园的意思，因为所有产品的原料都是天然的，来自意大利的，且其芳香成分的配方是独创的。

Green Grove希望通过由柑橘、鲜花和水果元素组成的饮品来彰显意大利饮品的优势，让消费者发现意大利生物多样性所具有的潜质。他们结合了传统与现代，使用现代机械对植物原料进行萃取，最大限度地保留了其精华。

Green Grove系列包括三款调酒用的汤力水。其中之一的Green Grove Tonic是一款多层次而平衡的汤力水，以优质原料制成。其香气复杂精致，能够提升金酒的植物味道，而非喧宾夺主。口感上有令人愉悦的苦味，每升含糖量不过数克。



INDI

Indi&Co是Casalbor公司旗下的一个品牌,来自西班牙南部上百年历史的家族酒厂。公司的优势在于其传统和生产工艺,能够保留原料的芳香特质,制作出天然而美味的饮品。

Indi & Co.是高品质无酒精清爽饮品系列,其中使用的植物原料均在其原产地的最佳成熟条件下挑选。一些原料在运输途中会真空包装,以保持其特性,然后在El Puerto Santa Maria的厂房精心加工。原料会经过缓慢的浸泡,以提取所有可溶性成分,然后进行温和的蒸馏以萃取精华。获取的浓缩浸泡液再与天然糖和纯净水恰当混合,以达到平衡。

Indi Tonic Water汤力水由印度的黑色孜然(Kalinji)、露兜花、小豆蔻和塞维利亚橙皮浸泡和蒸馏而成;浸泡液与奎宁树皮和糖调配成和谐的汤力水。Indi Tonic的柑橘味非常浓郁,塞维利亚橙皮的味道与小豆蔻的芳香完美融合。舌尖上一丝黑色孜然的味道,与奎宁的苦味和红糖的甜味相得益彰。

Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE
Mío!



Producto original de Panamá.

BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY



@rummalecon



CALABRO

Il nuovo modo di bere lo spritz!

ENJOY IT
- 20°
FROM THE
FREEZER



Spritz Calabro

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



Bevi responsabilmente. CaffoStudio



amarodelcapo.com



JGASCO

JGasco的总部设在都灵,生产一系列100%意大利制造的优质调酒用苏打水。所有产品均使用精选原料与纯天然成分制作,不含人工色素、防腐剂和人工甜味剂。

在JGasco的经典汤力水系列中,Indian Tonic是一款味道温和的汤力水。其口感圆润,苦味柔和不明显,泡沫细致持久。Indian Tonic最适宜与柑橘香型和花香型的金酒搭配。Dry Bitter Tonic是为经典奎宁配方的爱好者设计的汤力水。其结构良好,风味延绵,带干爽的苦味,能够提升和强化金酒的复合香气,建议搭配强劲、杜松子含量高的金酒。EVIA系列由无糖苏打水组成,如Tonic 13.5 Evia是一款13.5卡路里热量的低糖汤力水,有奎宁和杜松子的香气,口感干爽清新,柑橘味和苦味持久。JGasco 建议用它来搭配有香脂和草药味的高级金酒。

JGasco的产品线扩张的过程中,推出了新品Green Tonic,一款天然黄瓜味的汤力水。其结构良好,味道持久清新,有新鲜而充满活力的草药味,与柠檬精油的柠檬味达成完美平衡。口感如天鹅绒般顺滑,泡沫绵密、丰富而持久。

Green Tonic本身已经是一款美味的饮品,同时它也是芳香型金酒的绝佳搭配,也可以尝试与伏特加混合。又或者与蓝莓汁调和成无酒精鸡尾酒,以满足无酒精饮品消费者的需求。



品味大使

Nardini, 深谙创新之道的古老传统

撰文: ALESSANDRO PALANCA

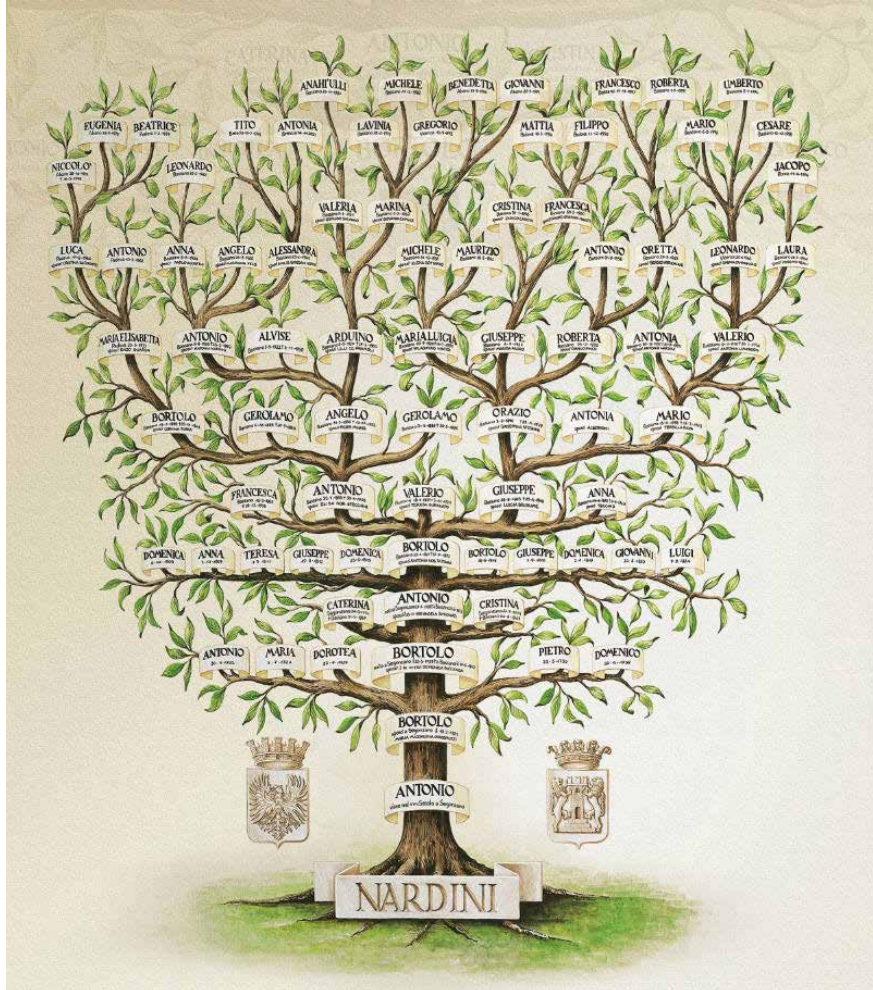
Distillerie Nardini (纳尔迪尼酒厂) 的故事始于威尼托地区中心的一个宝石般精致的村庄。这个故事有关古老而永恒的味道,是承载着传统与人文价值、身份与土地、事物与人物的风味,更是意大利酒业的历史记忆。

Distilleria Bortolo Nardini 是意大利仍在经营的、历史最悠久的酒厂。其历史延续至今,讲述了格拉帕酒在意大利和世界各地的传统,是其代表的国民蒸馏酒及其作为“历史大使”的故事。

在威尼斯共和国时期,1779年4月16日,来自琴布拉山谷 (Val di Cembra) 的酿酒师博托罗·纳尔迪尼 (Bortolo Nardini) 在威尼托的巴萨诺 (Bassano Veneto, 即后来的巴萨诺德尔格拉帕) 成立了酿酒厂,并在相邻的“格拉帕酒厂” (Grapperia) 安装了蒸馏器。一百多年以来,蒸馏法制酒在琴布拉山谷地区广为流行。博托罗·纳尔迪尼购置了



Bortolo Nardini



人物

左上：博托罗·纳尔迪尼。下图：德加斯佩里。

Osteria del Ponte的房舍,并将其作为酿酒的场所。

当时,马车承载的移动蒸馏器开始式微。时代正在翻开新的一页:酿酒商不再到农民那里为其制作蒸馏酒,而是农民自己使用果渣酿制格拉帕酒,自给自足。

博托罗·纳尔迪尼的目标很明确:创新并推广蒸馏酒工艺与文化。他将其酿制的 Grappa Nardini (纳尔迪尼格拉帕酒)称为“Aquavite di vinaccia”(“果渣蒸馏酒”)



),这是酿造方式的拉丁语,省略了字母“c”。有时他还玩起文字游戏,称之为“aqua di vita”(生命之水)或“aqua della vite”(葡萄树之水)。数百年来,Grappa Nardini一直遵循传统工艺,手工制作,选择最好的原材料,确保最高的品质,成为了意大利乃至世界范围内格拉帕酒的卓越代表。

今天,La Grapperia sul Ponte依然位于安德烈·帕拉迪奥(Andrea Palladio)设计的韦基奥桥(Ponte Vecchio)的桥头。桥下默默流淌的河水是她忠实的伙伴,见证着自1779年以来欧洲的历史巨变。俯瞰Brenta河的Grapperia被列入了意大利古迹名录,数百年一直没有改变,仍然具有独特的气氛。在那里,游人可沉浸于热闹的横向空间,品尝饮料,感受其魅力和历史。

自1779年以来,Nardini一直是一个家族企业,是两百年家族企业“Les Hénokiens”的专属俱乐部成员。1860年,发生了重大技术变革:传统的直火蒸馏法被不连续的蒸馏器所取代。得益于此,格拉帕酒在质量统一方面大大提升。同时,酒厂通过开发



