

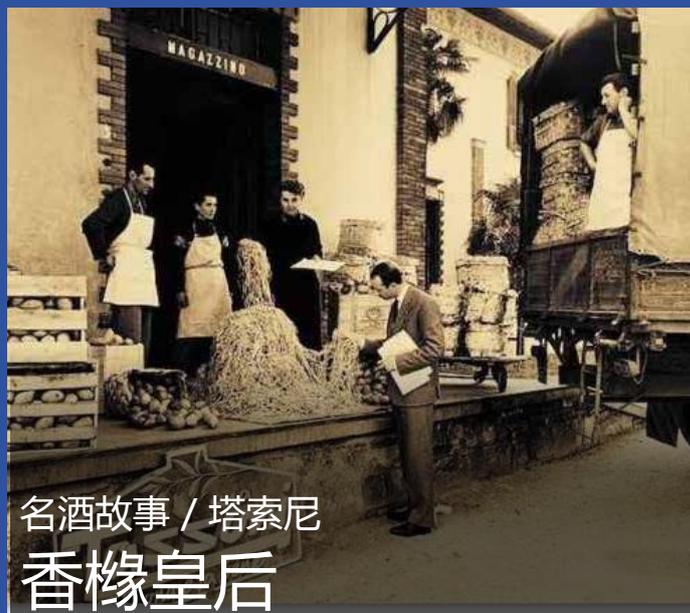
# BarTales 调酒世界

2021年6月 | 第七期

BarTales副刊



聚焦 / 蓝布鲁斯科  
令人喜爱的“农夫酒”



名酒故事 / 塔索尼  
香椽皇后



纪实 / 传统风味  
品味普利亚



名人面对面 / 过去与未来  
团结与独立



聚焦热点 / “眼泪”鸡尾酒十强  
惊喜上海

# 150 VARNELLI

1868-2018



## SHALL WE MIX?

[www.varnelli.it](http://www.varnelli.it)



DRINK RESPONSIBLY

# 卓越不凡

有一个地方，它离奥斯图尼仅几公里远，那里有生长了上百年的茂密橄榄树林，仿佛一片绿色海洋。那儿还有一座白色的小房子，莱切的石子在阳光下闪闪发光，清澈的游泳池水映照着蔚蓝的天空。

那是我的世外桃源，我一有机会便会到那里去度假。它像是一个保护区，步行几分钟就到海边。这就是普利亚：有着一望无际的大海和绵延起伏的山丘。普利亚历史悠久，传统深厚，又时时给人惊喜。

多年以来，这里都是英国人、法国人和比利时人的首选旅游胜地，可见其迷人之处。若非疫情缘故，今年夏天的游客一定会比预期增长许多，或许萨兰托的酒店旅馆都会全部满员。除了大海、阳光、历史，普利亚的味道也令人难忘。

这里指的不仅是以当地食材制作的简朴美食，而且包括凝聚了传统智慧结晶的美酒佳酿。也难怪这里是意大利南部市场售卖第一款利口酒的发祥地。利口酒和罗索里奥酒是当地的文化遗产，也是许多手工利口酒和制酒厂的骄傲。这些酒厂或多或少都为人所知，也丰富了烈酒的种类。

他们的故事都如醇酒般令人回味，也是“意大利制造”的典范。虽然他们远离媒体喧嚣，显得不太华丽耀眼；但他们用百年如一日的坚持和汗水换来的品质，却让我们更加自豪。

关注我们



**BarTales** 调酒世界 2021年6月 | 第七期

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：Giulia Arseli, Theodora Sutcliffe,  
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

# 令人喜爱的“农夫酒”

## 红起泡酒的新惊喜 摇滚与流行的融合

撰文：VALENTINA RIZZI

蓝布鲁斯科，一款被认为“平平无奇”的葡萄酒，却值得人们重新审视。这款酒起泡并不丰富，也不太清澈，香气浓郁，朴实无华，且酸度大，实在谈不上愉悦感和优雅。正因为如此，很少人会提起蓝布鲁斯科。然而，随着时间的推移，市场瞬息万变，技术也在不断进步。现在的蓝布鲁斯科即使称不上大名鼎鼎的起泡酒，但也能独当一面，扮演着重要的角色。

20世纪60年代，蓝布鲁斯科的产量成倍增长，这主要归功于出口。需求主要来自美国市场：在美国，蓝布鲁斯科被认为是世界上最著名的起泡红葡萄酒。

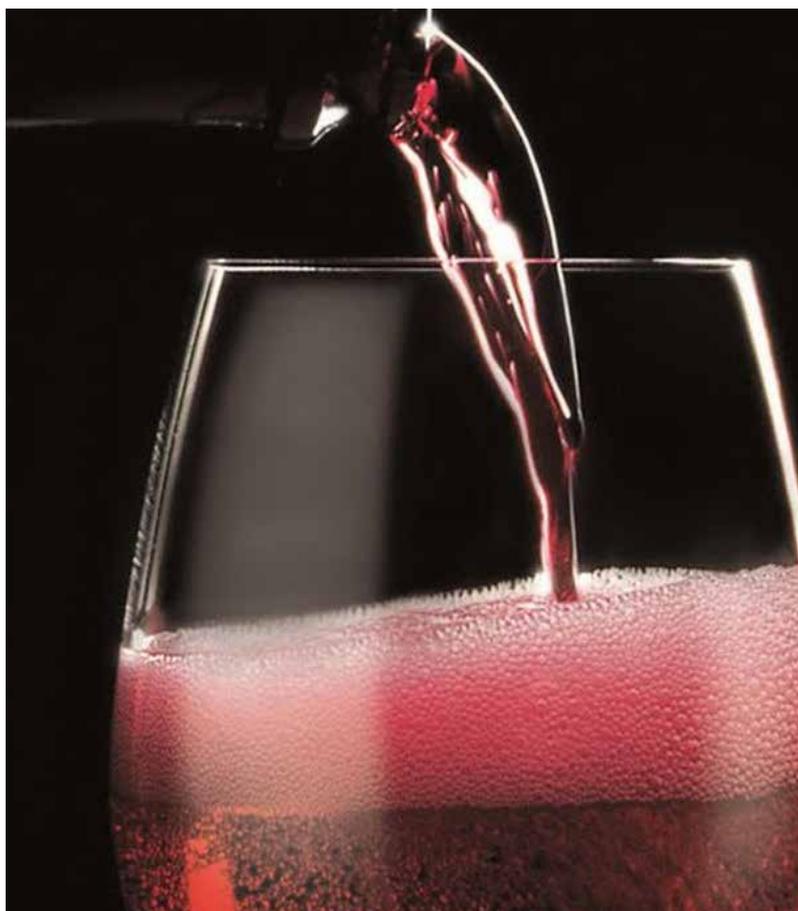
在蓝布鲁斯科成功的背后，是一段长达几十年的历史。它的光彩曾掩埋在岁月中，但这并未能阻止它默默耕耘的脚步。





我们无法确定蓝布鲁斯科葡萄树从何时开始栽种。根据词源,我们只知道“蓝布鲁斯科(Lambrusco)”源自拉丁语,由“Labrum(边缘,极限)”和“Rescum(自然生长的植物)”两部分合成,表明这种葡萄树是沿着田野周边自然生长的。

从古代典籍中我们可以找到线索,维吉尔的《牧歌集第五章》(Quinta Bucolica)、加图的《农业文化》(De Agri Cultura)和老普林尼的《自然史》(Naturalis Historia)都开始提到“拉布鲁斯葡萄(Vitis Labrusca)”一词。之后,博洛尼亚的作家和农学家皮埃特罗·德·克里申齐(Pietro de' Crescenzi)于1305年的农业著述中建议种植红葡萄品种。自此之后,有关红葡萄的文章逐年增长,表明红葡萄在种植和文化方面的重要性与日俱增。到了19世纪,情况发生了转折:当时终于实现了对所有蓝布鲁斯科葡萄品种的详细分类。弗兰切斯科·阿加佐蒂(Francesco Agazzotti)于1867年将“索巴拉蓝布鲁斯科(Lambrusco di Sorbara,或称紫葡萄)”与“圣十字-萨拉米诺蓝布鲁斯科(Lambrusco Salamino di Santa Croce)”和“韦特洛堡-格拉斯帕罗莎蓝布鲁斯科(Lambrusco Grasparossa di Castelvetro)”区分开来。这三种蓝布鲁斯科成为了艾米利亚地区最重要且最广泛种植的品种,并由此衍生出许多不同类型品种。蓝布鲁斯科的产区遍及摩德纳省(Modena)和雷焦艾米利亚省(Reggio Emilia)



# Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Producto original de Panamá.*

 @rummalecon





,以及曼图瓦省(Mantova)的伦巴第(Lombardia)。共有8000公顷的土地用于种植蓝布鲁斯科的三种主要类型。自品种区分的百年之后,1970年,索巴拉蓝布鲁斯科、圣十字-萨拉米诺蓝布鲁斯科和韦特洛堡-格拉斯帕罗莎蓝布鲁斯科都获得了法定产区(Denominazione d' Origine Protetta, DOP)的认证。

蓝布鲁斯科的定义是“半起泡红葡萄酒”,即含有一定量的“气泡”和一定比例的二氧化碳的葡萄酒。具体而言,它是一种最大压力不超过2.5个大气压的葡萄酒。而完全起泡酒(spumante)则要求最小压力为3个大气压。

蓝布鲁斯科有三种酿造方式:

瓶中再发酵法。在古代,酿酒师在第一次发酵及随后的过滤后,利用冬季的寒冷中断了发酵,然后在第二年春季装瓶后再次恢复发酵。

传统法(或称香槟法)。与上文描述的古代技术步骤相同,但引入了一些更为讲究的工艺。使用特定的贝酵母(Saccharomyces Bayanus)对葡萄汁进行发酵,并接触几个月时间,以释放出全部的香气和味道。然后,得出富含糖分的葡萄酒进行过滤,在木桶或钢制容器中静置,待葡萄收成年第二年的头几个月进行装瓶。装瓶后的酒在瓶中发酵,将糖分转化为酒精和溶解在酒中的二氧化碳。这样装瓶的酒要经过“转瓶(remuage)”,即瓶颈向下,每天倒转瓶身。

