

BarTales

调酒世界

2020年6月 | 第一期

BarTales副刊



传奇 / 传统与风味
赞慕水



传奇 / 芳香葡萄酒
巴罗洛奇娜朵



酒的历史 / 草药烈酒
从“阿尔库布斯”到“阿尔佩斯特”



名酒故事 / 斯托克利奥内洛的远见



聚焦 / 意大利卓越经典都灵威末酒学会正式成立

GRAZIE

TO THE WORLD'S BEST BARTENDERS

AND TO ALL THE VERMOUTH LOVERS



#1

BEST

SELLING VERMOUTH



#1

TOP

TRENDING VERMOUTH

2020 YEAR OF THE VERMOUTH DI TORINO

DRINK RESPONSIBLY

跨越障碍

“道路愈是艰难险阻，内心愈发坚韧刚强”

也就是说，在重要的时刻，尤其是困难的时期，我们更应当发挥出自己最好的一面。这句话出自约翰·贝鲁什(John Belushi)的代表作《布鲁斯兄弟》(Blues Brother)，他大概也没想这句话会流传如此之广，以至于成为人们的金石良言。我们也在借此借用他的话，来开启我们另一场冒险之旅：Bartales 的中文版。

继英文版和西班牙文版之后，我们推出了杂志的中文版。选择在这个特殊的时期出版，这看似一场赌博，但我们单纯地将其称之为挑战。正如于2013年，在充斥着大大小小的调酒杂志的意大利，我们依然选择发行这本新的杂志。在我们的设想中，这种新的杂志应当具有导向的作用，就像一个在微观世界导航的指南针，而这个世界就是瞬息万变的调酒世界。我们的使命。

不过，任何挑战都是高风险的。当初我们发行英文版，以及数年后发行西班牙文版时也是如此。外文版和原版相比更加精炼，因为我们从原版选择最菁华的文章编入外文版。而这次的中文版，是我们首次在世界的另一端亮相。我们的心情紧张而忐忑，然而这也正是鼓励我们前行的力量，不断超越障碍的渴望和动力。

关注我们



BarTales 调酒世界 2020年6月 | 第一期

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：Giulia Arseli, Luca Di Francia, Alessandro Palanca

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

赞慕水

一种古老而美妙的消暑饮料

撰文: FABIO BACCHI



旧时的传统和风味常常能让我们回忆起简单纯朴的往昔、那逝水年华的记忆,以及记忆中的那些古老的习俗。“赞慕水”(acqua e zammù)正是这样的一种传统饮料。它不仅仅是一种饮料,更是一种值得细品的传统风味。“赞慕水”是一种历史悠久的饮料,其根源可追溯到阿拉伯统治时期,在巴勒莫世代相传。它保留了这个城市的历史记忆:酷暑时节,它清凉解热;寒冬来临,它清新提神。

“要来杯赞慕水吗?”当您踏入巴勒莫寻常人家的门时,热情好客的主人遵循着千百年来的传统,为您送上一杯饮料。您手中的这杯满满的凉水,上面漂浮着一朵美丽的白云,顿时让您觉得心旷神怡。

这就是巴勒莫的特色饮品——赞慕水。对于来自巴勒莫以外的意大利人来说,“赞慕(zammù)”一词似乎难以理解,但实际上它源自“桑布科(sambuco)”一词。水中漂浮的“白云”其实是一种以茴香为原料的烈酒。

饮用水和茴香秘制饮料这一传统可能要追溯到一位来自锡拉库萨(Syracuse)的阿拉伯人,苏哈斯·本·阿里(Sogehas Ben Ali)

。“赞慕”这种烈酒是通过蒸馏赞慕(或称赞布,zambu)的种子和花朵制成的,由阿拉伯人带到西西里岛。后来,人们在酿制过程中使用了茴香籽,产生了茴香脑的芬芳。这种烈酒很快便为当地农民广泛接受,用来消毒水井和水箱中的水。

后来,由于人口的迅速增长,人们急切地寻找谋生手段,养家糊口。在19世纪的西西里,这个社会问题引发了特殊的现象。许多人举家移居外地,甚至移民海外。而对于留下来的人,则面临着两种选择:要么自主创业,要么继续当雇农,忍受艰辛的劳作和雇主的使唤。这时,形形色色的行当应运而生,其中一些还别具创意。他们对自己的事业孜孜不倦,又乐观谦卑。其中,“卖水人”(acquavitaru)便由此时兴起的一门生意。他们是穿梭于乡镇之间的街头小贩,售卖饮料。在夏天,他们会在街角兜售“赞慕水”,供人消暑解渴。



老照片
左上角是1900年在巴勒莫卖水的街头小贩（来源：ARCHIVIO-ALINARI）。上图是50年代在埃尔巴（埃尔巴）的小贩。左图是一朵成熟的接骨木花。

当听到吆喝如“提神饮料，冰冻凉爽，如果不凉，便抛杯子！”，便知道是卖水人来了。他们全年无休地工作，在街头巷尾吆喝叫卖。他们还配备一条长木凳（la tavulidda），以便放置玻璃杯、铜制的小杯垫，有时还放着制作柠檬汁使用的过滤器。卖水人在晚上工作时，会点上一盏煤油灯以照明前路。昏黄的灯光笼罩在卖水人身上，营造出一种魔幻的气氛。长木凳上装饰着鲜艳的缎带，是西西里典型小贩车的装饰色彩。

由于当时缺乏冰块，为了使饮料保持低温，卖水人会将它盛在一个称为“夸塔拉”（quartara）的瓦水罐中。水罐的嘴部连接着一个铜制的倾倒器，称为“坎诺鲁”（cannolu）。传统的卖水人会将夸塔拉绑在自己身上。通常，他们会用皮带缠绕夸塔拉，将其固定在右腿上，以便方便拿取。

在制作赞慕水时，卖水人首先将赞慕酒（一般是自家酿制）过滤到玻璃杯中。这同时也是消毒玻璃杯口缘的步骤。

赞慕酒通常保存在玻璃和铜制的小瓶中，卖水者动作的熟练程度堪比今日的花式调酒师，仿佛魔术师排练过上千遍的表演，这也让卖水者在各色小贩中显得与众不同。他们会去城市最繁华的地区，例如广场和码头，尤其在节假日。有时，他们会站在固定的位



巴勒莫
20世纪初的革命
广场和纪念像。



置上兜售这价格亲民的饮料。久而久之，卖水人也逐渐从串街走巷变成固定经营，形成了第一批固定摊位。这些摊位用橙子和柠檬作为装饰，虽然简朴却不失别致，展现了当时流行的自由风格。与此同时，卖水人也开始提供其他品种的饮料。1813年，那是巴勒莫现在的革命广场（Piazza della Rivoluzione）还被称作“旧广场”（Fieravecchia）的年代。图托内（Tutone）家族的一位种烟草的农民开始制作一种八角茴香利口酒，称为“图托内八角茴香酒”（Anice Unico Tutone）。时至今日，这种酒的包装上还保持着当年的红色和金色，以及创始者的人像。对于图托内家族而言，他就是天才的象征。一时之间，图托内的摊位成为了各阶层人士，包括巴勒莫贵族的聚会场所，所有人都想尝一尝“羡慕水”的美味。



此外，图托内的茴香利口酒也是巴勒莫家庭的常备酒。人们经常用其佐餐甜点或饭前开胃菜，以及作为餐后酒餐后和咖啡豆一起享用，因此它被认为是“促进消化的圣手”。图托内茴香利口酒是一种用茴香和孜然酿制，高达60%酒精含量的烈性酒。由家族秘制配方而成，现在已传到第六代。但众所周知的是利口酒的酒精基础一般以烈酒为主。



图托内的摊位不久后便发展为成熟的企业，其利口酒在1909年的科莫博览会上获得了金奖。这在当时来说是一种非常成功的营销方式。

如今，用以制作“赞慕水”的茴香利口酒可谓品种繁多。由于它有扩散的特性，因此只需在水中加入几滴酒即可。人们也会添加薄荷或其他植物风味制作“现代化”的版本，但不变的是，制作用的水必须保持低温。

在现代的鸡尾酒吧中，“赞慕水”依然占有一席之地。这种历经百年的平民饮料，在旧貌换新颜的同时，甚至成为了一种时尚。

Fabio Bacchi



巴罗洛奇娜朵

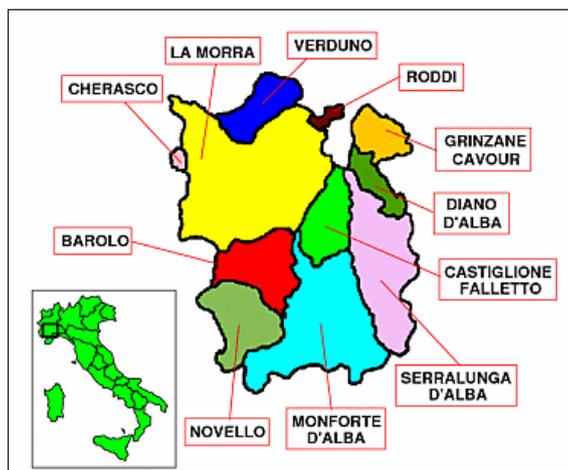
皮埃蒙特经典佳酿的王者归来

撰文: LUCA DI FRANCIA

最近, 金鸡纳酒 (cinchona), 即基纳多 (Chinati) 这类芳香葡萄酒在国际混酿界再卷风云。其中代表包括巴罗洛 (Barolo)、巴贝拉葡萄酒 (Barbera) 和威末酒 (Vermouth)。