Acqua di Cedro意式白兰地、 Fernet 苦味酒和Mistrà茴香酒扩大了产品范围。1910年,酒厂开始着手研制陈酿格拉帕酒。

世界大战也并未阻止Nardini酒厂不断创新脚步。1919年,它引进了双重精炼技术,使酒的纯度更高。一战之后,公司将生产线转移至巴萨诺城墙外,变得更现代化、规模更大,实现了创始人的梦想。

第二次世界大战的封锁和毁灭性后果也未能使酒厂停止运作。巴萨诺的韦基奥桥在一次轰炸中被炸毁,重建后于1948年10月3日由阿尔奇德·德·加斯佩里 (Alcide De Gasperi) 亲自主持落成典礼。他手持一瓶Grappa Nardini,做出仪式性的手势。这一刻, Nardini与这片土地之间便结成了永恒的盟约。

战后的人们渴望重新找到自我认同,并忘记战争的伤痛,于是格拉帕酒的需求也日渐增加。在斯拉沃尼亚橡木桶中陈酿的Grappa Riserva满足了陈酿酒爱好者的需求。同时,利口酒的生产工艺也日新月异。其中诞生了一种起源神秘的利口酒——

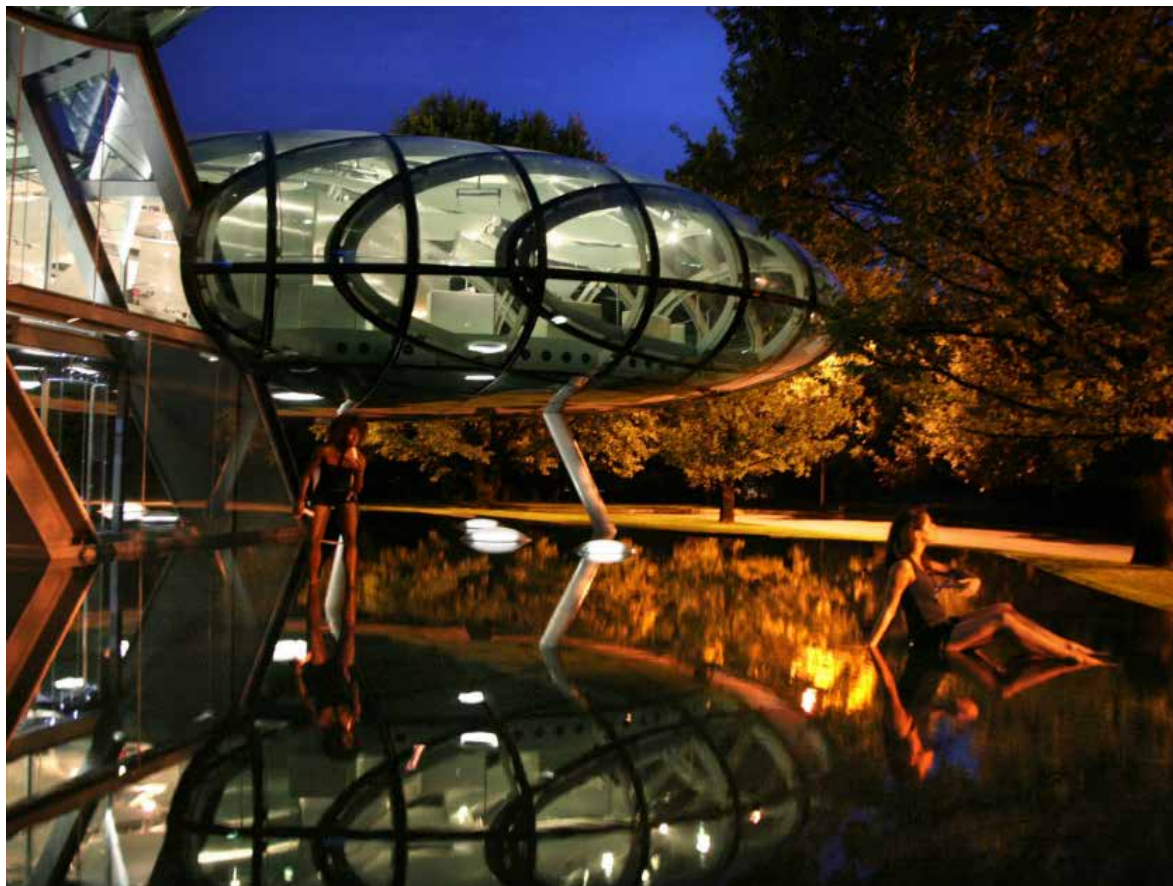


人物

伊丽莎白太后，
乔治六世之妻。

Tagliatella，它是由保存在铜缸中各种Nardini产品混合“勾兑”而成的。格拉帕酒作为意大利明珠获得认可的另一项重要事件，发生在1953年英国女王伊丽莎白一世的加冕仪式上。当时国王乔治六世的妻子伊丽莎白太后选择在皇家接待中提供Grappa Nardini。也许这就是上天的美意吧。

1963年，公司引进了真空蒸馏技术。这种工艺是在低温下进行蒸馏，防止麦芽过热，有助于保留芳香成分。在此同时，一座新的生产厂房在巴萨诺郊区落成。今天，Nardini的格拉帕酒是由巴萨诺蒸馏厂和特雷维索Monastier蒸馏厂生产的混合酒，前者采用大锅蒸馏法，后者则采用连续循环蒸馏法。酒厂使用红葡萄、赤霞珠和梅洛以及白葡萄、



白皮诺和弗留拉诺皮诺的酒渣。巴萨诺酒厂还设有先进的分析实验室。Nardini一直积极参与推广国家历史文化的所有活动。2004年,为了庆祝公司成立225周年,建筑师马西米利亚诺·福克萨斯 (Massimiliano Fuksas) 为其设计了现代建筑Le Bolle。这是一个供游客聚集的空间,通过各种活动推广格拉帕酒文化。同年,公司推出了新品Aquavite di Vinaccia Riserva 15年陈酿版。Le Bolle位于皮特罗·波奇纳伊 (Pietro Porcinai) 在1980年代设计的公司公园内。它也是一个进行研究的场所,那里有蒸馏的工艺,并讲述了土地及其潜力。Selezione Bortolo Nardini精选系列包括: Grappa Extra Fine、Grappa Riserva 3年



陈酿、Grappa Riserva 7年陈酿,以及Grappa Riserva 15年陈酿。由蒸馏大师从酒桶中精心挑选, Grappa Single Cask在单一品种的斯洛文尼亚橡木桶中陈酿22年。其轮廓复杂细腻,层次丰富可辨,有明显的香草味道和淡淡的花香,口感出奇地顺滑。这款格拉帕酒具有独特而珍贵的灵魂,口感圆润精致,称得上Selezione Bortolo Nardini的超高端系列。这是一项长达20年项目的成果,通过选择最柔和、最芬芳和最精致的格拉帕酒,为意大利国民蒸馏酒的质量设立了新的标准。

除格拉帕酒之外, Nardini还生产利口酒、苦味酒、开胃酒,是调酒业最重要的参与者之一,其在调酒业中推广的格拉帕酒方案是世界上最先进的。Bortolo Nardini酒厂一直是纯正的意大利血统,这点让我们感觉非常荣幸,并且赢得了世界各地的奖项和认可。对于意大利调酒师来说,这是我们的骄傲。

RON Malteco

SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence
of an Intense Pleasure*



*Discover
our entire
range*



www.saviotrading.it

BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY



意国金酒

新品牌的新出品 值得发现的金酒呈现持续增长趋势

撰文：CECILIA MORETTI

自十年前起，金酒的消费进入上升的趋势，算得上是烈酒世界的一个重要的时代。但人们不禁产生这样的疑问，即这个趋势会持续多久，或者何时停止。

放眼望去，在龙舌兰酒、威士忌、混酿蒸馏酒和无酒精饮品等品类里面，都出现了“高端化”的转型或危机。然而，金酒依然表现坚挺，消费不断增长。

尽管目前未有任何国家实行地理认证的金酒（除少数品牌外），但不可否认的现实是，各地的金酒制作愈来愈倾向于使用当地的药用植物作为原材料，并与当地流行的习俗和传统发生联系。同样的情况也发生在意大利，尽管我们看到许多产品只是朝生暮死，忽略了其内在品质。

当然，意大利良好的生物多样性为当地金酒的发展起到了如虎添翼的作用。在意大利约有350个品牌金酒，有的向人们述说重要的故事，有的寻找自己的故事，也有的通



过人工智能叙事的形式构建故事。

金酒在意大利历史悠久，其源头可追溯到萨勒诺医学院。意大利的杜松子是可识别且具有地理特征的。不过，我们不认为这足以催生系统性的运动。反之，我们相信，通过运用技术和本地原料，我们能够做出成果，酿制出有意大利特色的金酒。即使是一些被认为草创未就的品牌，他们的出品也是值得关注的，有些甚至达到优质的标准。以下我们会介绍一些过去曾提及或我们认为值得关注的金酒。这些单品在混酿方面表现极为出色，有些尤其适合冥想饮用。它们有的早已推出市场，有的最近才上市；有的名声在外，有的鲜为人知。无论如何，我们都邀请您来逐一发现。

CORRICELLA-MERCANTI DI SPIRITS

Corricella Gin (43度) 是向普罗奇达岛 (Procida) 和迪·科斯坦佐-阿瓦隆 (Di Costanzo-Avallone) 家族历史的致敬。多年以前，这个家族在岛上开设了第一所酿酒实验室。

普罗奇达岛因被迈克尔·雷德福 (Michael Redford) 和马西莫·特罗伊西 (Massimo Troisi) 选为电影《邮差》(Il Postino) 的取景地，从而为大众所熟知；今年它被评选为“意大利文化之都” (Capitale Italiana della Cultura)。科里切拉码头 (Marina di