接着,通过传统起泡酒典型的“除渣(degorgement)”技术去除发酵沉淀物。最后装瓶的是同样的酒,使用特殊瓶塞密封。



10<sup>^</sup> EDIZIONE CONCORSO ENOLOGICO  
"Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco"



# LAMBRUSCO AWARDS

## 佳酿

美第奇-埃尔梅特 (MEDICI ERMETE) 的葡萄园。  
下图为“协奏曲”的酒瓶。



查玛法 (Metodo Charmat)。95%的蓝布鲁斯科都采用此种酿制法：将发酵完成的葡萄酒倒入钢制容器（加压容器），再加入蓝布鲁斯科葡萄的浓缩果汁或滤液，在温度控制的条件下获得最佳的起泡酒。

酿造方法的选择取决于所使用葡萄的类型。事实上，并非所有葡萄都适合用于酒的再发酵。若想要酿造具有精确特征的起泡酒，那么选择基酒的葡萄是至关重要的。

20世纪80年代的技术革命彻底改变了蓝布鲁斯科葡萄酒，而且葡萄园也普及了机械化。因此，葡萄的质量得到了提高，生产酒窖的优势也得到了加强。

今天的蓝布鲁斯科不再是一种简单原始的起泡红葡萄酒，而是原创风味和现代技术的结合，获得了消费者的青睐。



随着质量的提高,蓝布鲁斯科的认证和保护体系也随着财团的成立而开始完善:摩德纳保护财团于1961年成立;保护雷焦传统蓝布鲁斯科的志愿保护财团于1962年成立。

在1970和1971年间,摩德纳和雷焦艾米利亚的蓝布鲁斯科获得了DOC认证。两个财团也开始活动,保护蓝布鲁斯科的身份。

今天,财团和生产商共同代表着蓝布鲁斯科的形象,并继承了这一传统。

一年一度在雷焦艾米利亚颁发的蓝布鲁斯科奖(Lambrusco Awards),是玛缇尔迪卡诺萨(Matilde di Canossa)葡萄酒大赛的压轴奖项,旨在奖励最优秀的蓝布鲁斯科葡萄酒。在2019年底,有9个品牌的酒被授予该奖项,它们来自蓝布鲁斯科的所有产区,包括摩德纳、雷焦艾米利亚、帕尔马和达曼图瓦。其中的代表如美第奇-埃尔梅特(Medici Ermete)家族的出品。

美第奇-埃尔梅特家族酿制蓝布鲁斯科的历史已超过一个世纪,其酿制的名酒

“协奏曲(Concerto)”曾被授予金奖。该家族拥有75公顷的葡萄园,分布在艾米利亚-罗马涅地区的高地。家族的酿制和种植产业已传到第五代。他们成功的理念在于



#### 生产商

阿尔贝尔托·美第奇(ALBERTO MEDICI)的照片。

上图为美第奇-埃尔梅特酒庄。



**圣十字**

上图为1931年的圣十字酒庄。下图为酒庄的老照片。

严格挑选葡萄,虽然这不利于提高每公顷土地的产量,但却能保证更高的质量。  
 Lambrusco Reggiano Frizzante Secco DOC – “Concerto” 2017  
 (半起泡干型雷焦蓝布鲁斯科DOC – “协奏曲” 2017)  
 在艾米利亚产的蓝布鲁斯科当中最著名的一款,由当地最主要的品种萨拉米诺酿制。  
 葡萄:100%萨拉米诺蓝布鲁斯科  
 认证:雷焦DOC  
 酒精含量:11.5%  
 色泽:明亮的深红宝石色  
 香气:倾向于红色水果的果香  
 口感:干型,伴有酸味,与柔软圆润的感觉相平衡,余味清新活泼,整体感觉愉悦和谐。



另一个值得一提的品牌是圣十字酒业 (Cantina di Santa Croce), 它是蓝布鲁斯科传奇的缔造者之一, 有超过一百年的酿造历史。成立于1907年, 它是萨拉米诺葡萄产区的酿酒商协会。目前有250名成员, 每年生产的葡萄达16000吨。在葡萄酒业界, 同一地区的生产商建立坚实的合作联盟对于促进生产而言非常重要。摩德纳省的卡尔皮圣十字 (Santa Croce da Carpi) 是萨拉米诺蓝布鲁斯科葡萄种植的“圣城”。当地人对此建立了强烈的认同感, 因为在这里, 葡萄树能够最好地表达自我。

Lambrusco Salamino di Santa Croce Secco DOP

(干型圣十字-萨拉米诺蓝布鲁斯科 DOP)

由红葡萄酒冷浸酿造而成的蓝布鲁斯科

葡萄: 100% 萨拉米诺蓝布鲁斯科

认证: 圣十字DOP

酒精含量: 11%

色泽: 明亮而鲜艳的红宝石色

香气: 独特果香, 令人联想起红色水果、樱桃、黑樱桃和李子的气味

口感: 干型、强烈、带鲜味, 有葡萄酒的余味  
事实表明, 蓝布鲁斯科不再是我们祖父母才喝的“农夫酒”。蓝布鲁斯科的三



DAL 1907

CANTINA DI  
S. CROCE

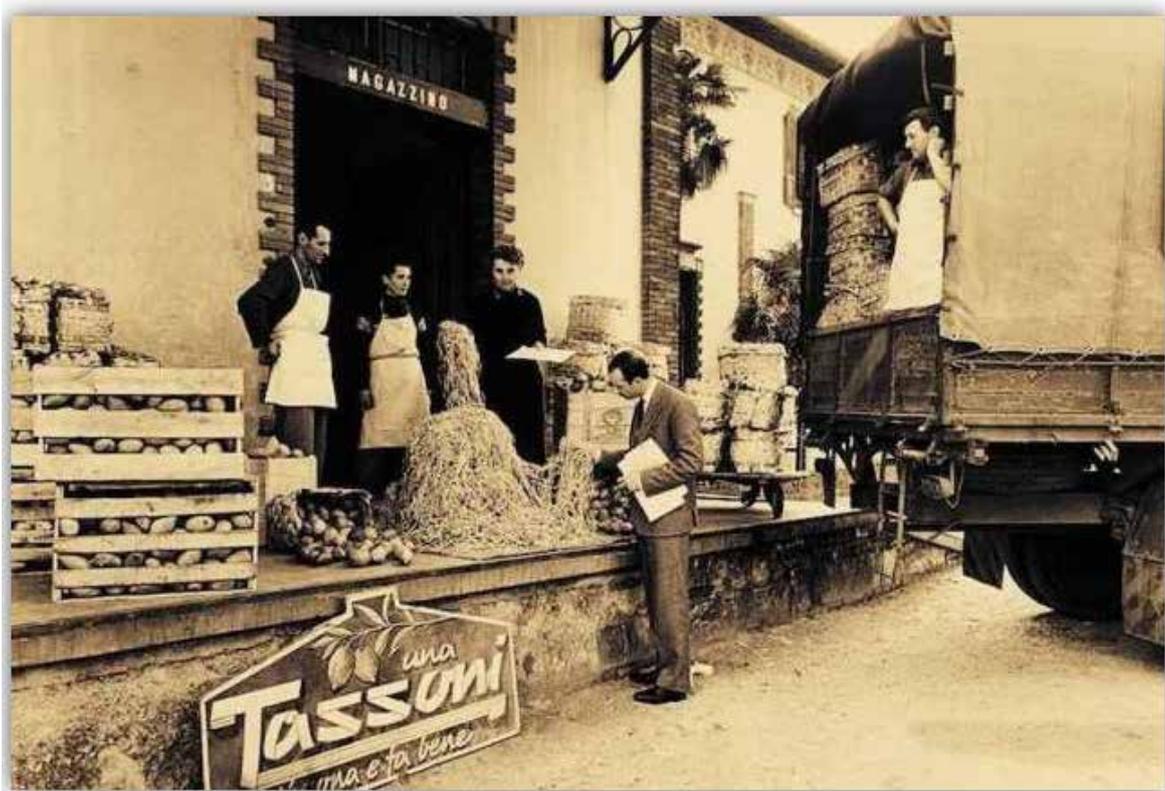
个不同的品种陪伴、跟随和提升着每一款酒里最微妙的味道和香气的变化。索巴拉蓝布鲁斯科香气明显, 酸度高, 轻盈活泼, 是轻松小酌的理想伴侣。韦特洛堡-格拉斯帕罗莎蓝布鲁斯科酒体更饱满和浓郁, 与更加强烈辛辣的味道相配。而圣十字-萨拉米诺蓝布鲁斯科因其特殊的香气、口感和出色的质地, 是搭配艾米利亚地区传统菜肴的完美选择。蓝布鲁斯科称得上是艾米利亚-罗马涅在全球最富盛名的形象大使。