巴罗洛奇娜朵 (Barolo Chinato) 作为皮埃蒙特 (Piedmont) 地区源远流长、兼收并蓄的佳酿, 今天以前所未有的品质满足全世界调酒师的要求。“巴罗洛奇娜朵”一词特指符合优质法定产区DOGC标准的芳香葡萄酒, 它未添加任何葡萄汁或其他葡萄酒, 并且具有金鸡纳酒的馥郁。

在19世纪下半叶, 皮埃蒙特地区是全意大利葡萄酒和烈酒的著名产地。卡奈利 (Canelli) 是意大利起泡酒的教父, 而谈到芳香葡萄酒, 威末酒当属其中的佼佼者, 其酿造方法随着年月愈臻完善。如此一来, 它便与古罗马的葡萄酒或玛利亚尼 (Mariani) 葡萄酒产生了差异: 前者带有迷迭香或百里香的风味, 稍欠平衡; 后者则是使用古柯叶、药草和香料的提取物冷灌注到波尔多基酒中而成。



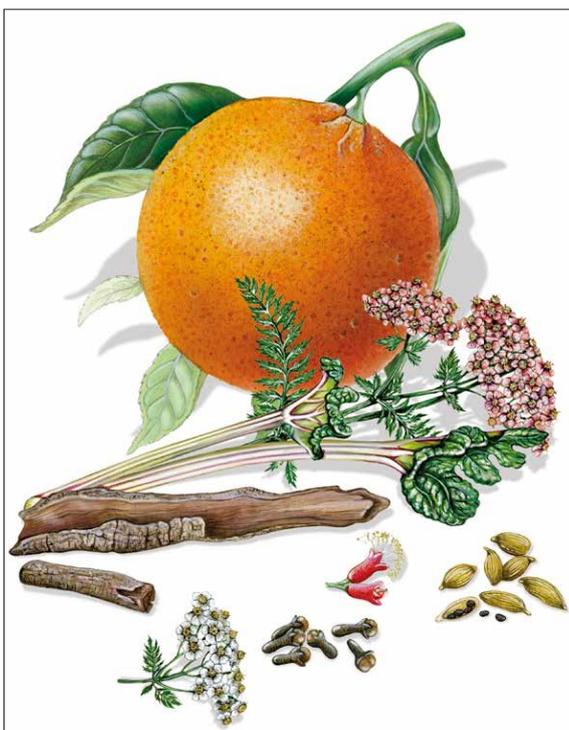
由于葡萄酒的爱好者对品类增加和变化的需求,来自蒙福特阿尔巴 (Monforte D'Alba) 的两位药剂师朱塞佩·卡佩拉诺 (Giuseppe Cappellano of Serralunga) 和马里奥·扎巴尔达诺 (Mario Zabaldano) 共同创制出了“巴罗洛奇娜朵”。经过孜孜不倦的尝试、实验和品鉴,不断增减药草和香料,终于制成巴罗洛,并得到当时世界各地市场的青睐。大约在1890年,巴罗洛奇娜朵扎巴尔达诺 (Barolo Chinato Zabaldano) 于1899年在尼斯 (Nice) 举办的法意博览会上获得金奖的殊荣。

在随后的几年中,其他的巴罗洛生产商开始向产制中添加芳香配方。其代表有巴罗洛的贾科莫·博尔戈尼奥 (Giacomo Borgogno of Barolo) 和阿斯蒂的朱里奥·科基 (Giulio Cocchi from Asti), 他们在标签上都有“巴罗洛奇娜朵生产商” (Producer of Barolo Chinato) 的字样。在其期间,意大利人对具有药用或保健功能的“药酒” (药用酒), 滋补酒, 甜香酒或消化开胃酒有很大的喜好和需求,。

但巴罗洛奇娜朵究竟是如何诞生的呢? 如前所述, 只有以巴罗洛为基酒的产制才可标记为巴罗洛酒。巴罗洛使用内比奥罗葡萄 (Nebbiolo) 酿制, 其香气和口感严谨、强劲而饱满。巴罗洛的诞生要归功于茱莉亚·巴罗洛 (Giulia of Barolo), 即蒙莱夫里耶的朱丽叶·维克图里妮·科尔贝 (Juliette Victorine Colbert de Mont Levrier), 她的丈夫是巴罗洛的卡罗·法雷蒂·坦克雷迪 (Carlo Falletti Tancredi)。卡罗是一位侯爵, 他曾经请法国著名酿酒师----来自兰斯 (Reims) 的路易·乌达尔 (Louis Oudart) 为其酿制足以彰显该地区最高水平的优质葡萄酒。在此之前, 乌达尔曾服务于格林扎内 (Grinzane), 即库尼奥 (Cuneo) 市长卡弗尔·卡沃尔伯爵 (Count of Cavour) 卡米洛·本索 (Camillo Benso)。

在酿造巴罗洛奇娜朵的过程中, 必须添加明胶或蛋白来澄清基酒, 使其更加稳定和顺滑。然后, 使用专门的振荡器将糖添加至葡萄酒中使其溶解。此时, 添加乙醇 (通常来

创始人蒙莱夫里耶的朱丽叶·维克图里妮·科尔贝 (JULIETTE VICTURINE COLBERT DE MONT LEVRIER) 和巴罗洛侯爵卡罗·法雷蒂·坦克雷迪 (MARQUIS CARLO FALLETTI TANCREDI OF BAROLO) 以下是用于制作巴罗洛·基纳多的香料, 以及卡利萨亚金鸡纳树的图示。



自甜菜), 并将混合物泵入特殊的钢制大桶中。此工序后, 根据制造商想要达到的最终产品, 有选择地添加各种药草和香料。

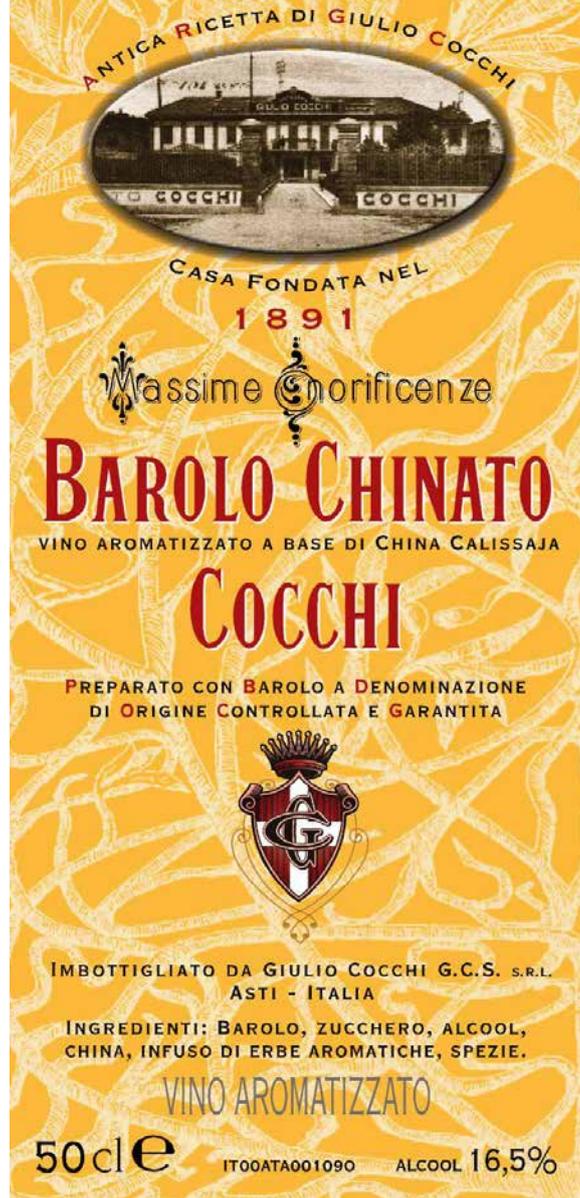
巴罗洛最关键的原料是金鸡纳树 (cinchona) 的树皮, 一般有卡利萨亚 (Calisaya)、索契马诺 (Soccimano) 和苏奇鲁布拉 (Succirubra) 几个品种, 而其中卡利萨亚是使用最广泛的。药草和香料的选择也绝非易事, 因为其活性成分的提取时间是不定的。这些药草可以分为苦、浓郁芳香和芳香苦味三大类。因此, 平衡药草的分量需要大量细致的工作, 只有当药草分配得当, 提炼出来的味道才不会过于浓烈, 香气也不会过于复杂而无法分辨。通常, 药草和香料会置入50%的水兑酒精溶液中浸泡, 然后持续泵入同等比例的溶液, 以便持续有效地提取活性成分。最常用的香料有: 八角茴香, 柑桔皮, 肉桂,



制造商科基公司的老照片。上图是科基可名垂青史的吧的老铺。



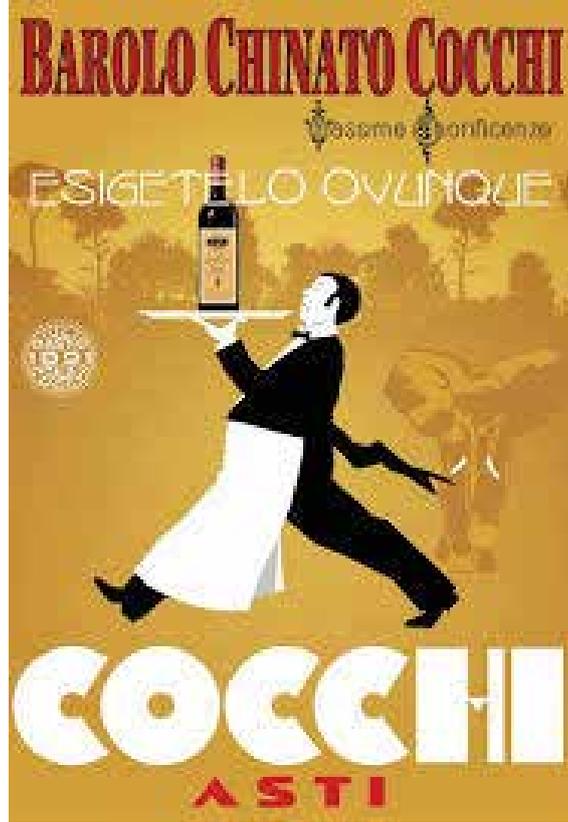
当归,丁香,香子兰,豆蔻,大黄等,但事实上各家生产商的配方都不尽相同。最后,不同浓度的浸泡液(生产商一般会用不同浓度的酒精制作多种浸泡液)将被装入单独的制备酒桶,然后与巴罗洛基酒混合,加入香料。经过数月的熟成后(通常不使用橡木桶酿制),就进入最后的过滤和装瓶工序。在众多的酿制者中,朱里奥科基 (Giulio Cocchi)无疑是使巴罗洛奇娜朵得以扬名于世的核心人物。科基年轻时是佛罗伦萨的糕点师,于十九世纪末移居阿斯蒂。在此地,科基发现当地人流行使用药草和香料在葡萄酒中添加风味。1891年,他开始自立门户,并研发出数种芳香葡萄酒:巴罗洛奇娜朵、名闻遐迩的“美式开胃酒”(Aperitivo Americano),以及