Corricella) 是普罗奇达岛的浪漫明信片。在这里,渔民的网和渔村随意而丰富多彩的建筑交相辉映。楼梯与拱门、圆顶、窗户、台阶.....在一个真实而纯朴的无序中相遇。

Corricella Gin酒瓶标签上印的就是这么一幅图画,出自那不勒斯艺术家“FeBe”,即弗朗切斯卡·贝尔蒙特(Francesca Belmonte)的手笔。色彩缤纷的酒瓶还有更多的细节,比如印制标签的天然造纸,以及木制瓶塞。

Corricella Gin是由英格兰最古老的酒厂酿制的伦敦干金酒与普罗奇达岛绿色柑橘类水果以及其他本地植物的浸泡液混合而成的一款原创金酒,呈现出真实、细腻和自然的味道。

该品牌另一款金酒是Corricella Tangerine Gin(43度),其中使用的是普罗奇达岛柑橘的浸泡液。其酒瓶上也印有FeBe的画作。这款正宗、精致而自然的金酒,散发着罗奇达岛柑橘的香味,具有柔和的橙色。

Corricella Gin在上届罗马酒吧展上正式亮相。

EMPORIA-GRUPPO CAFFO

Emporia Gin凭借着在2020年世界金酒大奖赛上获得的“最佳意大利当代金酒”而打响名号,该赛事是业内最负盛名的国际比赛之一。Emporia Gin是Caffo集团的酿酒大师努奇奥·卡福(Nuccio Caffo)长期研究的成果。为了确定理想的配方,他做了大量的工作。

Emporia Gin的特色成分是腓尼基刺柏,这是一种卡拉布里亚地区独有的野生品种,也许是三千多年前殖民地中海沿岸的腓尼基航海家带来的。其浆果呈紫红色,因此又称“红凤凰”。与常见的杜松子品种相比,其香气更为细腻。Emporia Gin的其他植物



成分也来自卡拉布里亚,包括佛手柑、酸橙和佛手柑皮、甘草根、鼠尾草、艾草、接骨木和茺菱籽。

生产这款金酒首先要浸泡杜松子,然后加入柑橘皮和芳香植物。随后进行初次蒸馏,一年后在蒸馏酒中加入香料和第勒尼安海水的混合物。古代腓尼基人也用第勒尼安海水酿酒,能够带来一种咸味。然后进行第二次蒸馏,让所有成分融合。双重蒸馏的过程是在古老的铜制蒸馏器中进行的,该蒸馏器具有水浴系统和伊格罗特(Egrot)蒸气蒸馏器,无需整流。

酒瓶设计经典,形状略带圆弧,瓶身上部有垂直的雕刻纹,与瓶塞的花纹互相呼应。瓶身标签上是古代腓尼基船的图案。

Emporia Gin(45度)口感复杂、饱满但十分顺滑,充满芳香,略带特殊的咸味。

GIL-COMPAGNIA DEI CARAIBI

The Authentic Rural Gin(43度)是使用野生杜松Rocca Imperiale制作的,其杜松子以树脂香味著称。

这款金酒的品牌Gil(吉尔),原本是1871年卡拉布里亚海难事件的一艘船上的医生。他成功合成了毒蛇Rocca Imperiale的致命毒液。The Authentic Rural Gin使用了四种药用植物,分别在罐式蒸馏器中单独蒸馏。然后加入卡拉布里亚多种植物浸泡3-4个月制成的浸泡液:包括Rocca Imperiale IGP的柠檬、自家花园的Bisignano甜橙和苦橙、Pellaro的佛手柑、Palombara的牛至和Cozzo Carbonaro的薰衣草。待蒸馏酒和浸泡液混合后,用亚麻布进行粗过滤,只去除蒸馏过程产生的杂质,保存了原有的色泽。Gil Gin的色泽呈淡黄色。闻香层次复杂,先有佛手柑和柑橘类水果的香气,然后是花



香和草本植物的微妙香气。口感饱满、清新，略带咸味，香料味道和谐。品牌下的另一款金酒是Gil Torbato Italiano（43度），其特色是使用了来自西拉泥炭沼泽的泥炭。色泽略带炭色，泥煤带来的烟熏味伴随着杜松和苦艾的味道，回味无穷，令人愉悦。

HEMP-ROSSI D'ANGERA

Gin Hemp是Rossi d'Angera的新品金酒，其口味与众不同，其演变总是走在流行趋势先端。继Gin Latitudine45之后，Gin Hemp（45度）是对该地区的新致敬，由马焦雷湖小生产商的大麻花和其他传统植物药材浸制而成。

这款金酒使用浅色大麻花（Canapa Sativa Light）、连同杜松子及其他11种植物成分（包括柔和的香兰子和略辛辣的小豆蔻），经过快速的浸泡和随后的蒸馏制成。Gin Hemp具有大麻花清新持久的芳香、细腻而令人愉悦的苦味。

这是一次大胆的尝试，继诞生于1930年代的Gin Latitudine45之后的又一杰作。Gin Hemp是Gin Latitudine45的一个现代变体，后者的命名来自马焦雷湖的地理坐标，也是Rossi d'Angera酿制的灵感来源。Latitudine45是一个原创配方，经典而忠实于传统，并加入了当地的辛香和芳香。Latitudine45包括十种典型的阿尔卑斯山麓森林植物，包括松果和野生草药雅罗。

而Gin Hemp的诞生则是为了创造一款非同寻常的金酒。草药的香气与大麻花的苦味形成了完美的平衡。在闻香上，柑橘的清新与大麻花的气味互相协调，形成了一种具有独特香气和味道的金酒。



LUXARDO DRY-LUXARDO 1821

这个有着200多年历史的老字号与金酒也颇有渊源。早在1800年，LUXARDO 在达尔马提亚的扎达尔生产了一种以杜松为基础的酒。到1900年，达尔马提亚杜松子酒与英国杜松子酒不相伯仲。达尔马提亚的杜松一直都非常闻名。

在2016年的金酒热潮中，Luxardo 以新的优雅酒瓶重新推出了其古老的配方，让人想起了原来的配方。白色和蓝色的圆形细长瓶身和信息满载的标签让人想起其起源的美学。Luxardo London Dry Gin用9种精选的植物成分制成：杜松、芜荑籽、鸢尾、当归、金鸡纳、甘草、肉桂、豆蔻和苦橙。

经过蒸馏和约三周的静置，酒液散发出经典的伦敦干金酒的香气，温暖而强烈，杜松子的特性也得到了充分发挥。

口感与闻香完美平衡，杜松的味道明显占主导地位，随后是更温暖、更芬芳的香料和柑橘类水果带来的愉快的清新感觉。43度的酒体十分饱满，余味明显悠长而持久。

另一款金酒Sour Cherry Gin以Luxardo London Dry Gin为基础，加入了莫雷洛樱桃汁，酒精含量降低到37.5度。也是一款不容错过的选择。

(A variant of this spirit, Sour Cherry gin, is very interesting. It is the same gin that in this case is flavoured by the addition of morello cherry juice and has a reduced ABV of 37.5%.)



MACCHIA-ONESTI GROUP

这款由萨丁岛杜松子制成的金酒中,包含着海岛的回忆:淳朴可爱。

配方由调酒师Emilio Rocchino创制,主要植物成分包括杜松、桃金娘、牛至和萨丁岛柑橘pompi。营造出独一无二、令人回味且充满地中海情趣的风味。

Macchia Gin清澈透明,闻起来释放出特有的树脂香味,伴随着淡淡的花香和桃金娘叶的香味。令人惊讶的是,它还带有野生牛至和柑橘类水果的清新香味。伴随着45.5度的酒精含量,Macchia Gin入口时平衡而精确,与闻香完美平衡。

MARCONI GIN-MEREGALLI SPIRITS

这款金酒出自意大利最著名的格拉帕酒厂之一——Poli 1898 di Schiavon,产地在威尼托地区中心的巴萨诺-德尔-格拉帕(Bassano del Grappa)附近。

Gin Marconi 46是Jacopo Poli使用克里索贝(Crysopea)真空蒸馏器手工小批量生产的意大利金酒。

Poli是一家历史悠久的酒厂,但在这里,传统与创新共冶一炉。克里索贝蒸馏器是一种双锅水浴真空蒸馏器,经过多年研究后于2009年安装,用于蒸馏白葡萄果渣。这被认为是当今格拉帕酒酿制技术最为新颖的酒厂之一。

Gin Marconi 46酒精度较高,为46度。色泽清澈透明,具有浓郁、清新和香脂般的杜松气味。口感与闻香相平衡,新鲜而芬芳,小豆蔻和芫荽籽的味道突出而优雅。

Marconi 42 Gin Mediterraneo是Gin Marconi 46的另一款姐妹金酒,也是Jacopo



Poli使用克里索贝蒸馏器生产的。其植物主体以杜松、迷迭香、百里香、薄荷和罗勒为特色，是典型的地中海植物。Marconi 42 Gin Mediterraneo的酒精度为42度。Marconi 42 Gin Mediterraneo闻香时，各种植物气息在鼻腔中迸发；口感复杂，层层递进，充满植物的芬芳，回味悠长。

OCCITAN BIO-BORDIGA 1888

Bordiga 188是一家源远流长的酒厂，其特色在于使用了阿尔卑斯山生长的药用植物入酒。他们在尊重自然环境的前提下手工采摘植物，并由山民在未受污染的高海拔地区晾晒。