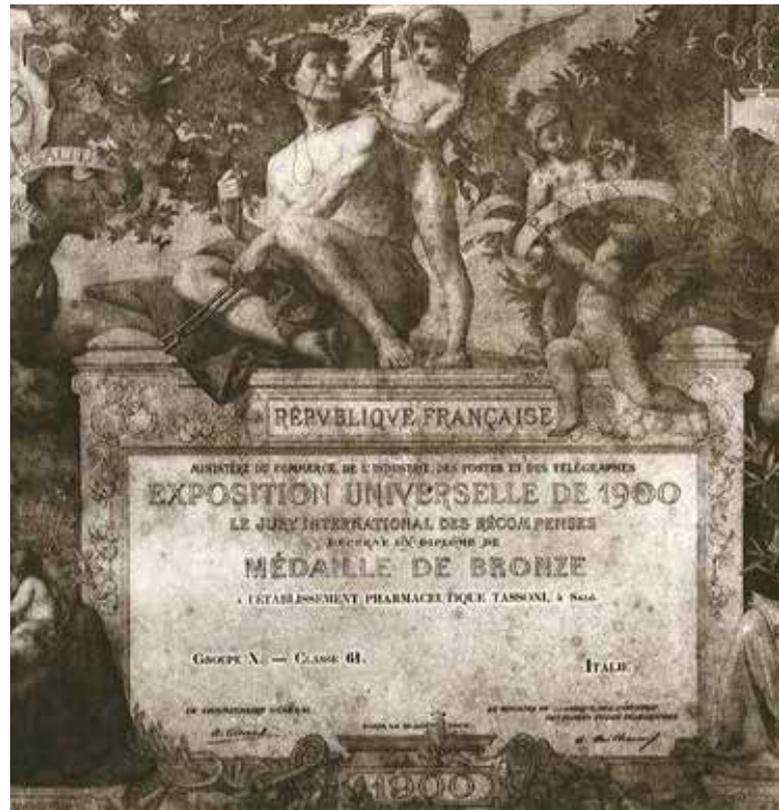
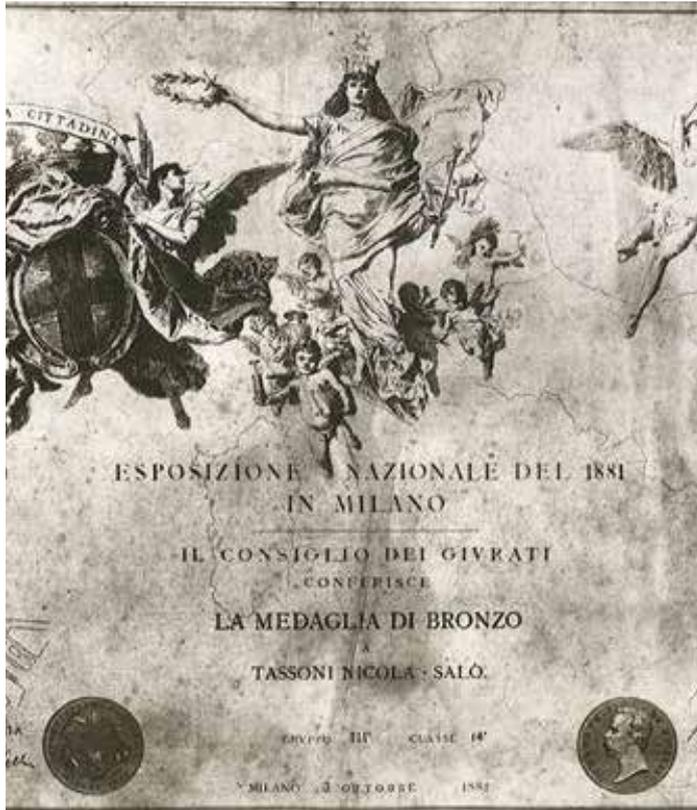
# 香橼皇后

## 跨越两个多世纪的意大利传统象征

撰文：GIULIA ARSELLI

塔索尼 (Cedral Tassoni) 是有着225年历史的家族企业，以使用香橼酿制的蒸馏酒而闻名。如何为传统企业带来新的血液？自2015担任公司首席执行官的埃利奥·阿卡尔多 (Elio Accardo) 在2018年遇到了这个问题。他的答案无论在过去或现在都堪称典范：“创新是根本，但必须谨慎行事。我们的企业就像是一串珠宝，是一环扣一环的。”塔索尼的故事起源于加尔达湖地区的一个用香橼皮蒸馏水醇溶液的制药实验室。在历史上，加尔达湖地区种植包括香橼在内的柑橘类水果可追溯到1300年，由圣方济各会修士引入。在地理上，该地区位于北纬46度，土壤对柑橘类水果的生长极为有利。香橼被希伯来人奉为圣果。两个多世纪后，这一传统特产继续吸引着品鉴者的味蕾。根据《萨罗市著名手工艺与机械行业税务登记册》(Libro della Tassa delle arti liberali e meccaniche nello spettabile Comune di Salò) 的记载，塔索尼的历史始于1748年的萨罗 (Salò)。在登记册上，多梅尼科·邦多尼 (Domenico Bondoni) 的两个儿子乔瓦尼 (Giovanni) 和安东尼奥 (Antonio) 都是药剂师。





他们在萨罗有一栋附带制药室的房子，房产在1786年由孙女邦娜·邦多尼 (Bona Bondoni) 继承，她的丈夫是莱利奥·巴尔巴莱尼 (Lelio Barbalei)。1793年，制药室正式成为药房，并一直对外营业。19世纪初，该房产仍为莱利奥所有，后来由其子乔瓦尼继承，在19世纪中期又传给了孙女露琪亚 (Lucia) 和卡罗琳娜 (Carolina)。之后，一份“1859年11月12日的司法判决书”将房产所有权授予了巴尔别里·安东尼奥 (Barbieri Antonio)，而在1868年又转让给了巴托洛梅奥·卡斯泰利 (Bartolomeo Castelli) 和费拉拉的尼古拉·塔索尼伯爵 (Conte Nicola Tassoni di Ferrara)。当时，药房的运营还是比较像手工作坊。直到1884年新东家保罗·阿玛代 (Paolo Amadei) 的入驻，这个充满生机的药房才开始了向工业化的转变。



保罗·阿玛代在萨罗当地有着丰富的烹饪经验，他将蒸馏与制药生产分开。他是一位化学家，今天塔索尼生产的所有配方都是由他一手开发的，所有蒸馏酒的基础原料仍然是香椽。保罗开发的第一款产品是“全香椽水” (Acqua di Tutto Cedro)，是含有适度酒精的开胃利口酒。

这款利口酒曾经遍布意大利的杂货店，堪称一个时代的集体回忆。

认证

左上：1881年米兰认证。右图：1900年巴黎认证。上图：1898年都灵认证。



塔索尼  
(TASSONI)  
上图与右  
图：1900年的厂  
房。



香橼水是通过香橼的蒸馏和稀释获得的。由于酒精的作用，香橼精华可溶于蒸馏水中，溶解的香气与油和水两部分相结合。然后，制成的蒸馏液被储存在氮气中。今天，这种利口酒常用于调酒中。

塔索尼的产品在国内和国际的展览会上都获得过奖项和质量认证。一战结束后，保罗的儿子卡洛·阿玛代 (Carlo Amadei) 于1921年接管了企业。卡洛带领塔索尼开疆辟地，研制了新产品“塔索尼香橼果汁饮料” (Cedrata Tassoni)，备受市场欢迎。这一成功缔造了历史，也成为了一个榜样。与此同时，可口可乐和苏打饮料进军意大利，市场的风向又发生了变化。

1956年，“塔索尼苏打饮料” (Tassoni Soda) 闪亮登场。这款饮料由香橼果汁糖浆添加水和苏打水混合制成，称为“调和完美的香橼果汁饮料”，注定要在市场上大获成功。它不含酒精，有气泡，酸甜可口，呈浅黄色，散发着香橼水果精油的香气。

## 香橼

左图：“钻石”香橼。下图：塔索尼饮料瓶身的皱褶纹理。



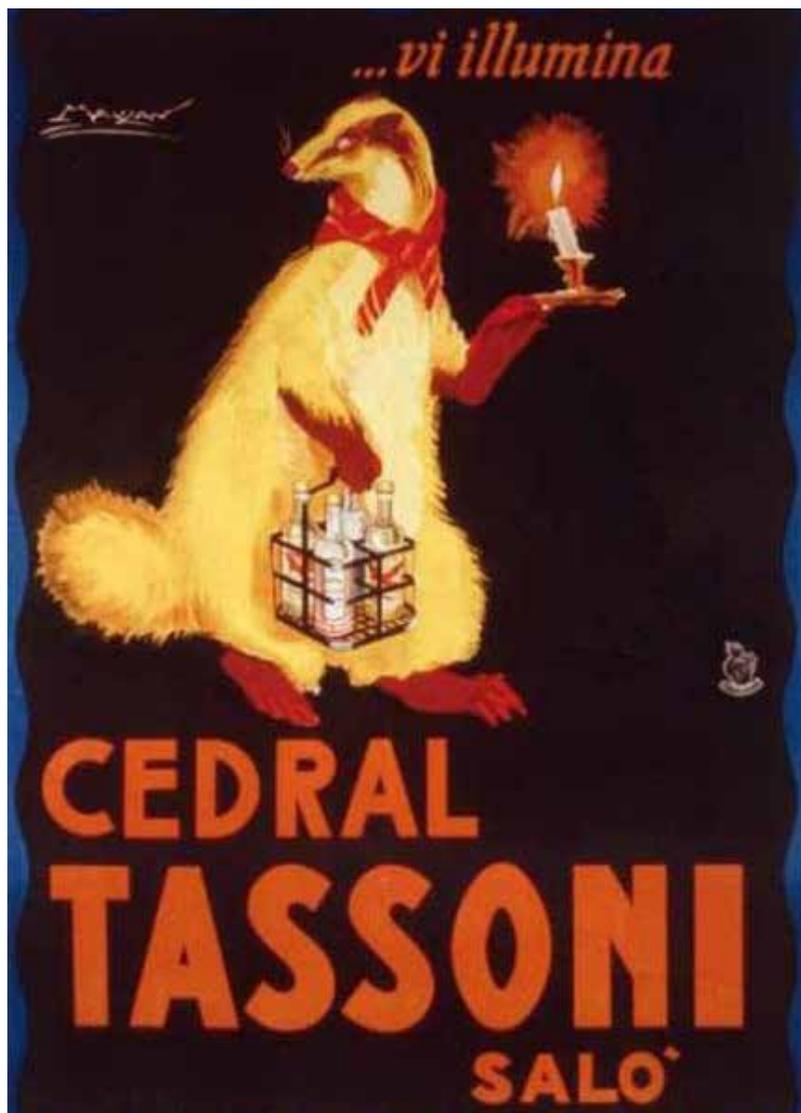
而它所含的成分也一目了然：水、糖、二氧化碳、柠檬酸、香橼的天然香味、柑橘类水果和红花。

塔索尼最初用于生产的香橼品种是生长在加尔达湖岸边的枸橼 (*citrus medica*)。而今天所使用的是“钻石”品种，它生长于卡拉布里亚 (Calabria) 科森扎 (Cosenza) 的切德罗圣玛利亚 (Santa Maria del Cedro)，并于当地厂房内进行加工。

19世纪，萨罗有17个种植香橼的果园。俄国的最后一位沙皇十分喜爱香橼的独特香味。由于冬天需要窗户遮盖保护，萨罗当地的梯田被荒废了，当然这也不是一个简单的过程。塔索尼每年加工的水果达数十吨；香橼一旦被去皮，就会立即送往卡拉布里亚用于制作糖果。