不同品种的威末酒。他所成立的“科基酒吧”（Bar Cocchi）很快便声名大噪。凭借着敏锐的商业触觉，科基接着开设了授权零售店，经销他的产品。这在当时是非常眼光独到的。到1913年，科基已经开设了7家科基威末酒零售店，不久更发展为12家门店。在巴黎的“美好年代”（Belle Époque，即19世纪末至一战爆发的一段时期，译者注）和意大利的未来主义运动进行得如火如荼之际，许多知识分子都成为了科基这一品牌的忠实拥护者，使它在不久之后便得到了鉴赏家的青睐。科基的品牌和产品很快便闻名于世。它出口到全世界所有的大洲，这在很大程度上是基于欧洲在殖民主义时期的地位。

自1978年以来，巴瓦（Bava）家族接管了科基的业务，其为蒙费拉托（Monferrato）和兰加（Langa）的著名葡萄酒生产商。如今，通过具有针对性的现代化生产和品牌标识的聪明策略，科基的酿造进入了全世界最著名的酒吧，从而使该品牌成为国际调酒界中的传奇佳酿。但究其根本，使科基蜚声世界的是它一贯保持的传统技术和酿造工艺的魅力。其历经百余年不变的配方，见证了它作为基准的风格和口味。科基与其他企业联手，在重开阿斯蒂市历史悠久的科基酒吧一事上发挥了积极的作用。

实际上，由于人们对其追捧的热潮逐渐减退，再加上农业危机，在战后的50年代到70年代期间，巴罗洛奇娜朵的存续面临了巨大的压力。然而，赛拉图（Ceretto）家族看中了它的价值，并于上世纪80年代致力于巴罗洛奇娜朵的复兴。现在当人们提到切雷托酿造，就会立即想到高品质的朗格（Langhe）、巴罗洛（Barolo）和巴巴莱斯科（Barbaresco）。赛拉图的巴罗洛奇娜朵多需要在木桶中酿制6个月。原料的香调和青



其他典型的科基公司的老照片。右图为罗伯托·巴瓦 (ROBERTO BAVA)。下图是朗格的内比奥洛葡萄。



华的芳香(一共有约12种香料,全部产自朗格(Langhe)地区)与葡萄酒的香气浑然一体,却又能让人一一辨识。其层次丰富的口感实为口舌的一大享受,回味略苦但绵延悠长,令人愉悦。巴贝拉奇娜朵(Barbera Chinato)的制作工艺与巴罗洛奇娜朵相似,不同之处在于使用的是巴贝拉葡萄酿制的基酒。

自上世纪以来,向威末酒添加芳香物的工艺已被广泛使用,阿纳尔多·斯特鲁基(Arnaldo Strucchi)便是其中的代表之一。他在1907年编撰的都灵(Turin)威末酒专著中,详细地描述了制作过程。另外,他提到了一种特制威末酒的配方:使用香子兰、马尔萨拉酒(Marsala)、药草浓缩物,以及一种添加了贾鲁斯(Garus)的威末酒。贾鲁斯(Garus)是通过浸泡梅斯酒(mace alcohol),锡兰肉桂,零陵香豆和藏红花而制成的烈酒。

上述所有酒类的共同点就是金鸡纳(cinchona),无论从利口酒还是药草的角度来说,它都引起了人们极大的兴趣。其愉悦身心的特质和独一无二的苦调,能使任何酒精饮料变得独特,深受利口酒生产商和调酒师的欢迎。巴罗洛奇娜朵复杂的调制工艺、不断演化的香调、持久而悠长的口感,为调酒大师提供了极大的个性化空间。所有调酒师,在借鉴经典的同时,也不断地在调制中寻找一个美妙的平衡点:正是这种平衡将出色的配方升华成为如建筑精品般的品味杰作。

如今,巴罗洛(Barolo)是王者级葡萄酒之一。卡洛·法雷蒂·坦克里迪(Carlo Falletti Tancredi)是巴罗洛的最后一位侯爵,而巴罗洛奇娜朵 正以优雅姿态再次归来。

Luca Di Francia

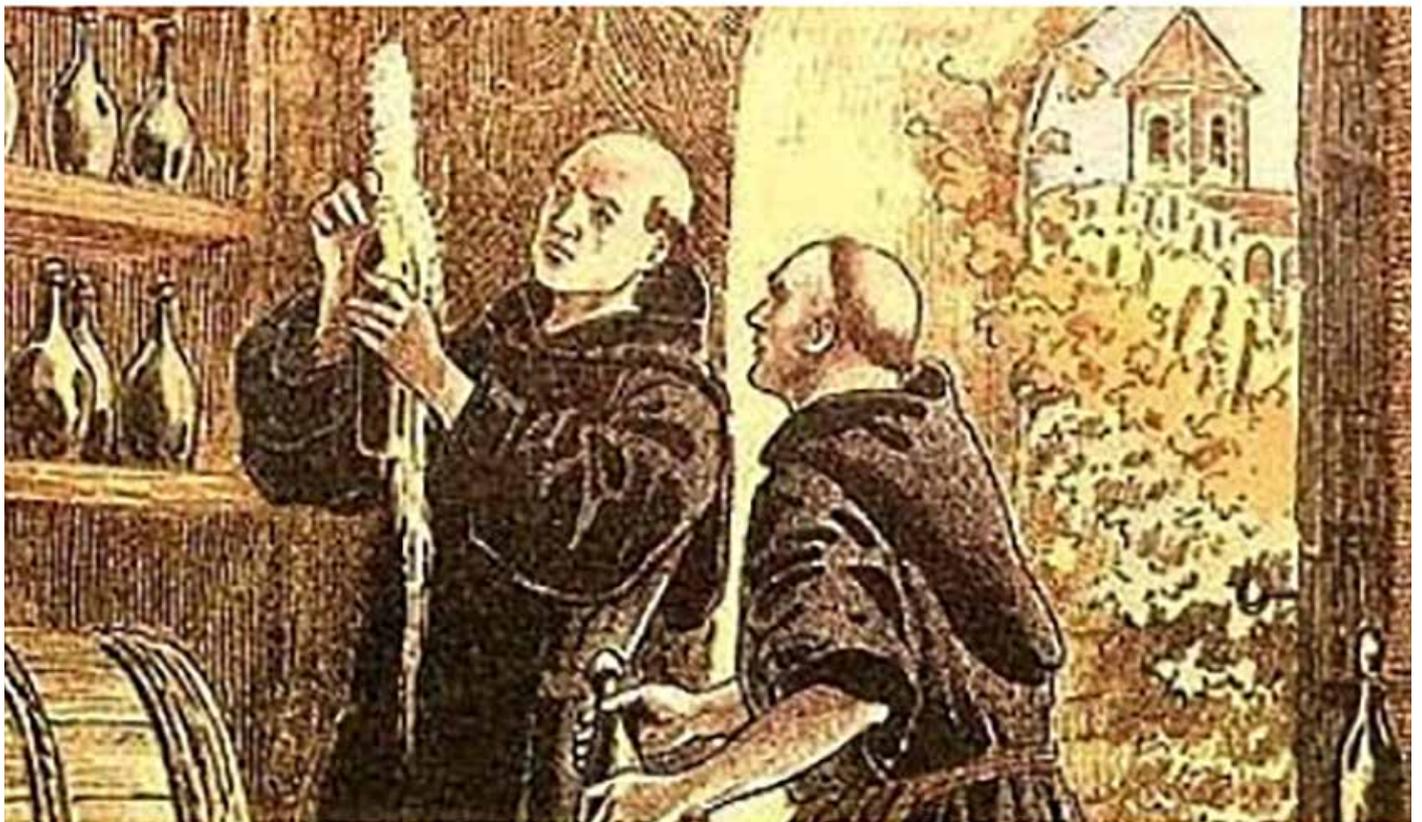
从“阿尔库布斯”到“阿尔佩斯特”

源自埃曼努埃尔教士的独门秘方 令人精神振奋的芳香利口酒

撰文: FABIO BACCHI

在过去的数百年间,一些宗教团体酿制的药草利口酒和烈酒如今已成为风靡全球的特色佳酿,在各地的酒吧都深受欢迎。其中较为著名的,就不得不提由法国加尔都西会教士在瓦隆切托萨(Voiron Certosa)酒坊酿制的荨麻酒(Chartreuse),以及由威尼斯教士贝尔纳多·温切利(Bernardo Vincelli)于1510年始创,并由诺曼底费康(Fécamp)本笃会修道院酿制的廊酒(Bénédictine)。