这些野生的植物天然有机，不含杀虫剂、化肥或杀菌剂。Bordiga 使用奥克西坦山谷 (Valli Occitane) 采集的杜松，按照其认为最古老的意大利金酒配方，制作出Gin Occitan。

由于植物原料的天然属性，每批出品都呈现出不同季节和气候变化的影响。Occitan Gin (45度) 分类上属于伦敦干金酒，色泽晶莹剔透。其植物体中的杜松、当归、小豆蔻和芫荽籽非常突出。闻香先是明显的灌木和松树树脂香气，然后是杜松和柑橘类水果的芬芳。在室温下单独饮用，口感干脆利落而不失包裹性；香料和树脂味道浓郁，但柑橘的存在又提供了清新感受。酒体悠长，味道持久。同时，酒瓶的包装也相当引人注目。

酒瓶标签上的绿色烫金非常亮眼，也让人联想到产品的有机特质。下方是“有机”的标



志, 然后是关于这个特别版的说明, 限量生产3000瓶: 使用2021年10月2日在库内奥的蒙特勒 (Montemarle) 杜松收割节上收获的杜松制作, 该活动由Bordiga和“回归自然”组织 (Associazione Rerum Natura) 联合举办。

ORIGINARIO-DORECA

金酒的原型起源于意大利著名的萨勒诺医学院。当初, 修士们制作这些烈酒作药物用途。他们也许也没有预料到, 这些酒将来会成为世界上最著名的酒类之一。这款酒之所以被命名OriGinario, 是因为制作者想要通过意大利地中海地区的典型原料来讲述这段历史。

意大利杜松子经过真空蒸馏后, 香气和味道得到了最大限度的保存。植物成分如牛至、百里香、月桂和迷迭香叶均产自西西里岛, 还有卡拉布里亚的干柠檬和苦橙皮。OriGinario金酒有两个版本, 一款酒精度为40度, 以西西里辣椒为特色。采用的是刚萌生5天内的辣椒花蕾。此时花蕾饱满圆润, 尚未发育成果实或核果。

另一款金酒酒精度为50度, 采用卡拉布里亚小辣椒制作。它使酒具有甜和咸的香气, 口感上有中等辛辣味。总的来说, OriGinario金酒具有典型地中海香料的花香和草香的独特个性。



PANAREA-SAGNA SPA

自1823年成立以来, Distillers & Distributors一直专注于格拉帕酒和利口酒的酿制。Panarea Island Gin (44度) 由祖籍西西里的Inga家族酿制。帕纳雷亚 (Panarea) 也是伊奥利亚群岛七个岛屿之一的名字, 它代表了阳光、海洋、咸香和生物多样性。由于当地植物种类繁多, 包括柑橘类和芳香植物, 因此是试验味道和香气细微差别的绝佳场所。

Panarea Gin被归类为植物型金酒。其成分包括谷物酿制酒、杜松和柠檬蒸馏酒, 其酒体通过进一步浓缩的杜松蒸馏酒得到加强, 并通过芫荽籽和其他植物成分得到丰富。色泽呈现晶莹剔透的白色, 具有独特而持久的芳香和果香, 杜松、柑橘和桃金娘的味道十分明显。口感浓郁饱满, 结构出色。有别于经典的伦敦干金酒, 其味道较为平衡顺滑, 独具个性。酒精度为44度。

Panarea Sunset Gin是另一款植物型金酒, 其酿制灵感来自帕纳雷亚海上日落的浪漫情景, 具有明显的罗勒和葡萄柚风味。它是由精心挑选的地中海植物、经过专业配制浸泡而成, 给人以与众不同的感官和嗅觉体验, 既耐人寻味又让人耳目一新。

这两款金酒均为经典伦敦干金酒的地中海风格变体。



PILZ GIN—RINALDI 1957

Pilzer酒厂由Vincenzo Pilzer在1956年成立于岑布拉山谷 (Valle di Cembra), 该地有酿酒的传统。今天, 酒厂由Vincenzo 的两个儿子Bruno和Ivano Pilzer管理, 两人都是蒸馏酒的专家。

布鲁诺·皮尔泽选择在酒瓶标签上表现冰壶运动。这是因为, 冰壶比赛需要准备、训练、热情、耐心、专注力和一些运气, 这也正是制作Gin Pilz要具备的素质。除了杜松子, Gin Pilz的其他植物成分包括啤酒花、佩鲁拉、龙胆根、蓝莓树脂、洋甘菊、玫瑰花瓣和薰衣草。此外还有柑橘类水果, 如柠檬和佛手柑。

这款金酒散发着一流的杜松子香, 随后是多种其他香气, 其中柠檬和橙子清晰可辨; 其他的药草也恰如其分, 使香气层次丰富并持久。Pilz Gin (40度) 的味道也同样令人愉悦, 它和谐、持久、干爽、复杂, 劲力十足。

PIUCINQUE—THREE SPIRITS

这款金酒于2015年面世, 酿制的酒厂由三位好友共同成立, 他们在米兰读大学时就对金酒有着一样的热情。它绝对是最早推出市场的意大利金酒之一。三人在专家的协助下酿制了这款金酒, 以此表达他们对金酒的品味。

PiùCinque品牌的持有者是Three Spirits公司, 而生产则委托给Antica Distilleria



Quaglia酒厂。酒瓶的包装突出酒液的清澈，制作所用的药用植物图案被丝网印刷在瓶身上。而酒的名字则取自他们在配方测试时认为最理想的版本。

PiùCinque是一种蒸馏金酒，其芳香体是由十种单独蒸馏的药用植物组成。鼠尾草和佛手柑是最能体现产品特点的两种植物成分，使其具有典型的意大利特色。其他植物成分是杜松、艾草、当归、杏仁、姜、柑橘、泽泻和鸢尾根。

PiùCinque的香气醒目清新。紧随在柑橘香后面的是苦艾和杏仁，气味层层递进。口感与闻香平衡，温暖的香料混合使包裹性和明晰的口感变得绵长，也强化了花香和树脂的微妙之处。总的来说，这是一款个性鲜明的金酒，口感干爽持久。

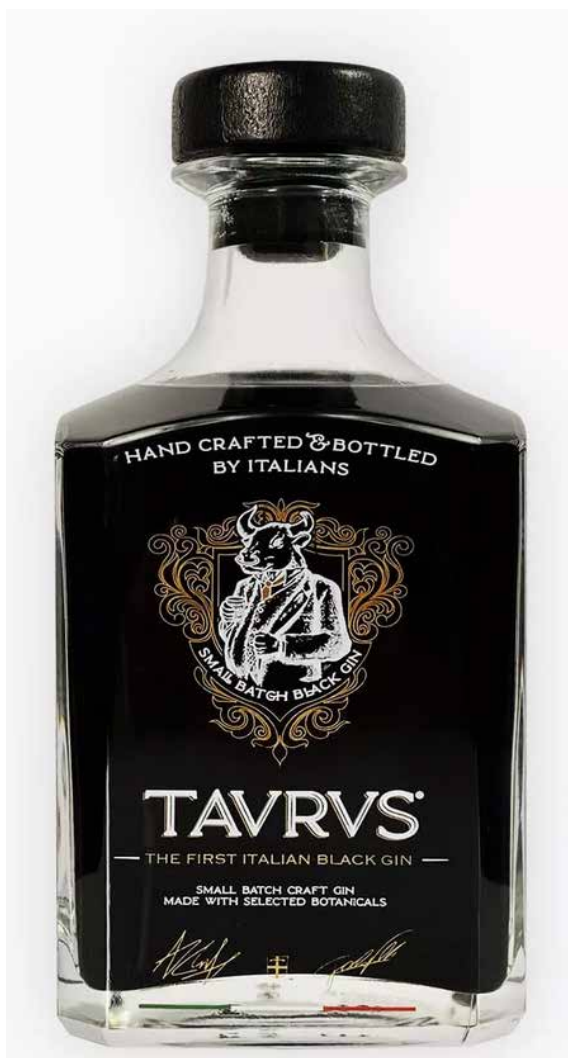
TABAR-CASONI LIQUORI PER PASSIONE DAL 1814

这款金酒香味浓郁，由九种药用植物制作而成。而混合的方法则来自意大利老字号——Casoni di Finale Emilia传统的手工技术。经过三个月的加工，才成就了这款复合金酒Tabar Gin。

首先，混合好的杜松子需要加热到60°C，静置三天后进行蒸馏，蒸馏酒在钢制酒桶中放置三个月。这是Tabar Gin的核心。其他药用植物也以同样的工序处理，然后将各种植物的蒸馏液与酒精调和，并将调和好的酒再放置30天，以提炼香气。

除了杜松子，Tabar Gin（45度）的植物成分还有当归、绿茴香、迷迭香、芫荽籽、苦橙、甜橙、洋甘菊和小豆蔻。

Tabar Gin的命名源自“tabarro”一词，指的是厚重的布斗篷。这种斗篷在波河河谷一带是常见的穿着，穿的时候将一端搭在另一边的肩膀上，包裹身体以抵御当地潮湿寒冷的天气。Tabar Gin闻香有杜松子的独特气味，然后是柑橘和香料的味，还有微妙的茴香味，这是Tabar Gin的标志性香调之一。由于酒精含量，酒体显得饱满，各种香味清晰可辨但也十分平衡。