塔索尼的香橼苏打饮料瓶可谓极简主义的





设计杰作,和它内含的饮料一样受到广大消费者的喜爱。瓶子容量为180毫升,带有纹理的触感仿佛香橼的果皮一样,透明玻璃制成的瓶身使得饮料本身的颜色和亮度更引人注目。

由于塔索尼的高辨识度,它严格来说是没有标签的,最初其商标直接刻印在玻璃瓶上。在随后几年里,这种极简主义设计更进一步:商标和成分都只印在了黄绿色的瓶盖上。直到2013年,商标才重新出现在瓶身上,这也是对传统的一种复古致敬。

塔索尼还非常了解新兴广告对现代工业所能产生的影响。

塔索尼曾推出过一系列美轮美奂的广告海报,就像其他历史悠久的意大利企业的海报一样,这些海报象征着20世纪20、30年代的经典品位,成为人们津津乐道的集体回忆。在20世纪初至60年代,加尔达湖、柠檬果园和表皮皱褶的绿色香橼,是许多广告海报的背景和主题。

在上世纪60和70年代,迷人的加尔达湖成为广告宣传片的背景。著名意大利歌手米娜



Vermouth & Spirits

# DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



## *Del Professore Bitter*

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

[delprofessore.it](http://delprofessore.it)



Vermouth & Spirits

# DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —

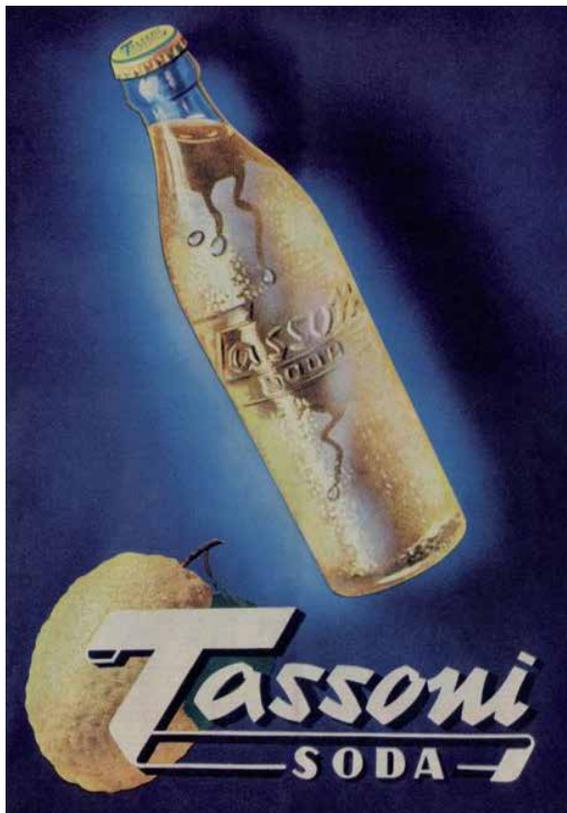


DRINK RESPONSIBLY

## *Del Professore Gin*

*Crafted in Italy with the best natural ingredients  
and respecting exclusive secret recipes*

[delprofessore.it](http://delprofessore.it)



Per la sete di casa **Tassoni**  
bastano due dita di Cedrata

Bastano due dita di Cedrata Tassoni, ghiaccio e acqua a volontà. Ecco cosa dire da bere ai ragazzi quando hanno sete, cosa offrire agli amici che vogliono a trovarci, cosa bere quando desideriamo qualcosa di diverso, di naturale, di fresco. Bastano due dita di Cedrata Tassoni... e la sete di casa passa dolcemente.

...e al bar

la Cedrata già pronta in un dosaggio ideale nella comoda bottiglietta, prende dal cedro tutta la sua forza salutare.

CEDRATA TASSONI, TASSONI SODA: è buona e fa bene.

**Tassoni**  
SODA  
CEDRATA

ITALIAN CITRON  
SOFT DRINK

(Mina) 的歌声与当地绝美的景色相映成趣。在1982年的电视广告中，米娜的歌声传颂至今：“在世上你想做多少事情？多少想要建设的？多少想要发明的？但请你为我、你自己还有你的朋友预留一分钟吧……塔索尼。”

即使来到新媒体时代，塔索尼的广告宣传依然与时俱进。在20世纪90年代，塔索尼为卡莱拉·塔索尼 (Carrera Tassoni) 自行车队提供赞助，队里曾出过两位世界冠军，马可·潘塔尼 (Marco Pantani) 和队长克劳迪奥·恰普奇 (Claudio Chiappucci)。1966年，卡洛的女儿奥尔内拉·阿玛代 (Ornella Amadei) 接管了公司业务，著名的“香橼糖浆” (Scioppo di Cedro) 和塔索尼苏打饮料在市场上的地位得到了进一步巩固。2009年，奥尔内拉去世，家族企业的接力棒传到了其女米凯拉·阿玛代·雷迪尼



Vermouth & Spirits

**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE

DRINK RESPONSIBLY

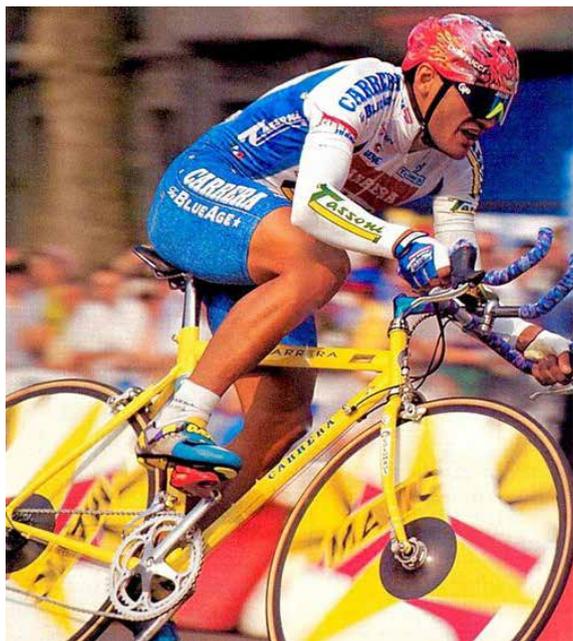


**FIGHTING SOON**

*Del Professore Gin*

GIN Madame | GIN Monsieur | GIN Crocodile | ...

[delprofessore.it](http://delprofessore.it)



代表人物  
 左上：自行车手劳迪奥·恰普奇。  
 右图：马可·潘塔尼。上图：米凯拉·阿玛代·雷迪尼（图片来自《共和报》）

(Michela Amadei Redini) 手中。米凯拉致力于海外市场的拓展。2014年，“精制汤力水” (Tonica Superfine) 问世，它具有天然的苦木树香气，比奎宁更怡人，并带有香橼的天然香味。

在2016年和2017年，塔索尼又相继推出两款芳香软饮料：“珊布卡花” (Fior di Sambuco) 和“桃金娘花” (Mirto in Fiore)：其灵感都是来自于花朵。

2015年，塔索尼精制汤力水的包装赢得了饮料包装门类的品牌形象大奖 (Brand Identity Gran Prix)。广告公司Hub09在塔索尼的档案中查找到1930年代的一款“精制茴香酒” (Anisette Superfine) 的标志，从中获得灵感并重新设计了汤力水的包装。

时至今日，塔索尼依然是“意大利制造”中的佼佼者之一。他们对生产整个过程，包括从果实选择到香气制备，再到成品装瓶，都实施了全面管理，代表着优秀品质的保证，深受几代消费者的赞赏。

如果您到萨罗游览，别忘了去参观塔索尼的厂房，它对游客开放。尽管时间流逝，塔索尼的标志性饮料瓶仍然是两个多世纪以来意大利传统的象征。



# 品味普利亚

## 值得一再探索发现的丰饶之地

撰文：FABIO BACCHI

普利亚 (Puglia) 位于意大利最东部，以蔚蓝的大海和美丽的海滩而著名。东边的两个海域使其坐拥意大利最长的海岸线，海中突起的尖峰形成的悬崖峭壁环绕着一个个海滩。

普利亚的城堡、海岸瞭望塔、贵族庄园、迷人的村庄和农场，无一不诉说着其悠久的历史。这些都是几个世纪以来为教堂和圣堂相继传承的象征。普利亚的历史植根于乡村民间建筑，如阿尔贝罗贝洛 (Alberobello) 和伊特利亚谷 (Valle d' Itria) 的传统建筑“马塞利亚” (masserie, 即乡村庄园, 译者注) 和“特鲁洛” (trulli, 一种圆顶石屋, 译者注) 就是其中的典型。此外，普利亚的历史还充满了大



普利亚  
左页卷首图：巴里洛科罗通多。  
上图：阿尔贝罗贝洛。下图：福贾-加尔加诺。

自然的阳光气息，比如加尔加诺 (Gargano) 国家公园和穆格地貌 (Murge)，特雷米蒂群岛 (Isole Tremiti) 和托雷瓜切托 (Torre Guaceto) 的深海自然保护区。从加尔加诺到萨伦托 (Salento)，沿途经过伊特利亚谷和爱奥尼亚 (Ionica) 海岸，作为意大利这只“靴子”的鞋跟，普利亚已成为全球最受欢迎的旅游胜地之一。