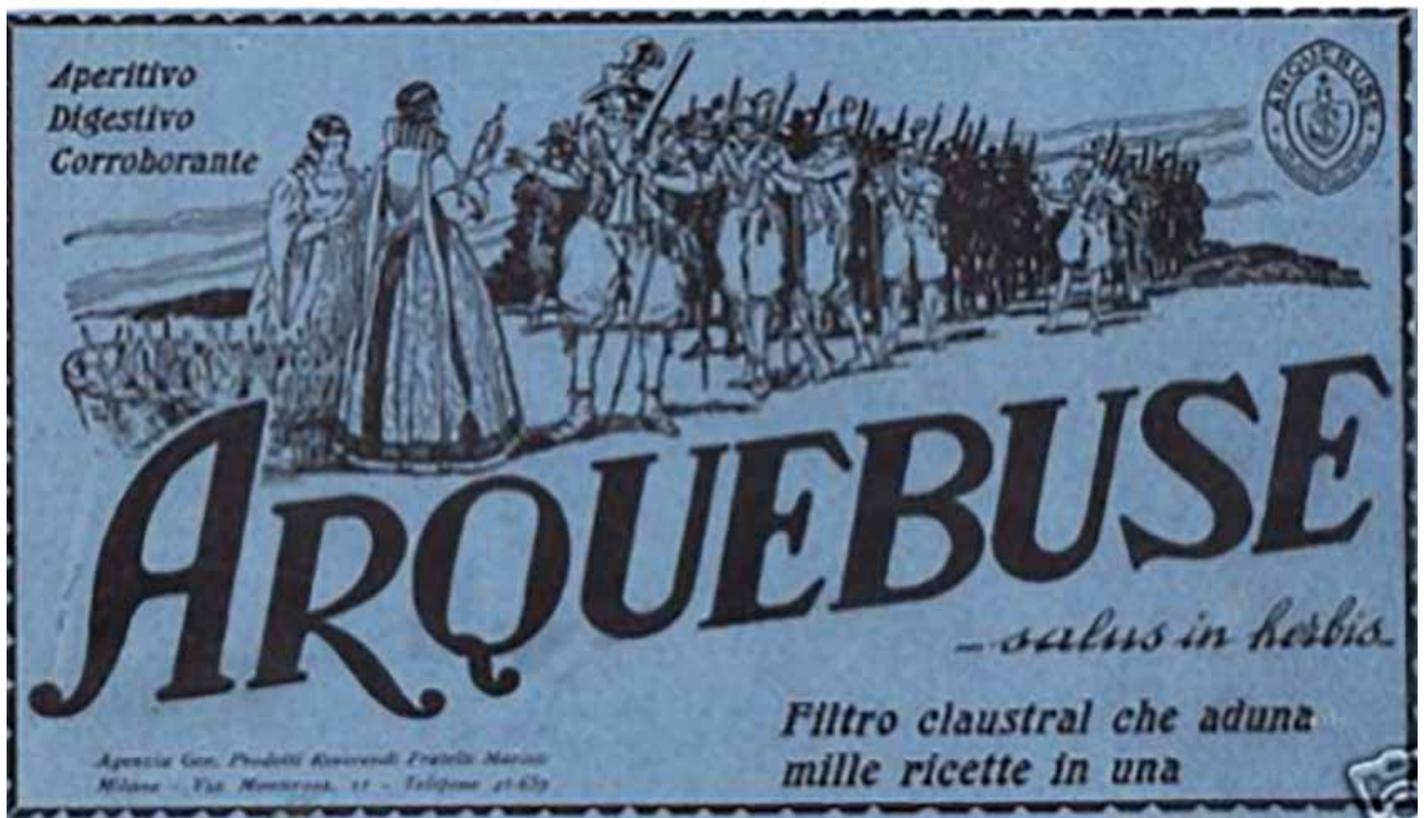
毫无疑问,法国堪称药草利口酒的故乡。而修道士作为掌握古今各领域知识的通才,一般都对药草的治疗特性了如指掌,他们将所学的知识应用到实践中,对普通民众进





行教育和影响,也获得了普遍的承认和接受。

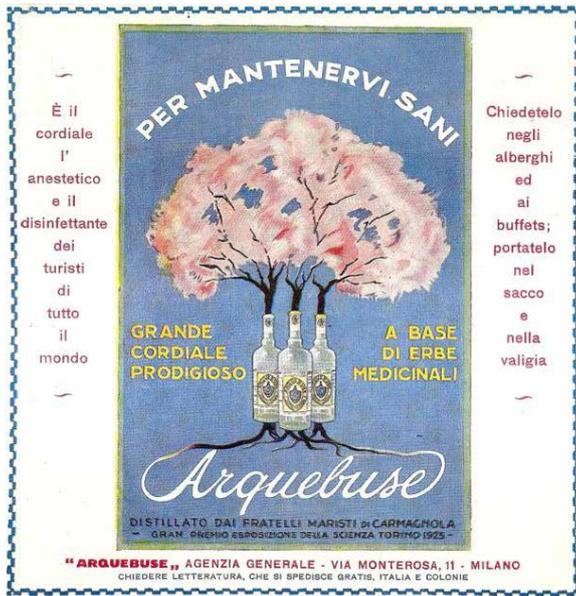
1814年,一位来自里昂圣·伊雷内 (Saint-Irénée) 神学院的学生让·克劳德·考维尔 (Jean-Claude Courville) 曾经提出创立新教派的设想。尽管他本人最终没能实现这一设想,但却不乏付诸行动之人:1816年7月23日,在富维耶圣母圣殿 (Notre-Dame de Fourvière) 中,包括马塞兰·尚帕涅 (Marcellin Champagnat) 在内的12位新任命的牧师约定成立一个新的教派,称为圣母兄弟会 (Marist Brothers),以区别于圣母会 (Marianists)。





1857年，在里昂附近吉尔河(Gier)上圣夏蒙行宫(Hermitage in Saint-Chamond)的修道院中，教士埃曼努埃尔(Emmanuel)研发出一种草本烈酒的基本配方。作为药草专家，埃曼努埃尔教士精选了34种具有芳香、香脂和药用特性的药草，精心配制，以发挥它们最佳的功效。利用各种技术和对时间的把握，他反复实验，最终获得了使他满意的口味和香气的浓度。他决定进一步通过关注木桶陈酿过程来深入研究成品的演变。他发现，酒液与不同树龄或产地的木材接触后，会产生不同的变化。最后，当他品尝到在橡木桶中静置了4年的陈酿时，他终于找到了一直追求的味道。在酒液的浓缩和化学反应之下，形成了一种经久不衰的佳酿。后来它曾一度面临失传的危机，仅保留在少数地区的本地市场中。但借着调酒行业的东风，它最终焕发出新的生命力。调酒界一直热衷于寻找能够寄予新情感的古老风味：“阿尔佩斯特”(Alpestre)。埃曼努埃尔发明的这种草本烈酒曾在1868年被注册命名为“阿尔库布斯酒”(Eau de Arquebuse)，后来才更名为“阿尔佩斯特”。





圣母兄弟会的成员马蒂诺·蒂利亚 (Martino Tilia) 教士记录了该酒的渊源：“我们的一位弟兄，埃曼努埃尔是精通药草疗效的专家，他发明了一种用来治疗患病弟兄们的药酒。他的利口酒秘方巧妙地融合了34种药草的有益效用，入口愉悦，气味芳香。”

它的名字“阿尔库布斯” (Arquebuse) ——意为“火绳枪”——源自其治疗火绳枪伤的功效。火绳枪是一种古老的长枪械，被认为是准确率较高的第一种便携式武器。对于该名字的另一个说法是指饮用高酒精浓度且不含糖的烈酒后所产生的强烈感觉，就像火绳枪发射一样强劲。当时的火绳枪手也通常会随身携带一小瓶“阿尔库布斯”，用来恢复体力、舒缓宁神。

意大利的第一位圣母兄弟会成员是来自奥斯塔山谷 (Aosta Valley) 的阿尔法诺 (Alfano) 修士，俗名为朱塞佩·卡罗·瓦塞尔 (Giuseppe Carlo Vaser)，他担任在意大利宣教的任务。在1903年，由于法国的反教权法律，圣母兄弟会被迫流亡海外，迁徙至意大利的皮埃蒙特 (Piedmont) 和利古里亚 (Liguria) 地区。





1913年，他们在卡马尼奥拉 (Carmagnola) 的修道院里成立了圣约瑟夫 (St Joseph) 酿酒厂，再次开始酿制烈酒。卡马尼奥拉兄弟的烈酒在意大利很快便大受欢迎，而乔瓦尼·弗雷西亚 (Giovanni Fresia) 则是第一位对其进行大力推广的人。随着圣母兄弟会的产品名声鹊起，各种仿制酒也纷纷出现。直到1927年出现了严重的商业和法律问题，涉及仿制产品、类似产品以及“阿尔库布斯”名称的滥用。相关的法律仲裁从1930年开始介入，但由于国际法的缘故，“阿尔库布斯”这个名称被认为是公共财产，这意味着任何人都能够使用。此外，法西斯政权的法律也禁止使用外来语。为了保护阿尔库布斯酒的独特性，圣母兄弟会决定更改其名称。从此，“阿尔库布斯”便易名为“阿尔佩斯特”（意为阿尔卑斯山的，译者注），因为配方中的34种药草均来自阿尔卑斯山地区。酿制阿尔佩斯特所用药草的生物碱赋予了它提神和促进消化的功效，这些药草都是为了酿制而专门种植和甄选的。其配方包括艾蒿、马鞭草、薄荷、百里香、当归、熏衣草、茴香、神圣亚麻、柠檬香脂、柠檬马鞭草、艾菊（在皮埃蒙特地区，艾菊又叫做“火绳枪草”）、鼠尾草、缬草、圣约翰草、洋甘菊、柠檬、山金车、龙胆、罗勒和牛膝草。