TAURUS-JGASCO

传说中,有一头公牛喝下了有神秘力量的灵药后,战胜了在都灵散播恐惧和毁灭的恶龙。今天,这头公牛留在了都灵市的旗帜上,象征着市民的勇气和力量。

Taurus Gin (42度)的灵感正是来自公牛的传说,其浓烈、辛辣的味道和独特的黑色,让人联想到公牛的力量和勇敢。植物体包括七种药用植物:杜松、小豆蔻、当归、芫荽、生姜、一种圆浆果胡椒和一种长浆果胡椒。这些成分使得Taurus Gin成为独特的高级金酒。此外,这些植物大部分都采摘自皮埃蒙特西部阿尔卑斯山的奥克塔尼山谷(valli Occitane),稀释使用的水也源自该地。

酒瓶是醒酒器形状,造形优雅,瓶身有丝网印刷图案。

这款复合金酒以其独特的黑色令人印象深刻,芳香浓郁,带草本植物的气味。由于有胡椒和生姜的味道,其口感非常特别,表现出内敛和辛辣的感觉。总体而言,Taurus Gin是一款具有丰富结构而优雅的金酒。

ULIA-LIQUORERIA ESSENTIAE DEL SALENTO

Liquoreria Essentiae del Salento酒厂由Emanuele De Gaetani于2007年在莱切的Ugento成立。他们严格遵守自古流传的配方和工序制作经典的萨兰托药酒。

酒厂的金酒出品Ulia Gin Mediterraneo (40度),其植物体包括冷浸香料和当地特有的橄榄叶,然后用芦荟、草药茶和蜂蜜稀释,并在橄榄木桶中陈酿三年。这款金酒是Emanuele De Gaetani在树林中散步时得到的灵感,他当时正打算收集松树和杜松树枝创作花艺。



2002年, Ulia参加了在伦敦举行的著名的“金酒指南奖”,从而为国际品酒客所认识。Ulia被评选为陈酿金酒的前6名,其包装也跻身最佳前8名。Ulia Gin Mediterraneo色泽呈桃花心木色,优雅清澈。口感上反映出杜松子的味道、芦荟的甜和微妙的咸味,与闻香平衡。余味悠长,呈现出十种植物成分的可口辛辣与层次感,层层递进,令人回味无穷。这是一款非常有趣的金酒,适合单独饮用,用来搭配食物也会有令人惊喜的效果。

VILLA UGO-GHILARDI SELEZIONI

这是Sabatini继Sabatini Gin之后的又一力作: Villa Ugo, 一款体现了Sabatini工艺精神与经验的伦敦干金酒。

金碧辉煌的乌戈别墅(Villa Ugo)位于Val di Chiana的Cortona,是Sabatini家族在托斯卡纳的百年老店,家族在托斯卡纳南部有自己的植物种植基地。Villa Ugo也是同名金酒的灵感和香气来源。

Villa Ugo金酒的植物体由11种元素组成:杜松、小豆蔻、芫荽籽、佛罗伦萨鸢尾、迷迭香、柏树、月桂、薰衣草、野茴香、鼠尾草和橄榄叶,这些元素使得这款伦敦干金酒表达出托斯卡纳的风格。植物的加工和整个生产流程均为手工工艺,并通过Genuine Way的区块链技术认证的高质量标准来保证。

Villa Ugo的香气呈现浓郁的香脂味和托斯卡纳乡村的植物气息。口感饱满而圆润,与柏树、迷迭香和野茴香的香脂味完美平衡。整体而言,Villa Ugo是一款精致的金酒,具有悠长的美味,令人难忘。它的另一特点是以公升为单位装瓶。

岂止帕塞托

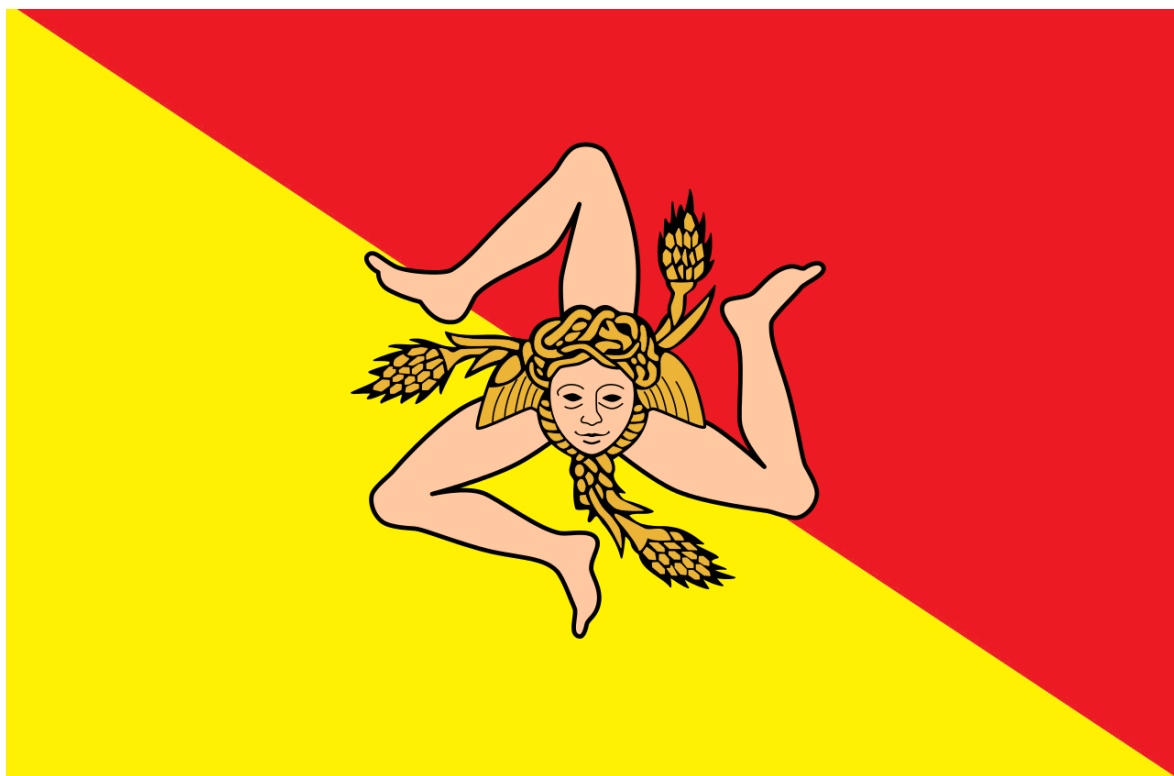
西西里的另一面：威末酒、葡萄酒和蒸馏酒

撰文：VALENTINA RIZZI

“地中海上的明珠”、“人民的乐土”，少数地方像西西里这样，是数百年不同的文化、传统和精神融合的结果。关于西西里的诞生有许多传说，所有这些传说都被赋予了神话般的光环，而这些光环是在几个世纪以来代代相传的故事中成长起来的。

其中一个传说是，三位美丽的仙女在海上漫游时，从最肥沃的土壤中收集了泥土。在徘徊观望后，有一天，她们决定在世上最清澈湛蓝的天空下，将手里的泥土扔到了脚下的三个地方。随着泥土一起从她们的轻纱飘落的，还有鲜花和水果。这使得她们的创造更加美丽。大海披上了彩虹的光辉，一片色彩斑斓、芳香四溢的土地从海浪中冉冉升起，包含着大自然所能赋予的一切恩泽。

接着，仙女们在刚刚形成的三角形土地上翩翩起舞。三个端点上分别升起了岬角，即墨西拿的卡波佩罗洛 (Capo Peloro)、锡拉库扎的卡波帕塞罗 (Capo Passero, 或称 Pachino) 和巴勒莫的卡波利里贝奥 (Capo Lilibeo)。因此，西西里岛在古代也称作特里纳克里亚 (Triquetra 或 Trinacria, 来自希腊语的三角形一词)。不久，怪诞的三曲腿图在岛上出现，并被希腊人用作为代表，出现在古典时代的硬币上。直到现在，三曲





腿图仍然是西西里岛的官方标志。

西西里有着丰富的文化、风味和香气，她以令人惊喜的原材料、葡萄酒和以简单方式制作的特产征服人们的感官。在这片神奇的土地上，我参观了威末酒、葡萄酒和蒸馏酒的制作过程。首先我要介绍的，是西西里最经典的风干葡萄甜酒帕塞托 (Passito)。在意大利北方一提到帕塞托，人们就会立即想到西西里。

从潘特利亚 (Pantelleria) 到伊奥利亚群岛 (Eolie)，帕塞托的风味也呈现出细微的多样化：有的是干果味道，有的带有清新的咸味，还有的突出地中海草药芳香。

在所有酒庄里面，我特意选择了Marco de Bartoli作为西西里帕塞托的代表。这是一家有着美丽传说的酒厂，曾经以手工酿制葡萄酒著称。

酒厂成立于1978年。当时年轻的马可·德·巴托利 (Marco De Bartoli) 刚完成农学的学业，热衷于赛车。他从母亲约瑟芬 (Josephine) 手中接过了桑佩里 (Samperi) 农场的经营权，该地种植用于酿制玛萨拉的葡萄已有超过两百年历史。当时，古老家族已逐渐





酿造者

左起：朱塞佩娜、
马可和塞巴斯蒂
诺·德·巴托利。

衰落，产业也日渐凋零。然而，在短时间内，马可成功地使葡萄园成为西西里酿制葡萄酒新方式的驱动力，以高品质和古老的珍贵传统为基础。

今天，酒厂已由新一代人接管。他们遵循父亲的教诲，不仅酒厂出品的葡萄酒达到了非常高的品质，而且家族酒庄如一颗传世宝石一样，很好地维持下来。这些葡萄酒反映出一片肥沃而富有风味的土地，其中位于冲积盆地上的桑佩里葡萄园和沐浴在非洲阳光下的布库拉姆 (Bukkuram) 葡萄园得到了尤其突出的体现。

随着时间推移，葡萄园进一步向南扩展。收购潘特利亚的葡萄园使德·巴托利家族大胆地酿制新的葡萄酒，包括著名的帕塞托，同时保持风味上的一致和令人回味的力量。Passito Bukkuram由纯正的泽比波葡萄 (Zibibbo) 酿造而成，这些葡萄采摘自35-50年的老树，个头较小，产量很低。葡萄园的种植尊重环境和植物的自然生长规



RICETTA
n.6
PECEPIE

Curaçao Mediterraneo liqueur.
The intensity and persistence of the best
Mediterranean citrus fruits and the
elegance of a noble Italian wine spirit.