在这片土地上，人们热情好客。这里有讲究的葡萄酒，也有用本地食材制作的地道佳肴，还有几百年传承下来的家族传统酿制的烈酒和利口酒。

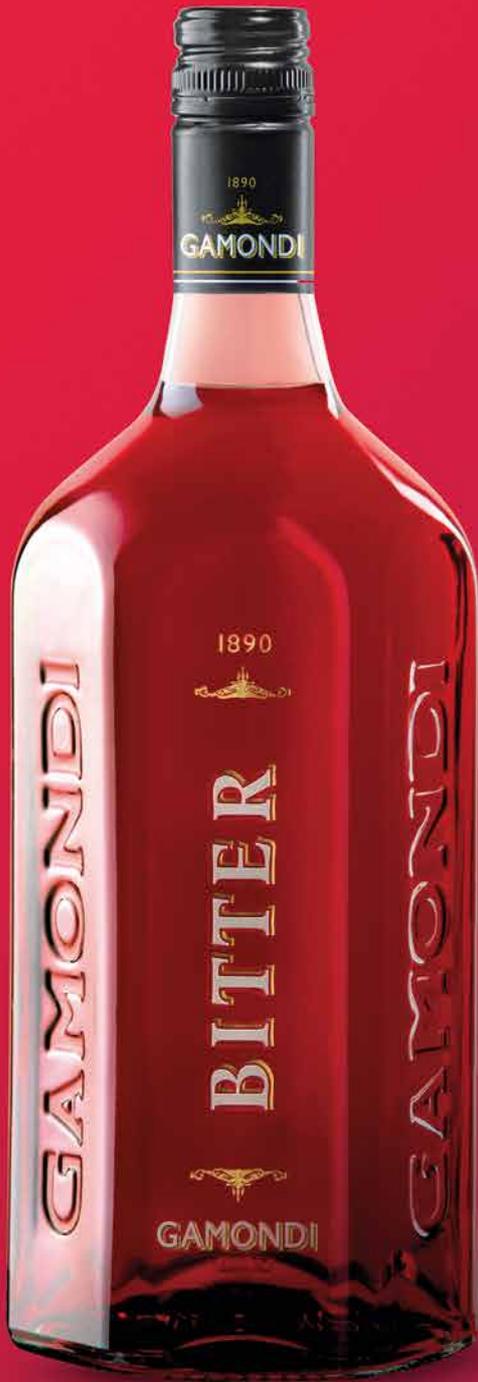
市场上最古老的意大利南部利口酒便来自普利亚。用当地水果酿制的传统罗索里奥酒 (rosoli) 是小型酿酒商的特产，也是一种受保护的遗产，因为它代表了代代相传的

1890



GAMONDI

年度威末酒

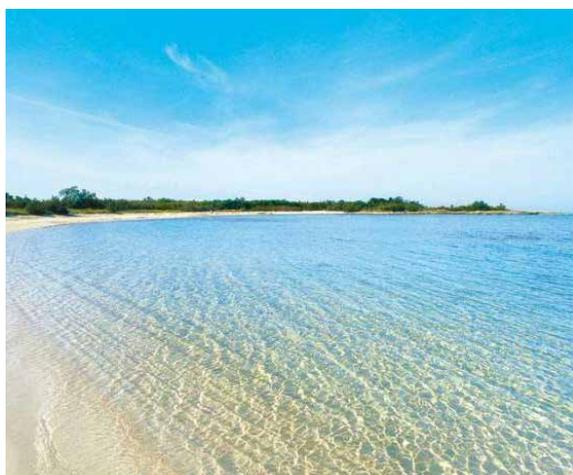


理性饮酒



GAMONDI.IT





制酒传统与经验的完美结晶。普利亚不乏新颖的烈酒，它们扎根传统，放眼未来。这也是意大利所有地区引以为豪的一点——也是意大利之所以屹立于世界利口酒产业的重要原因之一。为此，一代又一代的调酒师相继登上全球最富盛名的吧台，发展出无与伦比的优秀技术。正是对品质的追求，滋养出热情和专业精神。接下来要讲的是普利亚的一个烈酒故事，故事虽小，但却有足够的代表性。其中的一些品牌已为人所熟知，但有一些却仍然是沧海遗珠。这也正是我们要“重新发掘”它们的原因所在，而且这一过程让人更加兴奋。它们有理由在任何类型的酒吧里占有一席之地，因为它们的背后都隐藏着一个精彩的故事。这些故事虽然古老，但常言道，“旧书不厌百回读”。我们《调酒世界》乐于为读者们讲述普利亚以及意大利其他地区的名酒故事，因为这正是我们的目的——向全世界展现意大利制酒行业的优秀典范，包括那些不太为人所知的品牌。



#### 普利亚

上图：布林迪西-奥斯图尼。中左图：塔兰托，中右图：莱切。下图：蒙特城堡。



## BORSCHI SAN MARZANO ELISIR RISERVA

作为市场上最古老的意大利南部利口酒，拥有181年历史的Elisir San Marzano Borsci是一款难得的陈年佳酿。这款利口酒的秘密就在于朱塞佩·博尔希 (Giuseppe Borsci) 于1840年发明的配方，由父亲到儿子代代相传。这一配方源自普利亚的民间传统，后来流传到意大利其他地区。

Elisir San Marzano Borsci的故事要从塔兰托省 (Taranto)、普利亚小城圣马扎诺-迪-圣朱塞佩 (S. Marzano di San Giuseppe) 说起。博尔希改良了其高加索祖先继承的古老配方，并创制出这种美味的阿马罗。酒瓶上的商标印有他们的姓氏，还有替代了双狮身人面像的帝国鹰徽，象征博尔希家族在阿尔巴尼亚的渊源。

2000年伊始，在塔兰托的酒厂陷入长期财务危机之后，卡福1915 (Caffo1915) 集团决定收购该企业，以挽救这一历史品牌。卡福1915敏锐地看到了品牌的潜力，经过数年的审慎管理和制定恰当的策略，终于为古老的产品带来新的曙光，重新向意大利人展现了其独一无二的风味和成分的多样化。

在Elisir Borsci S. Marzano的180周年华诞之际，企业推出了纪念珍藏版，重新发掘了其传统配方和渊源。Elisir Borsci S. Marzano Riserva酒精度为45%，颇为浓烈，可作



一种冥想型利口酒单独饮用。这款酒很适合餐后饮用，与黑巧克力相配。原始配方中的基本成分为农业型朗姆酒。这并非作为一种特色成分，而是Borsci San Marzano的历史原型“Rhum di S. Marzano”。随着时间的推移，它首先演化成“Elisir di Rhum”，然后成为“Elisir S. Marzano”。因此，Elisir San Marzano可称得上是第一款意大利香料朗姆酒。配方中所使用的农业朗姆酒至少要在橡木桶中陈酿8年。以陈酿酒为基础，东方香料的香气发挥得更加淋漓尽致，其中包括肉桂、科拉坚果、莫比根、干樱桃、咖啡、可可和藏红花。这就是Elisir Borsci S. Marzano Riserva在味蕾上呈现的饱满而充满芳香的味道，让人真切感受到最原始的风味。Elisir Borsci S. Marzano Riserva无疑是对朱塞佩·博尔希和其创业故事的认可和致敬，尤其是对已故的第四代继承者埃吉迪奥·博尔希（Egidio Borsci）的致敬。埃吉迪奥就像真正的船长，在企业风雨飘摇之际，将它驶到了卡福1915庇护下的安全港湾。酒瓶的设计灵感源自于最初的产品，今天在卡福家族开设的酒厂博物馆中还收藏着品牌的最初出品。瓶身厚实、不规则且有磨损的玻璃则让人想到历史版本。由设计师马诺利托·科尔蒂塞（Manolito Cortese）设计的商标展现了最初品牌所使用的双狮身人面像，而花体的字母则代表着品牌的异国风情。



## AMARO MAFFEI

穆格 (Murge) 是普利亚中部的岩溶地貌隆起。这个词来源于拉丁语的 “murex”，意思是 “尖锐的石头”。2004年建成的穆格高原国家公园 (Parco Nazionale Alta Murgia) 使得普利亚该地区更加引人注目。在该地区进行的植物学研究已发现了将近1500种植物，占全意大利的约四分之一。

这里丰富的植物群种，野生茴香脱颖而出。茴香常见于地中海盆地，广泛用于烹饪、传统医药和利口酒酿造。Amaro Maffei正是诞生于这种用途广泛、香气浓郁的植物。Amaro Maffei气味清新、浓烈而芳香，它以野生茴香与其他香料的巧妙搭配浸制而成，释放出利口酒的净化和助消化能力。

Amaro Maffei项目于2017年诞生在普利亚的格拉维纳 (Gravina)，这里是最重要的穆格地貌中心之一。项目由加斯帕莱·马费 (Gaspare Maffei) 和维琴佐·卡鲁奇 (Vincenzo Carlucci) 发起，目的在于重新发掘和改良本地传统产品。正如典型的普利亚家庭，Maffei 家族祖祖辈辈也有自制利口酒的传统。最初，家族只制作几十瓶酒



作为圣诞节馈赠亲朋好友之用。项目忠于原始配方，经过多次测试，最终制成Amaro Maffei。

制酒选用的是生长于巴里穆尔贾 (Bari Murgia) 的野生茴香，于每年12月至次年3月之间采摘，放在酒精中缓慢浸渍约30天。所获得的利口酒那强烈的植物清新草本气息纯属天然，无需添加任何添加剂、调味剂或着色剂，并且充分利用了整棵植物。Amaro Maffei 颜色呈明亮绿色，带有金色光泽，闻起来新鲜而浓郁；舌中能品尝到香料和柑橘类水果的味道。42%的酒精含量突出了酒的芳香部分，使其回味悠长、味道清香。通过参加酒类赛事，Amaro Maffei已在国际舞台上崭露头角。2019年，它在伦敦的世界利口酒大奖赛 (World Liqueur Awards) 中赢得了最佳意大利草本利口酒的头衔。该一年一度的比赛是国际最著名的酒类赛事之一，分成15个类别评选最佳利口酒。在同一个比赛中，Amaro Maffei还凭借其致敬原创的酒瓶赢得了包装大奖。在中国葡萄酒和烈酒大奖赛 (China Wine and Spirits Awards) 中，Amaro Maffei在烈酒品类中获得了金奖，为其在中国市场的推广奠定了良好的基础。

Amaro Maffei在调酒中可担任多面手的角色，其精致的味道也十分适合在烹饪中使用。冰镇后饮用最能体现其风味。



## LIQUORERIA ESSENTIAE DEL SALENTINO

由艾曼努埃勒·德·加埃塔尼 (Emanuele De Gaetani) 成立于2007年的Liquoreria Essentiae del Salento是另一个体现工匠精神的典范。他们严格遵照从远古流传下来的配方和工序,旨在制作最地道的萨伦托利口酒。