酒谱

“最后的阿尔库布斯” (LAST ARQUEBUSE)

调酒师：FRANCESCO CIONE

- 琴酒3/4盎司
- 阿尔佩斯特3/4盎司
- 马拉斯奇诺 (Maraschino) 樱桃酒3/4盎司
- 新鲜青柠汁3/4盎司
- 柠檬香脂和百里香糖浆数滴

方法：摇混法。装杯：鸡尾酒杯

在制作该酒时,上述药草的一部分需要干燥使用,其他则是新鲜使用。工序包括将药草浸泡在酒精中,然后蒸馏所得的溶液。所产出的酒液在斯拉夫橡木桶中陈酿至少10年后,品质将得到极大的提升,并具有稻草的色泽。成品酒精度为44%,无需添加糖或其他添加剂。目前在市场上有长达30年的陈酿,酒精度为49.5%,堪称液体宝石。传统上,阿尔佩斯特适宜在餐后冷饮或与咖啡调和饮用。值得注意的是,它在调酒界逐渐成为了荨麻酒等相似酒类的有效替代品,为“阿拉斯加”(Alaska)、“帕歌帕歌”(Pago Pago)或“临别一语”(Last Word)等经典的鸡尾酒谱点燃了新的火花,并且激发了更多类似的调酒试验。作为调味品,阿尔佩斯特在意式开胃酒谱中极具特色,以苏打水或汤力水稀释后风味更佳。

根据1998年4月30日颁布的第30号法令第8条第173号决议,2002年4月15日的地区委员会决议的附件第46-5823号,在皮埃蒙特地区仍然有名为“阿尔库布斯”的产品被归类为“皮埃蒙特传统食品”。目前,“阿尔佩斯特”品牌由奥内斯蒂集团(Gruppo Onesti)股份公司拥有和分销。

Fabio Bacchi



利奥内洛(LIONELLO) 的远见

的里雅斯特白兰地的独特故事

撰文: ALESSANDRO PALANCA

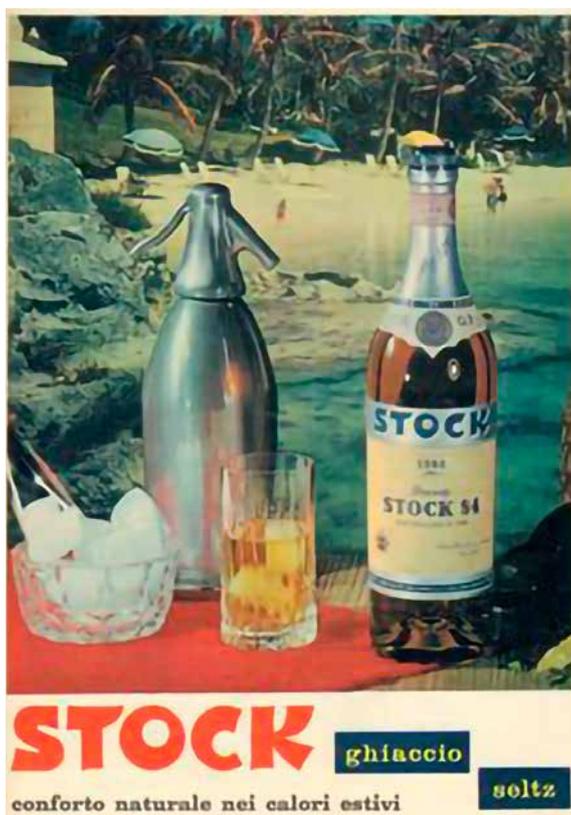
巴科拉 (Barcola) 位于的里雅斯特 (Trieste) 大区, 通过沿海观光公路即可到达。在19世纪中期, 许多贵族都在这里置业。沿着米拉马雷 (Miramare) 大道我们还能看到许多昔日的豪华府邸, 例如为人所熟知的雅基之家 (Casa Jakic), 又被当地人称为“洋葱屋”。

巴科拉被誉为的里雅斯特的名片, 其名字源于“巴科拉纳 (Barcolana)”, 即地中海地区最热闹的帆船赛事。自1969年以来, 该竞赛于每年10月的第二个星期日举行。

坐落于博维托路2号的是一座名为“特鲁斯托斯车库” (Tlustos garage) 的建筑。这幢建筑看上去平平无奇, 但在1884年12月26日, 最传奇的烈酒之一“斯托克的故事”就诞生于此地。

利奥内洛·斯托克 (Lionello Stock) 是一位来自斯普利特的达尔马提亚人。当时, 年仅18岁的他已雄心壮志想要开创一番事业。有一天, 当利奥内洛漫步于的里雅斯特河岸时, 他注意到了河上运载葡萄酒的船只。他发现这是运往拉罗谢尔 (La Rochelle) 的葡萄酒。拉罗谢尔是夏朗





Abram Stock - Spalato (Dalmazia)
Telegrammi - SPOCK

Spalato, li 26 Dicembre 1934

Frog.

Sig. GIUSEPPE CAMIS

Riscontro la pregiatissima Sua del 10 etc. avendo avuto il piacere di trattare il di Lei sig. Fratello trovai in lui tutte quelle buone qualità che a un giovane si addice, per cui pensai che starebbe molto bene assieme al mio figlio Lionello lui pure buon giovane e di buone qualità, parlai col mio figlio e lui più che contento essendo essi amicissimi ed accettò subito per cui fu combinata la società e spero essendo tutti e due animati di buona volontà e abbastanza esperti scapperanno tutti quelli ostacoli che nei primordi di ogni affare si frappongono.

Io dal lato mio mi presterò per quanto potrò in tutto e per tutto. Non dubito punto che Lei Signore farà altrettanto e con consigli, e con raccomandare la nuova Ditta presso quelli che avrebbero bisogno ed infine raccomandare loro di aver molto giudizio per il momento e di non addossarsi molti pensieri limitandosi a quello che può le loro forze.

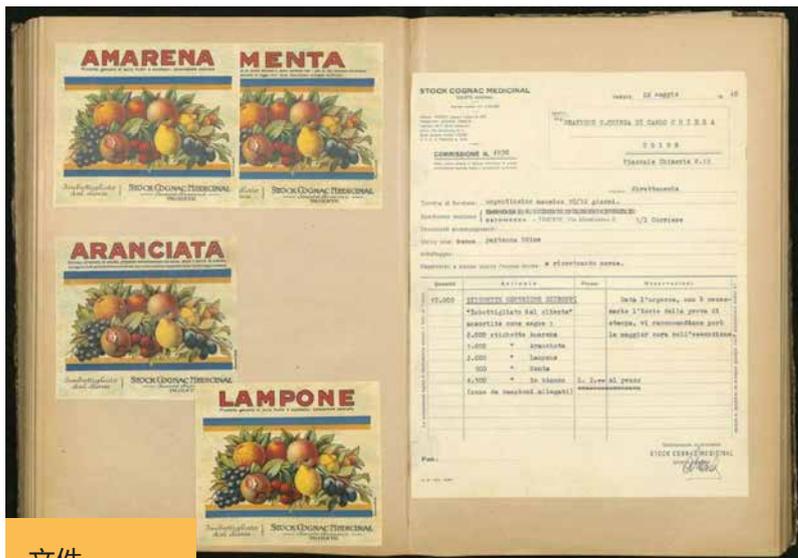
Gradisca i miei distinti saluti.

Dev. Abramo Stock

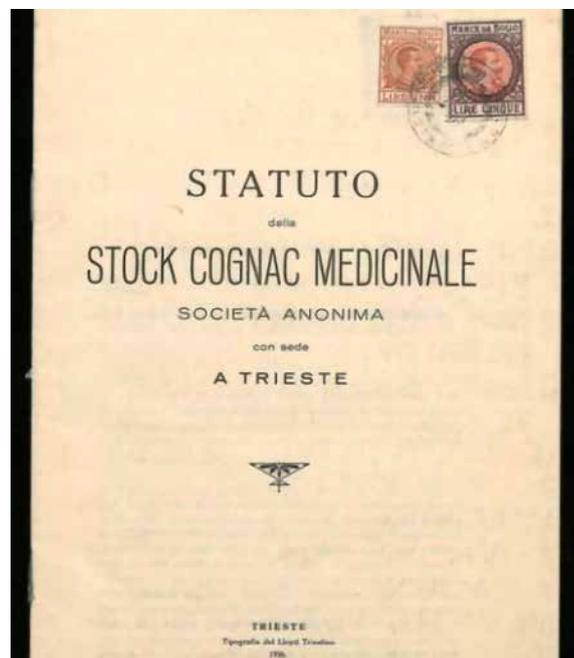
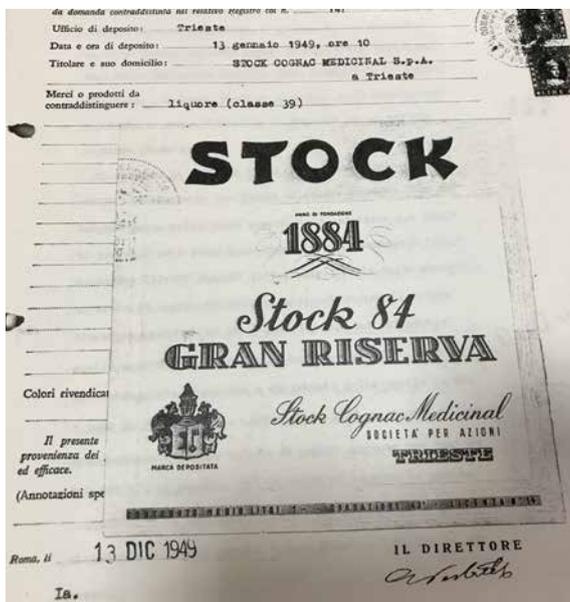
Originale trovato fra le carte di Carlo Camis.