E Mediterraneo sia!

Doragrossa Mediterranea
Liquoristi & Distillatori



Caffè | Rabarbaro | Chinotto
Violetta | Curaçao Mediterraneo

DRINK RESPONSIBLY



DRINK RESPONSIBLY



Chinotto liqueur.

From the fruits of *Citrus Myrtifolia*, a small and formidable citrus fruit that grows along the Tyrrhenian coasts of our Peninsula.

E Mediterraneo sia!

Doragrossa Mediterranea
Liquoristi & Distillatori



Caffè | Rabarbaro | Chinotto
Violetta | Curaçao Mediterraneo





德·巴托利
葡萄园照片。



律, 50%的葡萄在阳光下晾晒, 其余的则留在树上。待树上的葡萄自然发酵到较成熟的阶段时, 再加入之前晒干的葡萄, 一同浸泡3个月左右。然后在橡木桶中陈酿30个月, 在钢桶中陈酿6个月, 最后装瓶。

Passito di Pantelleria “Bukkuram” 呈现鲜明的琥珀色, 闻香有苏丹果、橙花、杏子、蜂蜜和白巧克力的香调。闭上眼睛品尝, 仿佛置身于潘特利亚, 被同样的香气和味道所包围。口感上, 其酒体饱满, 有一种令人欢愉的、如天鹅绒般柔软的包裹感。余味悠长持久, 带一丝水果香味。这款帕塞托称得上是一款杰作。

结束了在潘特利亚的行程, 我们来到了莫迪卡: 欢迎来到西西里的另一面。莫迪卡位于西西里岛的东南部, 2002年成为联合国教科文组织的世界文化遗产。这座城市建立于新石器时代, 是历史久而富饶的郡首府。当地拥有丰富的美食特产, 包括著名的巧克力。莫迪卡最著名的巧克力品牌之一是Sabadi, 这是一家老字号, 由西蒙尼·萨巴迪 (Simone Sabadi) 和朱斯托·奥奇平蒂 (Giusto Occhipinti) 创立。现在, Sabadi正尝试酿制有机威末酒 “Naturale”。就像其命名 “自然” 所暗示, 这款酒只用有机葡萄酒制作。

西蒙尼和朱斯托为我们精选了三款酒: 黑达沃拉 (Nero d'Avola) 酿制的Vermouth



酿造者

上图：西蒙尼·萨巴迪。右下：朱斯托·奥奇平蒂。

Naturale Rosso (18度)、帕塞托麝香葡萄 (Moscato Passito) 酿制的Vermouth Naturale Orange (18度), 以及维多利亚瑟拉索罗 (Cerasuolo di Vittoria) 酿制的Bitter Naturale (21度)。用于生产的葡萄酒由Azienda Agricola Cos公司直接酿造和挑选。该公司成立于1980年, 以三位创始人吉安巴蒂斯塔·琦利亚 (Gianbattista Cilia)、奇里亚诺·斯特拉诺 (Ciriano Strano) 和朱斯托·奥奇平蒂 (Giusto Occhipinti) 的姓氏的首字母组合命名。

西西里岛的东南端昼夜温差较大, 对于葡萄树来说是理想的气候, 有利于产出风味绝佳的葡萄。以上介绍的两款威末酒和一款苦味酒, 就像以“自然”的名义走到一起的三个不同的灵魂, 汇聚了阳光明媚的西西里岛的所有优点。

Vermouth Rosso Naturale是由生长在石灰质和硅质土壤、粘土和凝灰岩上的有机葡萄酿造的, 手工采摘, 带皮自然发酵, 并且用本地酵母菌酿造。这款威末酒的芳香特点



ELIXIR RABARBARO E MENTA

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

www.doragrossa.com

LUXARDO®

ORIGINALE
SINCE 1821



LUXARDO.IT

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO

est.
1821

Girolamo Luxardo



是海布隆 (Hyblean) 山村的野生草药和西西里柑橘皮的香气。
 Naturel Orange是一款有茉莉花和杏子香气的威末酒。麝香葡萄晒干后,以自然方式酿造,作为威末酒的基酒。这是一款怡人的威末酒,用途广泛,可以作为调酒的基础,也是极佳的餐后酒。可单独或加冰饮用,是搭配食物的完美选择。
 Bitter Naturel结合了维多利亚弗莱帕托 (Frappato di Vittoria) 和黑达沃拉的特点。这款苦味酒的基酒是一种复杂的混酿酒。酿制所用的葡萄遵循自然规律生长,酿制过程也按照自然法则:每天手工压榨和抽取水分,由本地酵母激活自然发酵。



充满了爱和热情的产品，表达的是西西里岛的真实、她的自然和美丽。西西里的烈酒也值得我们的关注。

Insulae (42度) 是西西里岛酿制的第一款金酒。它是小批量生产，独一无二，表达了整个西西里岛的风味。Insulae以岛上生长的植物制作：卡塔尼亚省的甜橙和苦橙，锡拉库扎的柠檬，恰库里的Tardivo柑橘，布朗特的开心果，诺托的杏仁，伊斯皮卡的芝麻，拉古萨的角豆，杜松和茉莉花。植物的栽培和采摘都在恰当的生长期进行，然后在水醇溶液中浸泡。之后，Insulae 西西里金酒通过古老的铜制直火蒸馏器，以水浴法蒸馏而成。这款金酒的酿造者是两位西西里青年阿尔弗雷多·米尼奥 (Alfredo Mineo) 和马可·尼科西亚 (Marco Nicosia)，他们希望藉此代表其心目中的故乡。

两人在米兰读大学期间，因为常去当地的一家著名金酒酒吧而对金酒产生热情，继而有了酿制金酒的想法。阿尔弗雷多甚至因此专门去了几趟旅行，去发现金酒的世界。其中，伦敦之旅起到了决定性的作用。在那里，他结识了City Of London Distillery的经理，一位移居雾都的西西里人。由此他们开始了有关金酒酿制、技术和原材料的交流，阿尔弗雷多也获得了许多有用的建议。

回到西西里之后，阿尔弗雷多立即向马可提起了这个项目。在进行相当的市场研究和数据收集后，项目的计划于2017年准备就绪。接下来是蒸馏器的选择。他们与多家酒厂进行过交流，最终选定了Bordiga——一个古老的酿酒基地，并且拥有令人惊叹的18世纪直火蒸蒸馏器。

要在所选的植物原料之间取得恰到好处的平衡并非易事。角豆从未用于蒸馏酒酿制，



酿造者
左起：阿尔弗雷多·米尼奥，马可·尼科西亚。



但由于具有巨大的潜力，是第一种被分析的成分。而最大的困难在于控制茉莉花的香气。第一批样品的茉莉花香过于浓郁，盖过了其他植物成分的气味。经过数月的反复试验，终于得出了理想的结果。成品于2019年5月进入市场。

Insulae是一款别出心裁、香味不断变化、令人惊喜的金酒。其香气在柑橘和茉莉花之间徘徊。从入口开始，您就能意识到其独特之处：香脂味、清新感、风味持久。开心果在其中起着主导的作用，并散发出罕见的香味。最后，茉莉花香完成了金酒从闻香到品尝的转化。