企业所在的乌真托 (Ugento) 位于意大利的“鞋跟”处,他们也在此开设了家庭餐馆。按照传统,他们用柑橘园栽种的水果手工生产利口酒,用以招待顾客。浸泡酒所用的提取物完全来自天然,手工加工,不含防腐剂、着色剂和化学添加剂。浸泡的周期与果实和药草的生长季节性有关,这些有机的原材料都在萨伦托土生土长,在浸泡前一天才采摘。选用的材料包括地中海灌木林常见的品种:桃金娘、草莓树、乳香树、橄榄、柑橘类水果、朝鲜蓟、野生茴香、胡桃,以及其他野生和芳香药草。

柑橘类水果首先经过手工去皮,在遮光环境中进行浸泡,然后经过亚麻布的过滤,产生高品质的利口酒。企业每年可加工5000公斤原材料,生产约10000升利口酒。未被用作制酒的果实部分会用来制作柑橘果酱、水果蔬菜甜品、角豆粉棒糖、杏仁饼和酒渍蜜饯。

企业的出品系列包括阿马罗和甜利口酒共14种。在萨伦托系列中,我们可以发现一些

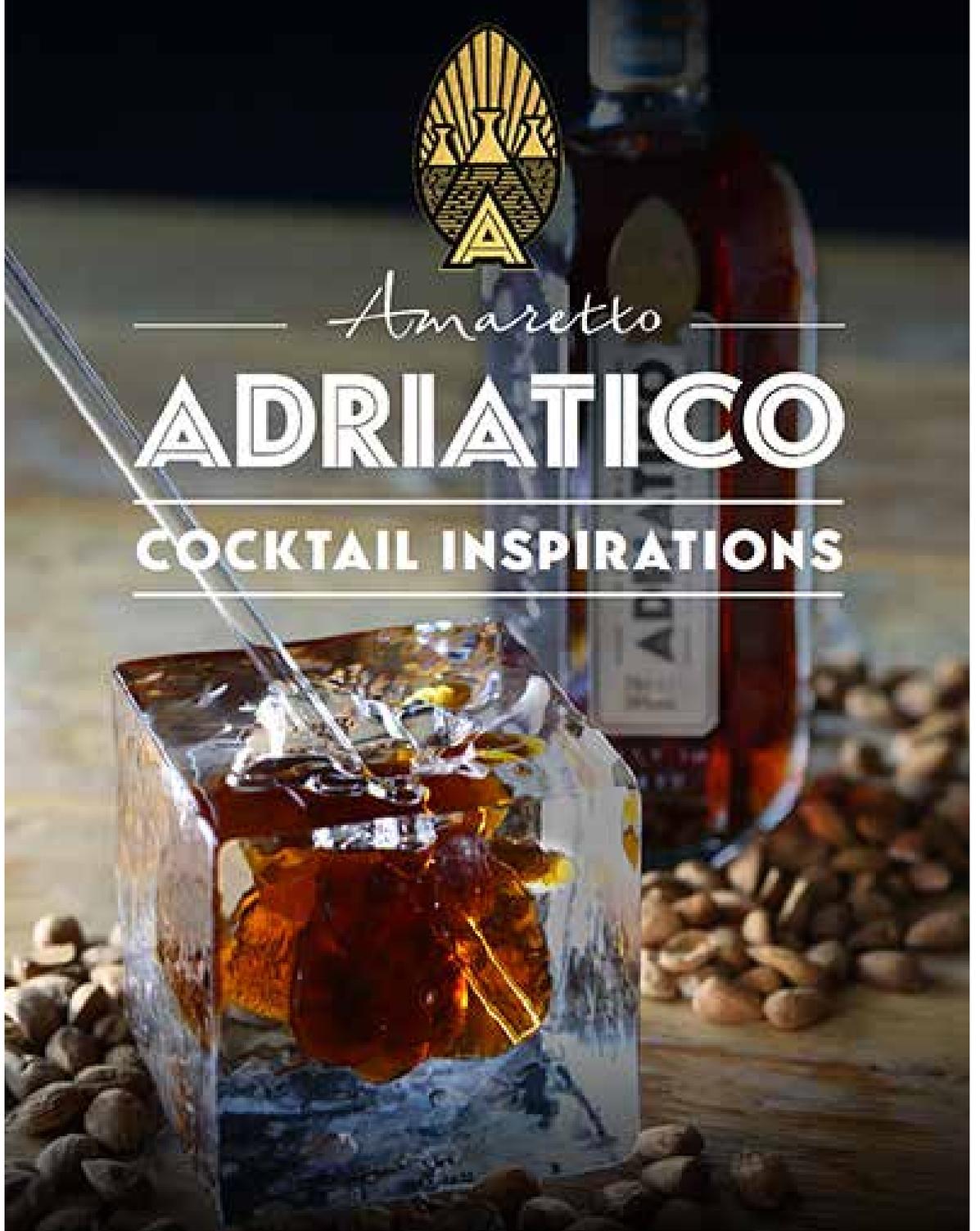


特色产品,如用苦杏仁和肉桂制作的Mennula;用哈瓦那辣椒、苦杏仁和藏红花蕊制作的Focumene;用月桂叶和本地药草制成的芳香利口酒Raulu;还有用野生茴香和其他萨伦托药草制成的Carosello。此外,还有用柑橘类水果制作的柠檬甜酒Limonia、用青柠、生姜和薄荷制作的Limes。意大利系列中的产品还包括其他利口酒,如杏仁利口酒、橄榄利口酒和月桂利口酒。

这些具有别致风味的利口酒除了适合在餐后冰镇饮用以外,也非常适用于调酒,因为他们有着非常强烈和独特的味道。谈到独特,那就要数他们最具特色的产品Ulìa Gin Mediterraneo,其植物成分包括冷泡香料浸渍液和当地特产橄榄叶。浸泡后加入芦荟、药草茶和蜂蜜稀释,并在橄榄木桶中陈酿3年。这款琴酒的灵感,来源于艾曼努埃勒·德加埃塔尼在树林中散步时为插花而采集的松树和杜松树枝。

去年4月,Ulìa在国际舞台亮相。在伦敦举行的“2020年推荐琴酒大奖赛(The Gin Guide Awards 2020)”上,Ulìa击败了来自世界各地的数百种琴酒,跻身最佳陈酿琴酒的前6名,其酒瓶设计也获得了最佳包装的前8名。Ulìa色泽呈红木色,优雅清澈,40%的酒精含量在口感上还还原了杜松的调子、芦荟的怡人和精致的风味。

其香气平衡、回味悠长,十种植物成分提供了微妙而层次丰富的香味,留下令人愉悦的嗅觉后味。这是一款独一无二的混合型琴酒,适合单独饮用,也可用于搭配各种食材。



## AMARETTO ADRIATICO

位于伊特利亚谷中心地带的普蒂尼亚诺 (Putignano), 是世界上最古老的狂欢节发源地。Amaretto Adriatico就是诞生于此地的利口酒,它在尊重传统的前提下,通过降低甜味和提高花香进行了创新。凭借着这一点,Amaretto Adriatico在日益标准化生产的杏仁酒行业中打响了名号。

Amaretto Adriatico (酒精含量28%) 的始创者是让-罗伯特·贝朗热 (Jean-Robert Bellanger), 曾从事酒水和奢侈品贸易的意大利与法国地区经理。他与普利亚有着一段情感联系: 他的母亲是意大利人。在童年回忆里, 母亲经常为其准备他最爱的甜点提拉米苏, 而且在制作过程中会加入两滴杏仁酒。Amaretto Adriatico的秘密也与地区代表性特产相关——普利亚杏仁。

“菲利波奇亚 (Filippo Cea)” 杏仁以其特殊的味道而闻名, 它被用于革新的工艺中。托里托 (Toritto) 杏仁 (受慢食基金会保护) 是由托里托地区各种历史悠久的本地品种



Amaretto  
**ADRIATICO**  
MADE ONLY IN ITALY

## « L'AMARETTO NOUVELLE GÉNÉRATION »



组成的,包括:“安东尼奥·德维托 (Antonio Devito)”,“詹可 (Genco)”和“菲利波奇亚”。其中最有名且最广泛种植的是本土品种“菲利波奇亚”,其果仁具有甜味和美妙的芳香。

Adriatico所选用的杏仁由普利亚郊区的德米凯勒 (De Michele) 家族种植,手工采摘后经过长时间烘烤,然后放入壶式蒸馏器中浸泡蒸馏,再与香草、肉桂、可可和少量咖啡的浸渍液混合。Adriatico使用的蔗糖 (200克/升) 要比传统的杏仁酒少两倍。最后,加入少许产自马尔盖里塔迪萨沃亚 (Margherita di Savoia) 的亚德里亚海盐,将味道提升一个层次,并赋予其独特的魅力。

杏仁酒的包装十分精美,仿佛是对普利亚最具代表性的海洋及其色彩的一曲赞歌。商标包括了普利亚的两个标志性风物:特鲁洛圆顶石屋和杏仁。瓶身的圆柱形设计是受到了蒙特城堡中世纪建筑的启发,就像城堡的建筑一样,设计同样采用了黄金比例,以追求所谓的“神圣感”。

让·罗伯特还研制了另一款杏仁酒“Bianco-Crushed Almonds” (酒精含量16%)。它是Amaretto Adriatico的衍生,由高度浓缩的白杏仁和香草浸渍液制成,带有杏仁奶利口酒的丝滑口感,而不是奶油般浓郁。Amaretto Adriatico在2019年首次推出市场,已在Sip Awards国际酒评大赛、国际葡萄酒与烈酒大赛 (IWSC)、旧金山烈酒大赛和2020年伦敦烈酒大赛中屡获殊荣。

尽管Amaretto Adriatico问世不久,但它的目标市场并不仅限于西欧,而是远销亚洲各国如日本和新加坡,并在那里的知名鸡尾酒吧中大显身手。这款杏仁酒的成功秘诀在于其革命性的配方,该配方还会不断地创新演化。实际上,今年即将发布的特别版Amaretto Adriatico,就是将杏仁酒放在亚德里亚海22米深处进行陈酿。

Amaretto Adriatico在入口时便能体验到丝滑而富有层次的口感,与对杏仁酒的刻板印象大相径庭。这种新颖的口味想必能对调酒师大有启发:它不盛气凌人,有利于各种材料的平衡,并能为饮品提供细腻的柔和感。