的里雅斯特
上图为巴科拉的
酿酒厂。
右下图为斯托克
和卡米斯成立公司
的书信。
左页人物为莱昂
内洛斯托克。
(的里雅斯特
国家档案馆
藏)。

德 (Charente) 的一个港口城市,也是法国的葡萄酒产区之一。由于霜霉病之害,当地的葡萄酒和白兰地生产遭到了严重的打击。有见及此,年轻的利奥内洛产生了一个大胆的想法:如果意大利的葡萄酒能够满足法国生产商的要求,那么就应该能在意大利当地蒸馏制作白兰地。利奥内洛随即说服父亲借给他2000弗罗林(译者注:意大利的一种货币),这笔钱本来是给他姐妹准备的



文件记录斯托克业务的文件（的里雅斯特国家档案馆藏）。



嫁妆。然后，他和来自维罗纳的友人卡罗·卡米斯 (Carlo Camis) 共同成立了一家生产干邑白兰地的公司，命名为“卡米斯与斯托克蒸汽蒸馏酒厂” (Camis & Stock Steam Distillery)。

此外，利奥内洛·斯托克还是另一家公司安佩里亚·迪·罗维尼诺 (Ampelea di Rovigno) 的创始人，该公司出产同名的格拉帕蒸馏酒 (grappa)。

的里雅斯特地区出产的干邑被称为“药酒干邑”，根据19世纪末20世纪初由奥地利女王玛利亚·特蕾莎 (Maria Theresa) 颁布的“奥匈食品法典” (Codex Alimentarius Austriacus)，这是由葡萄酒加工蒸馏而成的烈酒所能享有的最高评价。

直至第二次世界大战之后，“干邑”这一名称才专指法国出产的白兰地。经过政府之间的磋商，最终在1951年12月7日达成协议。协议规定，“干邑”这个名称将专属于法国。在意大利或世界其他地区，对于同类的酒将使用“白兰地”这一名称。

在创业初期，利奥内洛不可避免地遇到了一些财务困难。为了支付员工的薪资，他毫不犹豫地典当了父亲给他作为担保的金表。但是不久之后，他的生意就开始兴旺起来。带有“斯托克” (Stock) 字样的黄色商标逐渐广为人知，驰名国际。卡罗·卡米斯于1906

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —



Gin Del Professore

Produced in Piemonte from the finest natural ingredients, most of which are harvested from the hills and mountains surrounding our distillery.

delprofessore.it

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



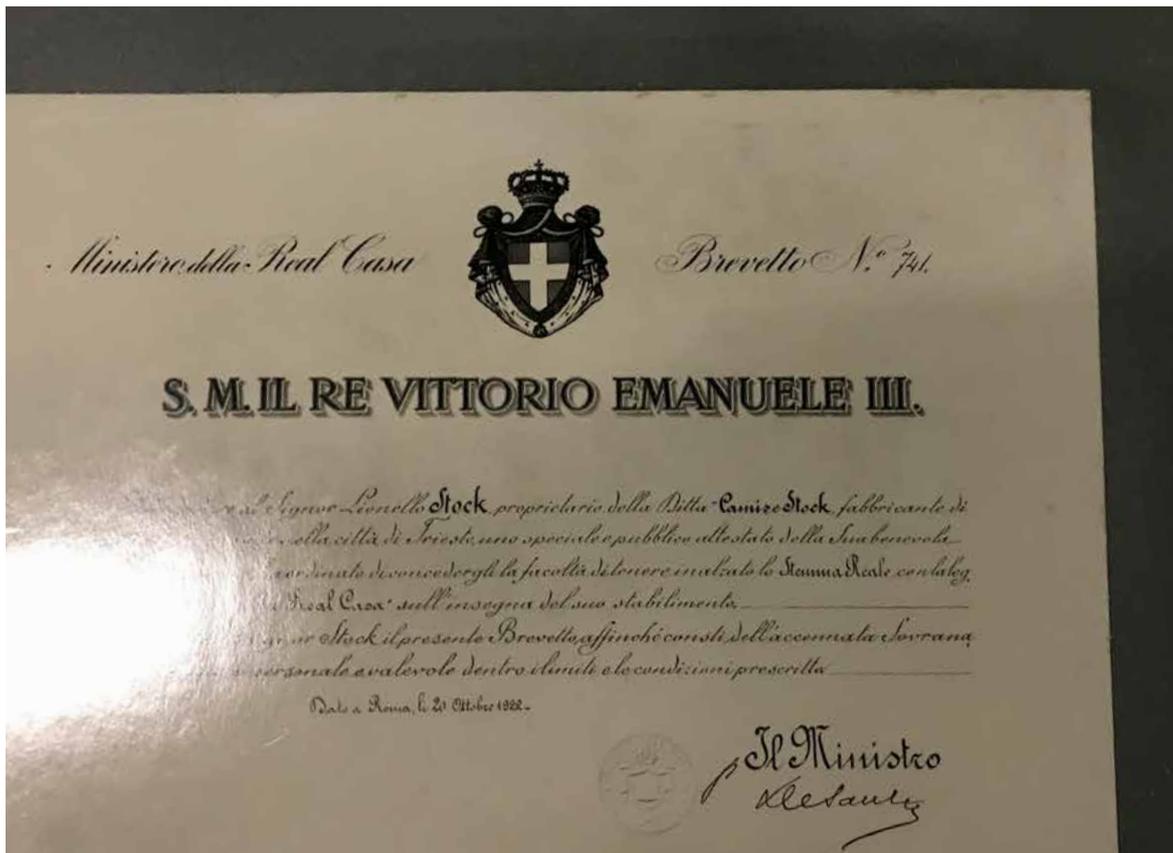
ITALIAN HERITAGE



Vermouth di Torino Superiore

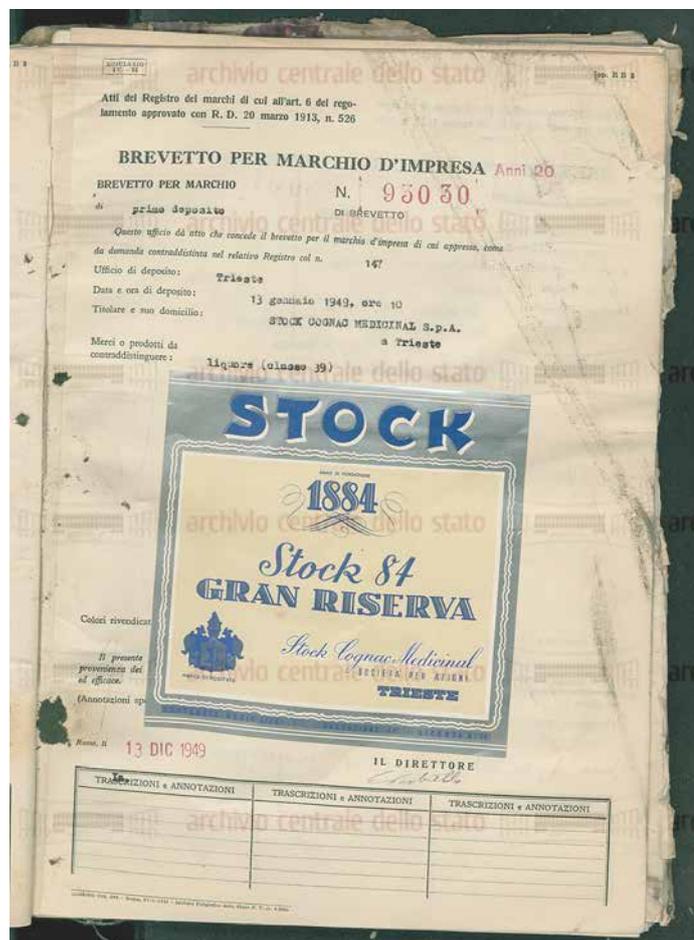
*This Del Professore Limited Edition boasts
all the fine nuances of a Barolo wine.*