在一口酒中经历奇妙旅程；融合了色香味、别具一格。这就是“新”西西里，热切地期待您的发现。



家族的雅文邑

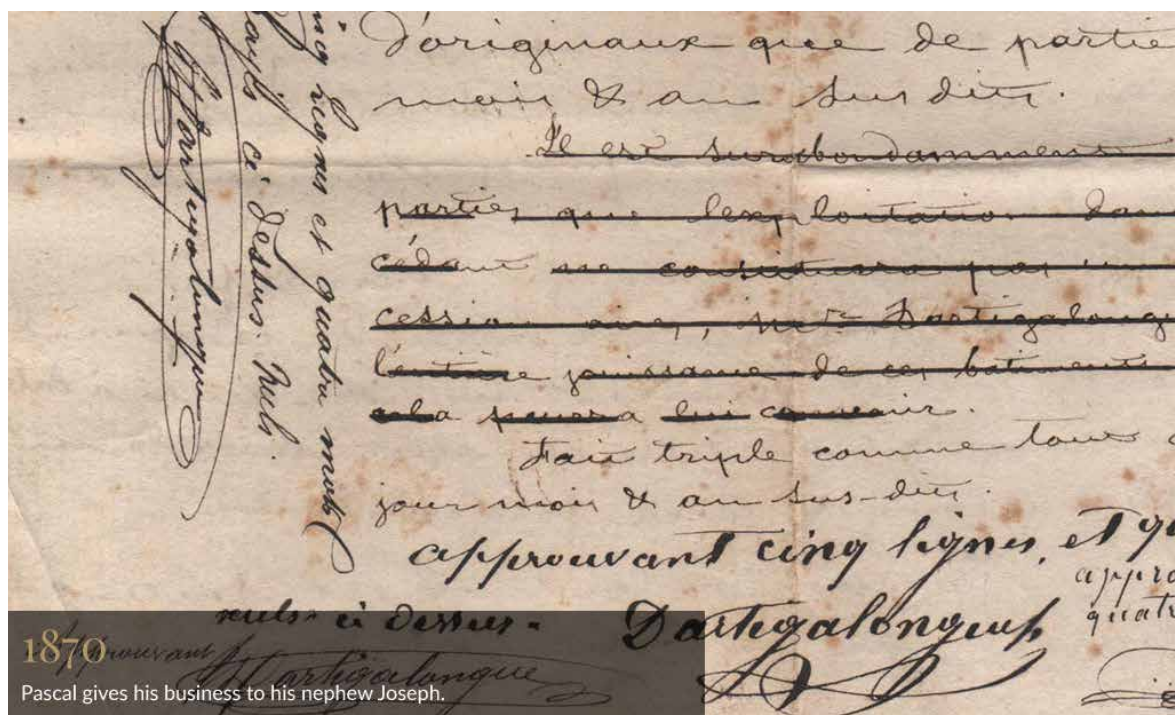
追求最高品质的悠久工艺传统

撰文：ANTONELLA PAOLINO

达蒂加隆雅文邑酒厂 (La maison Dartigalongue Armagnac) 由帕斯卡尔·达蒂加隆 (Pascal Dartigalongue) 于1838年在法国诺加罗 (Nogaro) 创立，当时是路易·菲利普在位期间。它是今天最古老的下雅文邑 (Bas Armagnac) 酿制商，从父亲到儿子再到孙辈，已经传承到了第六代。

帕斯卡尔·达蒂加隆于1817年出生在圣朗 (Saint-Lanne) 的一个家庭。这是奥克西塔尼大区 (Occitania) 的一个小城镇 (今天人口约为130)，比邻马迪朗 (Madiran)。家中已经拥有一些葡萄园。带着父亲赠与的1万法郎，帕斯卡尔搬到了诺加罗的弗尔广场 (Place du Four)。在这里，一段美丽的家族故事即将开始。





达蒂加隆雅文邑酒厂生产销售的第一批雅文邑命名为“Croix de Salles”。这是因为，帕斯卡尔在萨莱达尔马尼亚克 (Salles d'Armagnac) 的La Crousse购买了一座葡萄园。在接下来的近一个世纪，达蒂加隆家族的雅文邑酒桶和酒瓶上都延续使用了“Croix de Salles”这个名字。

1870年，帕斯卡尔的孙子约瑟夫 (Joseph) 接管了酒厂业务。正是他给家族的雅文邑带来了巨大的发展，并建造了今天仍在使用的酒窖。

19世纪60年代至1880年代，欧洲大部分的葡萄园遭受了根瘤蚜虫毁灭性的灾害。尤其

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it

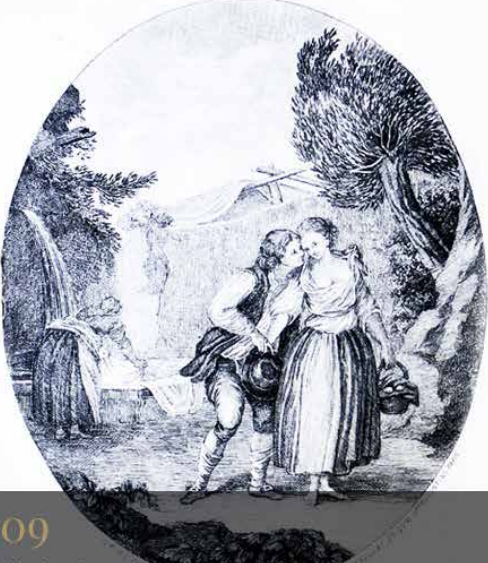


YouTube



DRINK RESPONSIBLY

Qu'en pensez-vous?



1909
Price list for the mail order sales.

MARQUE DÉPOSÉE

Grande Eau-de-Vie d'Armagnac

PRIX-COURANT

Récolte 1900	La Bouteille	4 fr. 25
Réserve 1884	—	7
Réserve 1865	—	12

par caisse de 6 bouteilles composée au gré du Client, franco à Paris, droits compris.

Adresser les Commandes :
au Propriétaire du Domaine de la Croix de Salles
NOGARO (Gers)



在法国的加斯科尼地区,受灾情况惊心动魄。在这场天灾中,约瑟夫适时地调整策略,从阿尔及利亚进口葡萄酒,在法国本土转售。

幸亏有达蒂加隆家族精心保存下来的文件和帐簿,我们才得以寻得酒厂的历史记忆。根据记录,在根瘤蚜虫灾害期间,酒厂也从西班牙进口葡萄酒。到20世纪初,约瑟夫的健康每况愈下,于是将公司业务移交给两个儿子安德烈(André)和亨利(Henry)。安德烈在巴黎定居,并开设了代理机构管理公司的利益。亨利则留在诺加罗接管酒厂。铁路的发展大大促进了雅文邑的贸易。在此之前,人们一直是用马车运载装有雅文邑的酒桶,从诺加罗运到马桑山(Mont de Marsan)的河港。在那里再经河运到达达巴约纳市(Bayonne),最后经海路运抵英国和荷兰等富裕市场。鉴于产地和市场的不

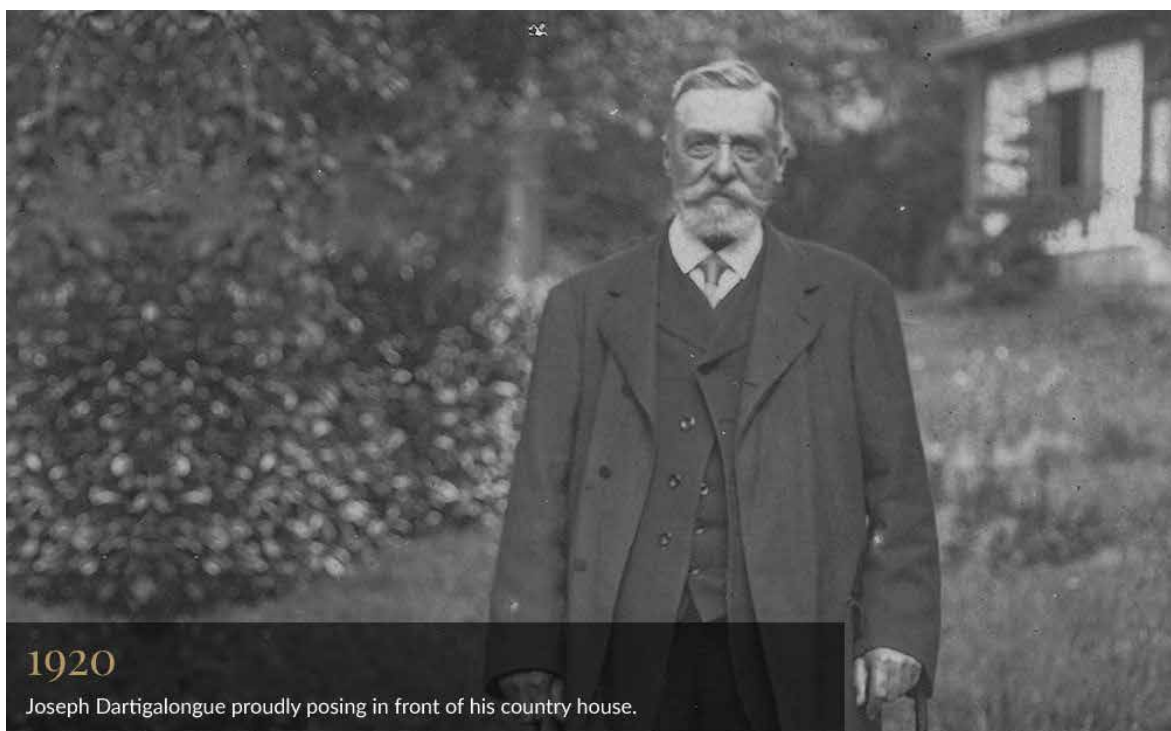


同,这就是曾经的下雅文邑贸易路线。特纳雷兹雅文邑(Armagnac Ténarèze)是当时最畅销的优质雅文邑。其贸易路线始于特纳雷兹地区的酿酒中心康多姆村(Condom),经过巴依斯河(Baïse)、加龙河(Garonna),最后到达波尔多(Bordeaux)。1914年,随着第一次世界大战的爆发,安德烈和亨利不得不离开家乡上战场,于是老约瑟夫再次成为了家族产业的管理者。1918年,战争结束后,安德烈受了重伤,而亨利则感染了肺病,活动能力大不如前。这时候,家业继承的重任落在了亨利的儿子皮埃尔(Pierre)身上。1930年,刚满20岁的皮埃尔正在学习法律。但他不得不中断学业,代替父亲接管家族业务。皮埃尔·达蒂加隆与伊冯·杜普伊斯(Yvonne Dupuis)成婚,成为企业从1920年至1980



1912

Henri at a croquet party .



1920

Joseph Dartigalongue proudly posing in front of his country house.