## ANTICHI ELIXIR LIQUORIFICIO ARTIGIANALE

莫尔菲塔 (Molfetta) 位于亚德里亚海边, 在历史上曾受希腊、罗马、哥特、拜占庭、伦巴第、诺曼、西班牙和法国的影响。在诺曼人统治时期, 它于公元1000年成为了十字军东征的出发港口。时至今日, 它仍然是普利亚最重要的海上枢纽之一。在这个人口约6万的繁华小镇上, 青年企业家亚雷西奥·皮卡·巴托洛梅奥 (Alessio Picca Bartolomeo) 于2014年创办了一家小酒厂, Antichi Elixir, 旨在延续制酒工艺和传统。像之前介绍的许多故事一样, 亚雷西奥的创业也离不开古老家族流传下来的利口酒配方。这些配方真正体现了本地特色。制酒使用的水果、浆果和柑橘类均为本地栽种, 并在成熟季节采摘, 以遵循它们的自然生长周期。原材料经过手工加工, 严格处理, 放入加味的酒精中冷浸, 以求循序渐进并有效地提取挥发性香气。然后, 经亚麻布过滤后装入玻璃瓶, 无添加防腐剂或着色剂。

由于手工制作的原因, Antichi Elixir的产量相当有限。榲桲 (学名: Malus Cydonia) 是当地特产的水果之一, 酒厂使用在温暖的春季采摘的果实榨汁, 生产出一种别具风味的利口酒 Pomus (酒精含量45%)。这种消化型水果利口酒呈深琥珀色, 光泽明亮, 气味新鲜浓郁, 有苹果的香气。后味中的甘草气息和令人愉悦的柔和感, 冰镇后饮用更能体现出来。酸甜之间的平衡在漫长持久的回味中得到了完美的演绎。此外, 榲桲果汁也用于制作 Sud (酒精含量32%), 这是一款具有滋补和助消化功能的阿马罗, 由榲桲果汁、柑橘的皮、根茎、植株、花朵和其他香料浸泡而成。

上文提到, 杏仁也是普利亚地区的特产。Amaro 109便得名于制造所使用的菲利波奇亚杏仁数量。其他成分还包括: 龙胆根、柑橘皮、花朵和香料。托里托杏仁 (受慢食基金会保护) 是由托里托地区各种历史悠久的本地品种组成的, 包括: “安东尼奥·德维托”, “詹可” 和 “菲利波奇亚”。其中最著名且最广泛种植的是菲利波奇亚, 其果仁具有甜味和美妙的芳香。Amaro 109 (酒精含量28%) 在布鲁塞尔的国际比赛上亮相, 其香味浓郁, 齿颊留有甜味、果香和优雅的芳香, 后味是细腻的杏仁味。

Ako (酒精含量26%) 是另一款果香型利口酒, 由两种石榴的果汁混合浸制而成。其中 Wonderful 石榴甜而浓郁, 而 Ako 石榴则甜度较高。利口酒的装瓶从灌装到贴标签, 再到蜡封, 全过程皆为手工完成。它适合单独享用, 也是极好的开胃酒, 可与精致的甜品搭配饮用, 用在调酒中也十分出色。

由于无添加剂, 酒的色泽会随时间发生轻微变化, 成分保证纯天然。

**LUXARDO**

**ORIGINALE**  
**SINCE 1821**



**LUXARDO.IT**

**f @ in**

@ LUXARDOOFFICIAL  
# WEARELUXARDO

DRINK RESPONSIBLY

est.  
**1821**

*Girolamo Luxardo*



## LIQUORIFICIO FIUME

Fiume是一家来自普蒂尼亚诺 (Putignano) 的企业,创始人是维托里奥·菲乌米 (Vittorio Fiume)。50多年以来,这个小型手工作坊一直在生产优质的利口酒和糖浆。“可饮用的传统 (Tradizione da Bere)” 这一说法完美概括了Fiume的故事和使命。他们通过实验室的研究和分析不断改良产品的配方,但始终保持与利口酒大师的传统和经验的传承性。

Latte di Mandorla Fiume是一款手工浸制酒,采用100%的普利亚杏仁,是传统和创新的有机结合。Elisir Dei Trulli则源自Fiume酒厂最古老的配方,其味道醇和温柔如天鹅绒,香气浓郁,巧克力、朗姆酒、榛子和咖啡等独特个性的香气平衡地融合在一起,在49%的酒精中得到了完美的发挥。口感如丝绒般饱满,余味丰富持久。

“Essenze di Puglia” 系列利口酒以其在调酒和纯饮方面的普遍适用性,成功地跨越了地域的界限。该系列最引人注目的一款酒是Licorice (酒精含量26%),它使用卡拉布里亚甘草浸制,香气强烈,回味持久怡人。Licorice口感丝滑,冰镇或室温饮用皆宜。



根据传统,在6月24日“圣约翰之夜”,妇女们会聚集在核桃树下,采集仍然鲜嫩绿色的核桃果壳。所收获的果壳用来制作的美味利口酒,具有滋补、提神和助消化的作用。Nocino Fiume (酒精含量40%)以绿核桃果壳和香料在酒中浸泡60天制成,是一款浓烈并带有温暖香辛气息的利口酒。

Caffè Fiume (酒精含量25%)以100%南美洲阿拉比卡咖啡置于酒中浸制两个月制成,风味平衡,令人愉悦。

Cocoa Zen (酒精含量17%)是一款美味的巧克力生姜利口酒,结合了巧克力的提神和抗氧化作用和生姜的滋补和助消化功能。

Diamanda (酒精含量21%)是一款全新推出的利口酒,以杏仁奶为基础(100%普利亚甜杏仁)。它入口甜美,后味略带苦味,这使得它在同类产品中独具特色。

冰镇或加冰饮用皆宜,也十分适合作为鸡尾酒的基础酒。

除了上述各式利口酒,普利亚最著名的一些苦味酒也产自Fiume,比如Amarum、Biliq和Amaro Pugliese。在当地的鸡尾酒派对上,从不缺乏它们的身影。



## LIQUORIFICIO ESSENZE DEL GARGANO

延伸出海的加尔加诺 (Gargano) 是亚德里亚海沿岸唯一的柑橘类水果产地。这里的柑橘种植是农业与周围的自然环境和谐共处的历史典范。加尔加诺的柑橘园一年四季都有结果, 每个村庄都有其代表特产: 罗迪 (Rodi) 是柠檬之乡, 维科 (Vico) 和伊斯基泰拉 (Ischitella) 则盛产橘子。

这里的特产远近驰名: 4月至5月间有Durette, 5月有甜橙; 梅兰格罗 (Melangolo) 是一种中小型橙子, 外表呈鲜艳且有光泽的红色, 皮薄肉脆, 鲜甜浓郁。加尔加诺的费米涅罗 (Femminiello del Gargano) 则是意大利最古老的柠檬品种, 有三个种类, 一年四季都能收获。

在19世纪末, 加尔加诺曾有过将近1000公顷的柑橘果园, 但时至今日已所剩无几。加尔加诺的水果种植在被称为“花园 (giardini)”的土地上, 这是当地特有的农业警官。大多数的花园依庄园而建, 周围有干石墙或芦苇屏障保护, 免受海风和盐分的影响。在这些地区, 经常可以看到人们仍然在使用传统的皱纸包装柑橘出售, 包装上印着生产商的名称。当地大部分的水果都产自加尔加诺国家公园范围内的城镇, 包括维科 - 德尔加尔加诺 (Vico del Gargano)、伊斯基泰拉和罗迪 - 加尔加诺 (Rodi Garganico)。

正是在此背景下, 制酒企业“Essenze del Gargano”于2011年3月在维科 - 德尔加尔加诺应运而生。其创始人是青年企业家罗科·阿菲兰特 (Rocco Afferrante), 他决定遵循



当地的传统,仅使用该地区的IGP(法定地理产区标识)柑橘制酒,并坚持手工制作。他拥有约两公顷果园,里面种植了400棵柑橘树。采集的水果主要用于制作利口酒,也有的用于制作果酱和蜜饯。酒厂手工生产的所有利口酒采用的都是受慢食基金会保护的柑橘类水果。Essenze del Gargano的规模不大,但产量维持在相当的水平,有一系列优秀的利口酒、开胃酒和奶油酒。

Lemonlivo del Gargano是当地典型的消化型利口酒,由“加尔加诺的费米涅罗IGP”柠檬的果皮和橄榄叶浸制而成,带有淡淡的焦糖味。

Agrumetto del Gargano(酒精含量21%)是一款柑橘罗索里奥酒,以橙子、柠檬和柑橘在纯酒精中浸泡而成。

Limoncino(酒精含量30%)是另一款柑橘罗索里奥酒,用费米涅罗柠檬皮和由当地甜橙酿制的Arancino橙酒混合而成。

Arsenico del Gargano(酒精含量21%)是一款名字奇特且别出心裁的利口酒,以酒精浸泡野生李子和糖后,加入绿色嫩枝制成。

Amarillo(酒精含量25%)是另一款独具特色的利口酒,由黑樱桃叶浸制后加葡萄酒制成。

这些利口酒均适用于调酒新尝试。



## INFUSERIA BRINDISINA

夏夜,共进晚餐的两位好友。仿佛是一个老掉牙的故事,但Infuseria Brindisina就是在这样的情景下诞生的。法布里齐奥·迪·里恩佐 (Fabrizio Di Rienzo )和弗兰切斯科·里罗 (Francesco Lillo),两位来自布林迪西 (Brindisi)的年轻人,在一次晚餐宴会上聊起当地的特产——朝鲜蓟。这次晚餐注定要成为两人传奇故事的起点。

朝鲜蓟(学名Cynara cardunculus subsp. Scolymus L. species)是菜蓟属的一种蔬菜,这里特指布林迪西的朝鲜蓟生态型,种植于布林迪西省的部分城市。该地区种植朝鲜蓟的历史可追溯到17世纪,和当地的社会经济和文化有密切关系。由于特殊的气候条件,当地朝鲜蓟的采收季节比其他地区的更早。

回到刚刚那两位年轻人的故事,他们灵机一动:不如用朝鲜蓟制酒?于是,在普利亚地区创业支援计划 (PIN) 和布林迪西市政府的相关财务支援下,法布里齐奥和弗兰切斯科在布林迪西创立了Infuseria Brindisina酒厂,开始试验制作一种独具风味的阿