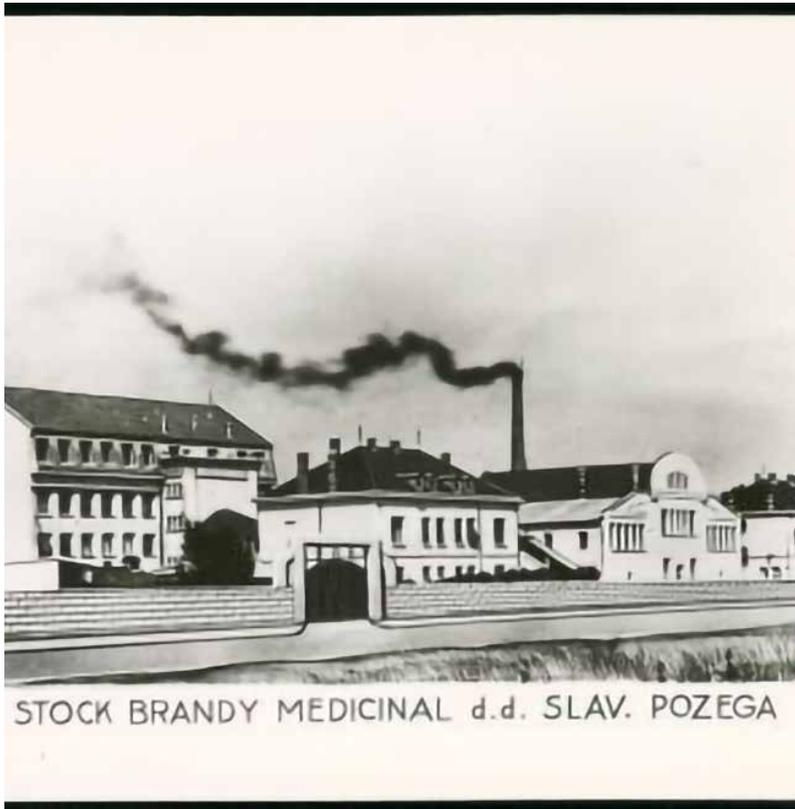
delprofessore.it



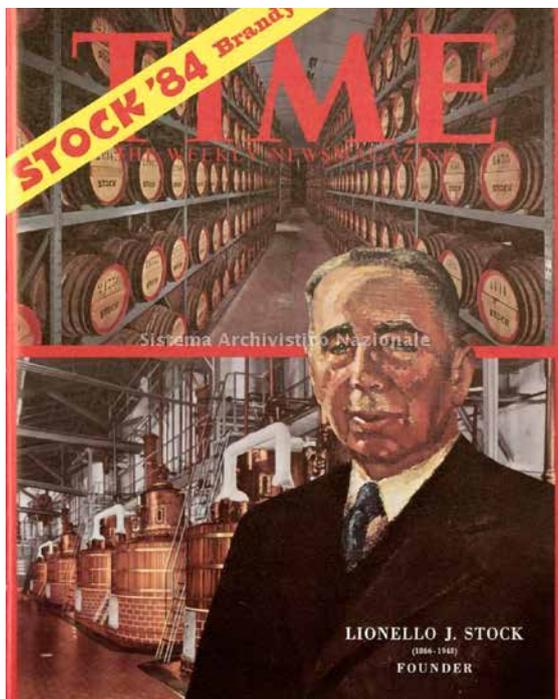
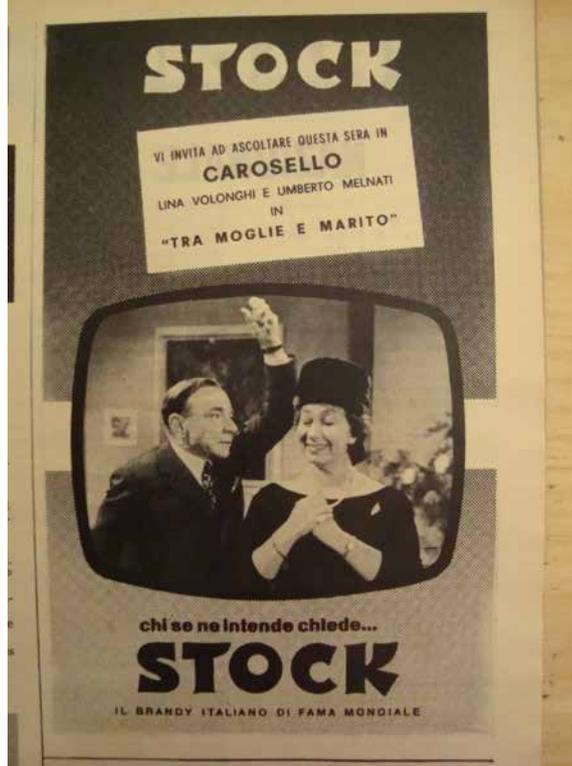
证书
 上图的是意大利皇室专供的专利证书，1922年。下图为商业品牌专利证书。（的里雅斯特国家档案馆藏）。1928年，莱昂内洛把公司迁往位于罗亚诺（ROIANO）的新酒厂，这个小镇后来也就成为了斯托克酒的代名词。

年退休，利奥内洛则继续将其干邑白兰地推广到奥匈帝国全境。第一次世界大战后，从奥匈帝国独立出来的国家承受了沉重的关税。莱昂内洛的公司迁到了林茨（Linz），而安佩利亚则关张了。战后，蒸馏酒市场逐渐复兴，斯托克也因此意大利占据了主要的市场地位。莱昂内洛与他的兄弟吉诺（Gino）在奥地利、捷克斯洛伐克、比尔森、波兰、匈牙利和南斯拉夫均开设了新的酿酒厂。1928年，利奥内洛把公司迁往位于罗亚诺（Roiano）的新酒厂，这个小镇后来也就成为了斯托克酒的代名词。在经典的“斯托克药酒”的基础上，1955年又诞生了著名的“斯托克84”、“皇家斯托克”、干利口酒、甜利口酒、“茱莉亚”格拉帕酒，以及干、白和红威末酒和开胃酒。罗亚诺的新酒厂主要满足国内和欧洲市场的需求，而蓬托佛朗哥韦基奥（Punto Franco Vecchio）酿酒厂的出品则远销欧洲以外的市场。目前，“斯托克84”已遍及超过125个国家。上百万升的白兰地先放在小型的法国利慕赞（Limousine）橡木酒桶中陈酿，然后再转入斯拉夫尼亚橡木桶中陈酿，味道逐渐变得更雅致。不同批次的酒经过掺合，以获得一致的品质。经过长时间的发酵，烈酒最初的刺激风味逐渐减低，成为具有精致琥珀色泽和标志性香气的斯托克白兰地。的里雅斯特也因为斯托克





酒而闻名遐迩。
第二次世界大战期间，位于的里雅斯特蓬托佛朗哥的酿酒厂被完全摧毁。战后，和其他许多公司一样，位于东欧的斯托克酒厂也因为新的政治秩序而被收购或国有化。斯托克家族也遭逢变故。战争期间，斯托克家族的一些成员在神父杜里奥·蒙戈齐（Duilio Mengozzi）的安排下，到圣塞波尔克罗（Sansepolcro）避难。神父甚至将艾玛·瓦拉迪·斯托克（Emma Varadi Stock）藏在自己家中，使她免受种族迫害。1948年，利奥内洛卒于的里雅斯特。其兄弟吉诺（Gino）继任公司总裁。莱昂内洛利奥内洛膝下无子，为了纪念这位创始人，酒厂门前的路以他的名字而命名。他的姐姐与合

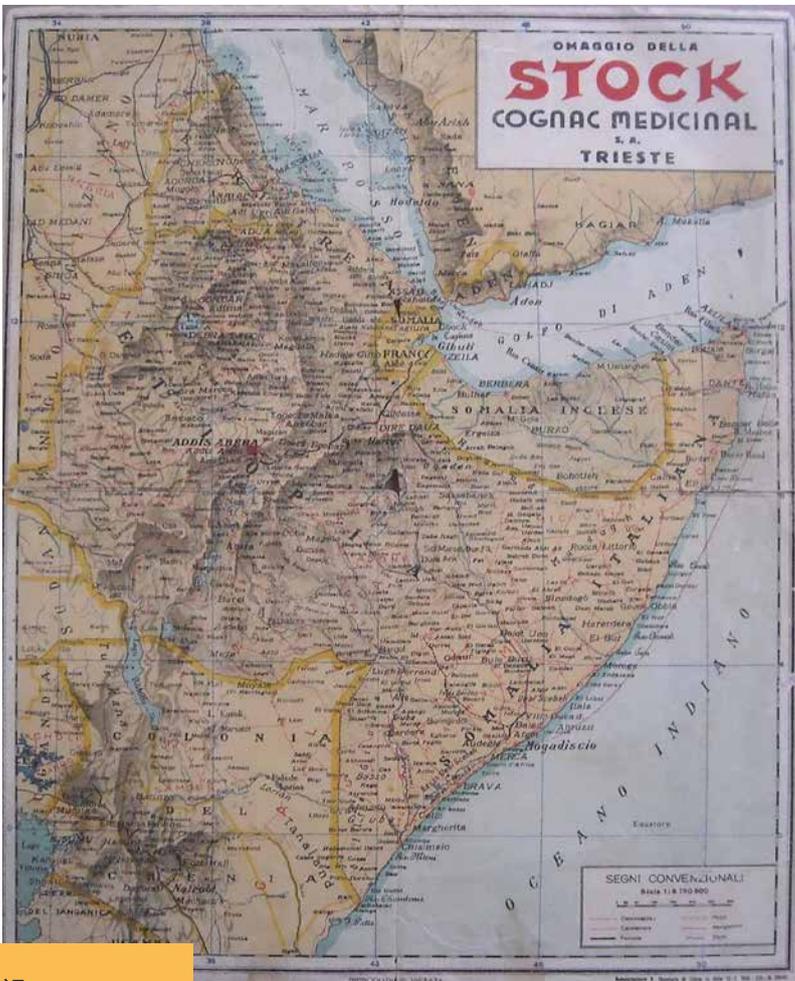


伙人之一的贝尔纳多·克里尔谢姆 (Bernardo Kreilsheim) 结婚, 他们的孩子接管了酒厂的业务。

1957年, 意大利电视广告节目卡罗赛洛 (Carosello) 刚一播出, 就让斯托克成为了家喻户晓的名字, 凭借着埃尔米尼奥·马卡里奥 (Erminio Macario) 的名声高调亮相。从一开始, 他的形象就非常具有亲和力, 和节目想要传达的“家庭”主题不谋而合。公司当时的品牌大使都是影视名人。其中包括乌戈·托尼亚齐 (Ugo Tognazzi) 和拉法埃拉·卡拉 (Raffaella Carrà), 他们在1977年节目最后一集中干杯的酒就是斯托克白兰地。此外, 它还在艺术领域进行推广。