年的管理人。他是一位出色的企业家。他开发了酒瓶，并于1950年代横渡大西洋，将家族酒厂的产品带到美国市场。1978年，皮埃尔还为公司博物馆主持了落成典礼。时间来到1980年代，皮埃尔的孩子让·皮埃尔 (Jean-Pierre) 和弗朗索瓦丝 (Françoise) 挑起了企业的大梁。其中，弗朗索瓦丝是公司的领导者。正是她将公司的出品由“Croix de Salles” 改名为“Dartigalongue”，因为她希望发展自己的品牌形象，强调家族传统和由此而生的工艺。此外，弗朗索瓦丝深知新商业渠道的重要性。她开始将产品推广到餐馆和葡萄酒商店分销，并在这些场所提高了“达蒂加隆雅文邑”的知名度。



弗朗索瓦丝把一生都奉献给家族企业。由于没有子嗣，2010年，依旧活力充沛的她把管理公司的接力棒交给了侄女维吉妮亚（Virginia）及其丈夫伯努瓦·希扬（Benoit Hillion）。夫妇俩郑重接受了这一责任，离开了在巴黎从事的农务事业，成为酒厂的第六代掌舵人。

伯努瓦·希扬开发了日本和中国等新兴市场，并继续在全世界推广达蒂加隆这一老字号。他和吉兰·拉法格（Ghislain Laffargue）自1990年起共同担任达蒂加隆的酒窖经理，并创制出独特的雅文邑混酿酒。今天，在世代相传的工艺传统的基础上，公司谨守一直以来的使命：精心挑选上等的白葡萄酒进行蒸馏，酿制出有特色且高质量的下雅



1952

Family photo- from right: Pierre and his wife Jeanne, in front of them Jean-Pierre and Françoise.



1955

Henri Dartigalongue and his son Pierre in the armagnac vineyard.

文邑酒，并出口到世界各地。

雅文邑的葡萄种植区位于法国西南部加斯科尼地区的中心。有权注册原产地名称的产区包括热尔省 (Dipartimento di Gers) 的大部分地区以及邻近的洛特-加龙省 (Lot-Et-Garonne) 和朗德省 (Landes) 的部分地区。雅文邑地区分为三个部分：下雅文邑，特纳雷兹和上雅文邑 (Haut Armagnac)。位于下雅文邑中心的达蒂加隆酒厂，只使用本地葡萄酒进行蒸馏，该地区以其优质葡萄酒 (Cru) 而闻名。

不同于传统的连续蒸馏器，达蒂加隆很早就采用了“夏朗德壶式 (Charantais)”蒸



馏系统，这使得蒸馏出来的酒更为精致优雅，这一点得到了1972年法令的允许和认可。酒的陈化是在400升的橡木桶中进行

的。长时间的陈酿对雅文邑的生产来说是必要的，它可以降低酒精的刺激味道，增加颜色、香味和精致度。达蒂加隆忠于其



理念,只生产下雅文邑:从最好的年份酒和储备酒中挑选,采用长时间陈酿,以达到最高品质。

雅文邑的品质规定与干邑的有部分重合,列明了不同的陈酿等级:三星级(V.S.)、优级(V.S.O.P)和特级(E.O)。由意大利Sagna公司进口的是下雅文邑Dartigalongue Hors D'age和下雅文邑Dartigalongue Millesimés 1995、1985、1974、1964 和 1960。

Sagna公司于1928年由阿美利哥·萨格纳男爵成立,专门从事顶级葡萄酒、烈酒和蒸馏酒的进口和分销。

Bas Armagnac Dartigalongue Hors D'age: 这是一款高品质的Hors d'Age Dartigalongue,陈酿期至少10年,包括部分的连续蒸馏和部分夏朗德壶式蒸馏。结合了最佳的下雅文邑醇香,极为优雅精致。闻香有香草、李子、烘烤过的橡木、黄肉水果的香气。口感绵长,在美味和辛香气息中结束。是一款易于入口的雅文邑,酒精度40°。

Bas Armagnac Dartigalongue Millesimati: 雅文邑年份酒是达蒂加隆皇冠上的钻石,都是历史悠久的著名年份酒,陈酿期非常长。品尝时会产生强烈深刻的印象,是雅文邑的最高表现。这些年份的酒是根据供应情况和感官特征来选择的,以体现下雅文邑在不同陈酿期的最佳品质。

Bas Armagnac 15 Ans: 由几款不同的年份酒混酿而成,在加斯科尼的橡木桶里陈酿15年以上,由白玉霓、巴科和砂质土壤栽种的白芙蓉葡萄酿造。是一款多层次的混酿,具有香草、蜜饯、苏丹果、檀香木的糕点味。口感圆润、大方、果香浓郁,就其陈酿时间而言具有极高的复杂性。酒精度40°。

Bas Armagnac 25 Ans: 由几款不同的年份酒混酿而成,在加斯科尼的橡木桶里陈酿25年以上,由白玉霓、巴科和砂质土壤栽种的白芙蓉葡萄酿造。闻香有香料、焦糖和甘草的香气。这是一款非常甜美的混酿,酒精融合度高。有干果、香料、焦糖的香气和



Dartigalongue

MAISON FONDÉE EN 1838
BAS-ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

Hors d'Âge

NOGARO - GERS - FRANCE

Les assemblages que nous créons révèlent le style
de la Maison DARTIGALONGUE : fraîcheur et gourmandise.
Benoît Hillion (Directeur)
et Ghislain Laffargue (Maître de chai).



Dartigalongue

MAISON FONDÉE EN 1838
BAS-ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

15 ans

NOGARO - GERS - FRANCE

Les assemblages que nous créons révèlent le style
de la Maison DARTIGALONGUE : fraîcheur et gourmandise.
Benoît Hillion (Directeur)
et Ghislain Laffargue (Maître de chai).

甘草的余味。口感顺滑醇美，酒精含量低，本身即可作为甜品享用。酒精度40°。

Bas Armagnac Xo: 在橡木桶中陈酿10至20年的混酿。结构清晰，酒体饱满，富有糕点和柑橘的香气。

Bas Armagnac 30 anni: 30年下雅文邑混酿(70%是1974年的下雅文邑, 30%是1976年的下雅文邑)。

口感饱满圆润而平衡，入口香气浓郁，具有干果、香料、白花、可可和橡木桶的香气。这款高年份混酿以细腻优雅和悠长的口感而著称。酒精度40°。

Cuvee Louis-Philippe: 这款酒是为了庆祝酒厂成立180周年而酿制的，由1979、1983、1986、1992和1994年这5个年份的酒混酿而成。选择的依据在于其质量和互补性。它散发着微妙的花香、蜂蜜、烟草和香料的气息。

口感饱满，其悠长、清新和沉浸感非常出色，可谓达蒂加隆酒厂的代表作。酒精度42°。

达蒂加隆酒厂保存了他们的历史，记录了人们对土地及其作物的热情和他们的劳动成果。达蒂加隆酒厂的雅文邑博物馆，过去仅限经营者和业内人士参观，现在每年的7月至9月间面向公众开放。

由于大量的档案保存至今，波城学院(Facoltà di Pau)正在与其合作撰写一本有关达蒂加隆雅文邑酒厂历史的书籍。这将会讲述一个家族齐心协力的故事，也是一段值得流传后世的历史。



Dartigalongue

MAISON FONDÉE EN 1838
BAS-ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

Hors d'Âge

750 ML

NOGARO - GERS - FRANCE

ALC. 40%VOL



彼德鲁斯·波尼康蒲 “ 血色苦味酒” (BLOOD BITTER PETRUS BOONEKAMP)



在荷兰老字号彼德鲁斯·波尼康蒲 (Petrus Boonekamp) 的古老手稿中,充满了代代相传的秘方和酒谱。而这款Blood Bitter的苦味红酒正是来自于此。

波尼康蒲的特殊配方始于18世纪末荷兰小镇莱岑丹 (Leidschendam) 的一个小酒坊。莱岑丹作为国际海上贸易路线的交汇处,每天都有许多来自世界各地的香料经过此地转运到欧洲,供资深的酿酒师和敏锐的酒商进行挑选。

波尼康蒲对每种药用植物的特质有透彻的了解,就像天才的调酒师。波尼康蒲也是苦味酒之父,因创制“maag bitter”而著名。这款苦味酒具有强烈鲜明的味道,是世界上最受欢迎的苦味酒之一。

为了研制强度略低的新款餐前酒,经过反复试验,波尼康蒲研制出了后来所谓的“荷兰餐前酒”:一款血色的苦味酒,其配方采用具有刺激食欲的功效益的药草、来自荷兰殖民地(库拉索岛)的苦橙以及风味浓郁的意大利上等柑橘。

这款运气和工艺相结合的苦味酒,由于原料中含有胭脂虫,色泽呈现出橙色——也就是其主要成分,并具有一种鲜明、温暖、类似血液的颜色。波尼康蒲称之为“Blood Bitter”(血色苦味酒),这是其餐前酒类别中的第一款出品。

在波尼康蒲继承人的潜心研究之下,他们终于在“Blood Bitter”中重现300多年前配方的精神。这款苦味酒适合所有人品尝,它就像一种精华:凝聚了酿造者的热情、经验和创新。

色泽:胭脂红,类似于血液的暗红色调(因此得名Blood Bitter)



闻香：浓郁宜人的苦橙香味，饱满的草药香和淡淡的花香（玫瑰和丁香）。
品尝：干燥强烈的苦味，浓郁的柑橘香气（橙子的甜味和苦味），草药味和辛辣味。
Blood Bitter适宜加冰和苏打水混合饮用，也可为经典鸡尾酒和更复杂的配方提升整体风味。
Blood Bitter由Caffo集团经销。

PALLINI

Limoncello



AMORE AL LIMONE. BOTTLED.



www.limoncellopallini.com



BEVI RESPONSABILMENTE

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