马罗。经过两年的研究和测试，最终确定了配方。

这个创业故事展现了新一代企业家的风采：他们年轻、积极主动、热爱自己的城市，并且最重要的是，他们熟悉当地的潜力和特长。

新的阿马罗名为Carduus，原料是再生栽培品种B2的布林迪西朝鲜蓟。朝鲜蓟的种植者也都是两位创始人的朋友。Carduus以纯酒精浸泡朝鲜蓟制成，并加入其他植物，如大黄。酒精含量在30%到35%之间。Carduus的诞生是循环经济的一个案例，它将扩大市场上现有的用同样原料制造的产品范围。Carduus预计将于2021年7月上市，我们相信这款新的利口酒将以其营销策略得到大众的关注和喜爱。



# 团结与独立

二百年历史传承

皮耶罗·露霞朵：“我们将竭尽所能，不辱门楣”

撰文：MELANIA GUIDA

从威尼斯通向托雷利亚 (Torreglia) 的沿途，景色空旷而凄美。然后我们到达了欧根尼山 (Colli Euganei) 坡上一个仅有8000名居民的庄园。露霞朵酒业的总裁，皮耶罗·露霞朵·弗兰奇 (Piero Luxardo Franchi) 用一句话简练地概括了企业的使命：“我们将竭尽所能，不辱门楣。”

露霞朵成立于1821年，如今已有两百年的历史。其非凡的历史充满着传奇色彩，成就显赫，其中一项便是奥地利皇帝授予的专利特权。从始至终，露霞朵都在同一个



生产商

上图：皮耶罗·露霞朵。在家族企业的大门。

家族传承，现在已是第七代传人。

从马凯萨·卡内瓦里 (Marchesa Canevari) 的马拉斯奇诺罗萨利亚 (Rosalia Maraschino)，到米开朗基罗 (Michelangelo) 和乔尔乔 (Giorgio) 的承诺，再到尼科洛 (Nicolò) 的愿景，露霞朵不仅是意大利烈酒的卓越品质的一个实证，更是一个有关家庭关系和归属感的故事。它具有深刻的延续性，与土地密不可分。“这一点让我们倍感自豪，”皮耶罗说道。这也是他们成功的关键所在。

在企业的两百年华诞之际，皮耶罗表示：“我们筹办了一系列的庆祝活动，请耐心等待。在开展活动的同时，我们也要保证安全。”

我们问到目前的市场情况如何。“意大利市场占全球市场的三分之一，坦白说，它的情况非常糟糕。甜酒占有相当大的比重。我们要面对现实，超市和面包店方面已经作出了积极的改变。

那么世界的其他地方呢？“在国家专营的市场，比如加拿大和挪威，不存在任何问题，



### 历史

上图：弗朗科·露霞朵，露霞朵酒业高级合伙人。  
 下图：意大利邮政与露霞朵合作发行的纪念邮票。

反而销量还有上升。美国的情况在最近也有所好转。最大的问题还是在欧洲大陆，这些国家的情况和意大利差不多。”

您认为行业是否需要改变策略以应对未来的不确定因素？“就销售情况来看，我认为是有必要的。我们已经注意到了这一点，例如网络销售的蓬勃发展。亚马逊和阿里巴巴现在是两个巨头，人们只要安坐家中，动动指头就能购物。”

在费德维尼烈酒集团的敦促下，要求降低开胃酒、烈酒和威末酒的消费税，并取消萨伏伊官僚体系遗留下来的国家标记。然而，这些建议仍未得到落实。“尽管就酒类而言，消费税比材料成本高十倍，但米凯拉·帕里尼（Micaela Pallini，费德维尼烈酒集团总裁）坚持的观点是正确的。她是一个出色的女性。但是，我恐怕目前来说成功的机会还是比较渺茫。”

谈谈关税的问题。自3月以来，美国对





许多欧洲产品,包括开胃酒和意大利利口酒已取消了持续了4个月的惩罚性关税。这对露霞朵来说有什么重要影响?“对于农业和食品产业如食用油、面包、葡萄酒和奶酪,将会产生根本性的影响。对于我们行业来说,这当然也是个重要的信号,加上现在我们已经接近复苏了。”

尽管二百周年纪念活动被推迟,但露霞朵仍然有新产品推出市场。其中我想到了安蒂科(Antico)。“是的。这是一款我们近日将要推出的产品,类似于威末酒。由于技术原因我们无法酿制威末酒,但这款酒是对威末酒的一种重新演绎。它通过马拉斯奇诺樱桃(即露霞朵樱桃)汁液浸泡而成,在橡木桶中陈化,在加入香料和苦味药材。它的味道会让人联想起马拉斯奇诺樱桃酒,但更加浓郁醇厚。这是非常优质的酒,很适合在调酒中扮演红威末酒的角色。”

在露霞朵二百周年的纪念邮票上,有历史悠久的马拉斯奇诺樱桃酒,以及露霞朵在1930年代出版明信片的剪影。纪念邮票限量发行三十万枚,旨在向“产业和经济系统的卓越”致敬,是由经济发展部发行的意大利邮政主题系列之一。“我们深感荣幸。在230家公司的申请里面,邮政局只接受了20家,可见我们的重要地位。”可喜可贺!

露霞朵  
酒窖中的皮耶罗。  
他是家族第七代继承人的代表。



# 生于香港， 现任Monkey Bar经理的调酒大师Jackie Lo 和我们分享了她的新家园上海的秘密。

撰文：THEODORA SUTHCLIFFE

作为调酒师、酒吧培训师和顾问，Jackie Lo曾工作于新加坡、上海，和她土生土长的香港，并且在三个城市都赢得过比赛。她所获得的头衔包括“最佳女调酒师”（2009年）和“中国年度最佳调酒师”（2018年），同时，她还远在莫斯科的大师班授课。自从迁居上海后，她就在Monkey Bar担任经理，让这家古老的地下酒吧焕发新的生命。在中国，新冠肺炎疫情已得到有效控制。因此，正当其他国家还忙于应对新常态或又一次封锁时，对于上海而言，新常态和过去并没有什么不同。“一切又回到了正常，”Lo说道，而她也继续将其风格和舞台带到新的城市中。

“黑眼泪”调酒——上海风情

Jackie Lo非常喜爱“黑眼泪”干香料的强烈香味，作为鸡尾酒的基础。“‘黑眼泪’是古巴唯一的加香朗姆酒，”她说，“它有丰富的香料和黑巧克力香气。”

她的鸡尾酒突出了这些强烈的风味。“作为女调酒师，性感的眼妆是每晚必不可少的，所以我用‘黑眼泪’调配的鸡尾酒叫做‘烟熏妆’，”Lo介绍说。烟熏味来自带泥炭味的拉弗格威士忌（Laphroaig whisky），配以菲奈特·布兰卡苦味酒（Fernet Branca）和“



“黑眼泪”的独特香味。

**JACKIE LO的上海十佳**

**在上海有哪些喝朗姆酒的好去处？**

上海并没有真正的朗姆酒吧或提基酒吧 (Tiki bar)。如果点瓶装酒的话人们一般喜欢威士忌和琴酒，但他们也爱朗姆鸡尾酒。

上海大多数的鸡尾酒吧的餐单上都有朗姆鸡尾酒。

**上海哪里可以一边喝酒一边欣赏美景？**

Flair是位于丽思卡尔顿酒店58层的顶层酒吧。那里的位置非常优越，鸡尾酒和餐饮都非常不错，而且还能将经典的上海夜景尽收眼底。

**有什么推荐的地下酒吧？**

Speak Low经常位列世界最佳酒吧前50名，所以人们都喜欢去那里并且在Facebook或其他社交媒体上打卡。他们的服务和鸡尾酒都很棒，所以总是门庭若市。

**如果我们想去一些有历史感的地方喝酒，你会推荐哪里？**



## 酒谱

### “烟熏妆” (Smoky Eye)

- “黑眼泪”干香料 60ml
- 拉弗格10年威士忌 20ml
- 菲奈特·布兰卡苦味酒 15ml

所有材料加冰块搅拌,过滤至白兰地酒杯。  
装饰以一枚泰国辣椒。

当然是Monkey Bar!早在2009年,我们是上海第一家地下酒吧。店面的铁门就隐藏在幽暗的小巷中。

当时还没有微信,所以我们每周都会向客户发手机短信,告诉他们6位数字的门禁密码。

**调酒师下班后会去哪里喝酒?**

Arena Luxe Cocktail Bar and Sports Bar在周五和周六会营业至早上5点。

那里有两层楼,真正满足调酒师的需要。你可以坐在一楼享用鸡尾酒,或在二楼喝啤酒放松,玩各种各样的体育游戏。

**要做一杯当地鸡尾酒的话,哪里是购买材料的好去处?**

在中国有一个非常强大的网上购物平台叫淘宝网。特别是今年疫情以来,人们都无法出门购物。

这里的人非常热衷网上购物,我们大多数的材料都能通过网购买到。

**上海有什么好吃的食物?**

这取决于你来的时候是哪个季节!春天的时候你可以吃糯米和艾叶做的青团;夏天有美味的冷面;中秋节有肉馅的咸月饼;冬天则是大闸蟹上市的季节。

**哪里可以吃到本地菜?**

在老城隍庙周围有许多吃小笼包的店铺。

这是一种上海特色小吃,是一种里面灌汤的饺子。

**来上海旅游务必做的事情是?**

漫步外滩,欣赏历史建筑和江边美景。

**上海有哪些自拍胜地?**

当然是外滩!

现今旅游虽然不便,但上海仍然是那个不夜天。

Soc-Med:

“早在2009年,我们是上海第一家地下酒吧,店面大门就是一扇铁门。当时还没有微信,所以我们每周都会向顾客发手机短信。”

跟随香港出生的调酒大师、复古地下酒吧Monkey Bar的经理Jackie Lo探索上海的奥秘。

# Vecchio Amaro del Capo<sup>®</sup>

## 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](http://amarodelcapo.com)

# PALLINI

*Limoncello*



**AMORE AL LIMONE. BOTTLED.**



[www.limoncellopallini.com](http://www.limoncellopallini.com)

BEVI RESPONSABILMENTE