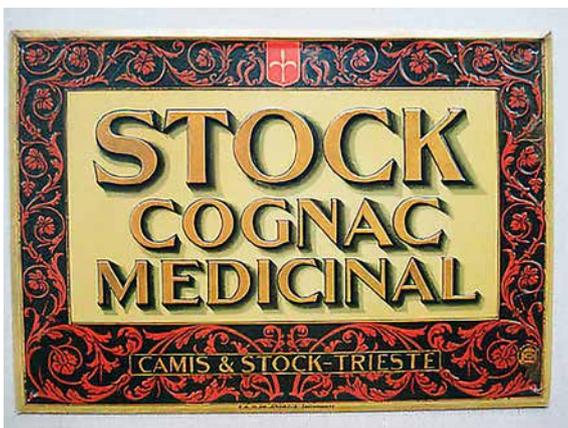
1966年, 斯托克白兰地将乔治·德·基里科 (Giorgio de Chirico) 和雷纳托·古图索 (Renato Guttuso) 的艺术运用到产品宣传中。

1974年, 公司将罗亚诺酿酒厂的生产业务转移到藻列 (Zaule) 工业运河上的新厂房, 在罗亚诺只保留了办公室和行政部门。在经过多年的法律程序之后, 1993年, 斯托克



威望
 上图：市长参观酿酒厂。上图：斯托克与意大利在非洲殖民地的广告。（的里雅斯特国家档案馆藏）。

终于重新获得波西米亚 (Bohemia) 比尔森博斯科夫 (Pilsen Boskov) 酿酒厂的所有权。该工厂仍使用斯托克品牌，其生产能力达到了约一千万瓶白兰地和菲奈特，销往东欧市场。
 1995年5月，斯托克意大利 (Stock Italia) 被Eckes AG收购，后者是德国著名的酒类和果汁生产商和分销商。成立于1997年的Limoncè品牌柠檬切罗酒，至今仍然



深受欢迎。2007年，斯托克公司成为美国橡树资本管理有限公司 (Oaktree Capital Management) 的一部分，后于2013年成为斯托克酒业集团 (Stock Spirits Group)。今天，广为人知的斯托克白兰地主要包括两种酒：经典斯托克84 (Stock 84 Original)，它复刻了斯托克酒最原始的风味；以及斯托克84 XO (Stock 84 XO)，它是经典斯托克84的高级版，陈酿时间更长，旨在满足更高的品味需求。自2012年以来，斯托克酒已不在意大利生产，厂房已迁至捷克共和国。原来的厂区已被纳入为著名市区重建项目“斯托克城” (Stocktown) 的一部分。

Alessandro Palanca

都灵威末酒学会正式 成立

将对皮埃蒙特地区威末酒的品质和推广 制定规范

撰文：GIULIA ARSELLI

随着都灵威末酒学会 (Vermouth di Torino Institute) 的成立,有关“都灵威末酒”此名称的法律定义也最终尘埃落定。日前,农业部已将该法令转呈布鲁塞尔。2017年4月7日,在公证人保罗·博诺莫 (Paolo Bonomo) 的见证下,都灵威末酒学会正式宣告成立。它代表了绝大多数使用该名称生产商



及其下属的公司和品牌,包括: Berto、Bordiga、Del Professore、Carlo Alberto、Carpano、Chazalettes、Cinzano、Giulio Cocchi、Drapò、Gancia、La Canellese、Martini & Rossi、Mulassano、Sperone、Torino Distillati 和Tosti。

学会的成立将在都灵威末酒史册上写下重要的一页。学会的始创会员们也希望将来有更多有着各自传统和规模的公司能够加入他们的行列,共同推广都灵威末酒文化。都灵威末酒学会的总部将设于皮埃蒙特大区的首府都灵,目前其运营架构及倡议正进入最终商讨阶段。这些倡议将需要考虑一系列市场运营策略和目标,因此起着关键性的作用。创始人宣称:“该学会旨在确立和提升都灵威末酒的品质标准,并在所有生产商的合作下进行市场推广。从本质上而言,这将是贸易协会、皮埃蒙特农业部、生产商以及广大都灵威末酒支持者的一次历史性的合作。”

这一合作经历了漫长的过程以及多方面的商讨,而最终的结果将在推广“都灵威末酒”——这一代表了意大利和皮埃蒙特地区酿造传统的名片——的进程中迈出重要的一步。而它在国际市场上的知名度,也将毫无疑问地为威末酒主要原料(葡萄酒、糖、药草提取物和香料)的农业供应商产生积极的影响。

都灵威末酒以其酿制的传统和历史而闻名于世。其渊源可追溯到18世纪的皮埃蒙特地区和都灵,当时人们对威末酒的爱好和品鉴已蔚然成风。由此,都灵的威末酒也经过多种方式和途径远销海外,风靡欧洲。时至今日,威末酒的酿制技术依然在不断革新。在保存古法的同时,加入新的技术元素,两者的有机结合既保留了威末酒的传统风味,又增加了现代的诠释。

早在1991年,都灵威末酒(Vermouth,或写作Vermut)已被列入欧盟地区特产的名





人物
卡洛·韦尔尼亚诺
(CARLO
VERGNANO),
威末酒学会荣誉
理事会会员。

录,但该名录并未明确描述它区别于一般威末酒的特性或酿造工艺。威末酒的制造商意识到他们需要确立统一的标准,于是在过去的20多年中反复磋商,制定生产标准。最终,在2017年3月22日,食品和林业政策部(Ministry of Food and Forestry Policies)接受了皮埃蒙特地区提出的保护要求,颁布了第1826号法令,认可了都灵威末酒(Vermouth di Torino/ Vermut di Torino)作为地区特产的地位。

法令对都灵威末酒进行了定义:“都灵威末酒系产自皮埃蒙特地区的加香葡萄酒(flavoured wine),在使用一种或多种意大利葡萄酒产品的基础上,添加酒精、预先以蒿属植物(艾蒿)加香,并混合其他药草和香料调味。”都灵威末酒的生产区域涵盖皮埃蒙特地区,其色泽从白色、浅黄色、琥珀黄色到红色不等。酒的风味取决于色泽、用于调香的原料以及焦糖的运用;气味强烈而层次丰满,具有芳香、香脂味,有时还伴有花香或辛辣味;入口柔和,味道在艾蒿芳香产生的苦味和糖的甜味之间达到了和谐。它的酒精度介于16%和22%之间。酒中的芳香元素可以通过现代技术,使用葡萄酒、酒精、水和水醇溶液进行提取。

用于调制都灵威末酒的蒿属植物有着严格的规定,它必须是在皮埃蒙特地区种植或采收的苦艾(Artemisia absinthium)或西北蒿(Artemisia pontica)。甜味剂可以使用糖、葡萄汁、焦糖和蜂蜜,但仅能使用焦糖着色。都灵威末酒可分为三大类:“特干”(EXTRA SECCO 或 EXTRA DRY)的产品糖含量低于每升30克;“干”(SECCO 或 DRY)的糖含量低于每升50克;而“甜”(DOLCE 或 SWEET)的产品每升含糖130克或以上。

在都灵威末酒的成分列表上,如果所使用的基酒占最终成品的20%或以上比例,则必须标明其原产地或地区标识。

如果产品的酒精度达到17%或以上,则必须按照“高级威末酒”(Vermouth Superiore)的规范进行生产。也就是说,用来制作威末酒的50%原料酒必须产自皮埃蒙特地区,若有加香,则必须使用皮埃蒙特地区种植或采收的药草(不同于苦艾酒)。

Giulia Arselli

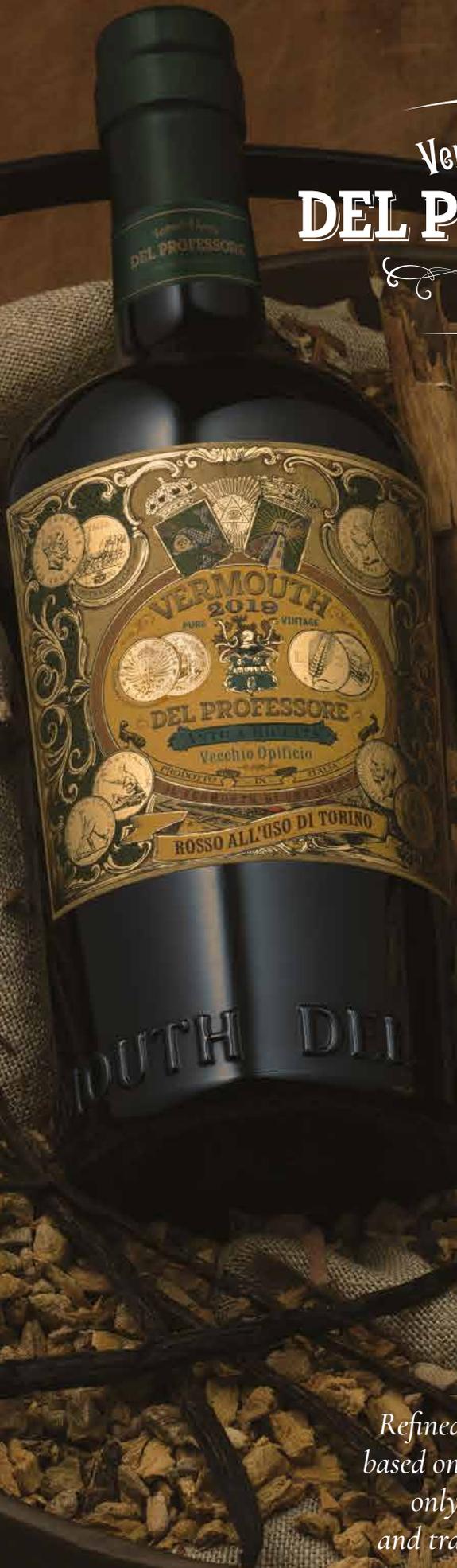


Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



*Refined hand crafted products
based on a strong tie to the land,
only natural ingredients
and traditional classic recipes.*

Tradition, terroir, people

delprofessore.it

1890



GAMONDI

*From Carlo Gamondi's
original recipes*

DRINK RESPONSIBLY



100% WINES FROM PIEDMONT

www.gamondi.it

 GamondiSpirits