

BarTales 调酒世界

2021年10月 | 第九期

BarTales副刊



新品烈酒 / 朗姆酒之岛
先于哥伦布



当红烈酒 / 传统之味
柑橘的优雅



新品烈酒 / AGALIA
不落窠臼



报告 / 都灵威末酒
坚守品质三十年



名酒故事 / STREGA
魔法灵药



名酒故事 / ALCHERMES
绯红王子

Shaking perspectives



理性饮酒



gamondi.it



GAMONDI
1890

蔗糖规范

不要被陈词滥调所迷惑。不要让自己被简单的组合所诱惑，比如阳光和海滩，棕榈树和糖。思维进行的联想往往比我们想象中的更具有欺骗性。比如说，提到朗姆酒，我们就会立刻联想到柔软沙子的海滩、海盗和加勒比海……但现实中情况并非总是如此。

更准确来说，甘蔗的历史是漫长而复杂的，它从太平洋一路来到地中海，扎根在西西里岛的中心。所以，早在甘蔗传到大洋彼岸的六百年前，西西里人口中的“cannamela”（即甘蔗），已被阿拉伯人种植以替代蜂蜜，后来进入了施瓦本腓特烈二世的宫廷。

因此，在本期的文章中，我们会介绍一种不同寻常的“白色烈酒”——西西里的朗姆酒。确切来说，这款酒来自阿沃拉，也曾出现在托马索·迪·兰佩杜萨的杰作《豹》中。它曾一度消失。

那为何我们要提起它？因为在此时此刻，阿沃拉朗姆酒的重新推出，标志着意大利烈酒行业的一次重要发展。阿沃拉朗姆酒是产自西西里的一款蒸馏酒，根据二百年前的种植和加工技术，在阿沃拉杏仁联合会前主管科拉多·贝利亚（Corrado Bellia）的主管下，采用纯甘蔗汁酿造而成。目前，欧洲将出台有关朗姆酒规范更为明确的新规定。在蒸馏酒“大热”的时刻，这是否会掀起一场革命？让我们拭目以待。

关注我们

BarTales 调酒世界 2021年10月 | 第九期



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, Vittorio Brambilla,
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

先于哥伦布

来自地中海的蒸馏酒、
“西西里的白金”、阿沃拉的古老瑰宝
曾一度消失，如今重现眼前

撰文：GIULIA ARSELLI

提起朗姆酒，人们会想到加勒比海、海盗的奇袭、隐藏着奇珍异宝的神秘岛屿，甚至想到克里斯托弗·哥伦布在第二次航行中从新大陆引进的甘蔗。不过，甘蔗的历史远早于哥伦布的航海之旅，它始于南太平洋海域，也曾停留在欧洲。

这段历史将我们带到地中海最大的岛屿——西西里岛。甘蔗在西西里的方言称作“cannamela”，在公元800年由阿拉伯人引入，他们在当地种植甘蔗制糖以取代蜂蜜。这是在甘蔗传到加勒比海地区的600年前。蔗糖将成为西西里的“白色黄金”。施瓦本的腓特烈二世 (Federico II di Svevia) 提高了甘蔗的产量，于是巴勒莫省成为了制糖中心之一。





艺术和历史

这几页上的图片描绘了甘蔗的收获与制糖的情景。

然而，蔗糖的产量却在16世纪开始逐渐下降。原因有可能是气候的变化和水资源的匮乏，因为我们知道，种植甘蔗需要大量的水。

在19世纪下半叶至20世纪上半叶之间，蔗糖的生产主要集中在阿沃拉 (Avola) 周边地区。更准确地说，集中在皮尼亚特利·阿拉贡纳·科尔特斯侯爵 (Marchesi Pignatelli Aragona Cortes) 的领地。该地继续生产蔗糖，而且根据记载，当地还出产一种售价昂贵的朗姆酒。阿沃拉现存种植和加工甘蔗的历史记载可追溯到1693年前后，那一年发生的地震摧毁了整个古镇，后来得以重建。18至19世纪之间，旅行者对当地的甘蔗种植提供了不少记录，比如法国画家让-皮埃尔·乌尔 (Jean-Pierre Houël) 的作品。





Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



DRINK RESPONSIBLY

The Fighting Bear

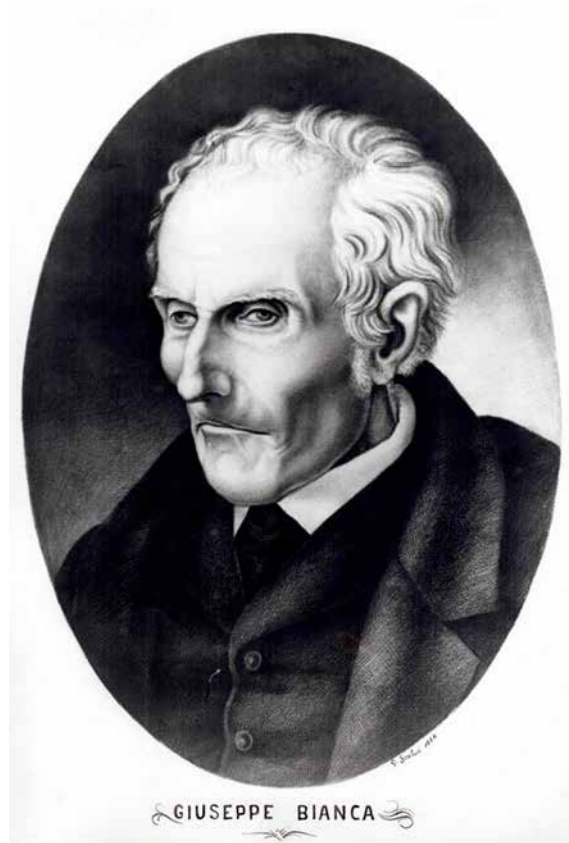
LONDON DRY GIN

DISTILLED WITH ARTISANAL CARE IN THE GREEN HEART OF ITALY

delprofessore.it



而较为详细的描述,则见于植物学家朱塞佩·比安卡 (Giuseppe Bianca) 于1878年的著作《阿沃拉地区的农业专著》(Monografia agraria del territorio di Avola)。该著作根据当时的技术提及了西西里的朗姆酒酿制。“在用餐结束时,提供了朗姆酒果冻。这是法布里齐奥先生最爱的甜点,公主一大早就为他安排了。”托马西·迪·兰佩杜萨 (Tomasì di Lampedusa) 在其杰作《豹》(Il Gattopardo) 里面,也不忘提到朗姆酒在西西里大师级糕点制作中独一无二的地位。今年,意大利烈酒业界的一项重要新品,就是以纯甘蔗酿造的西西里朗姆酒——阿沃拉朗姆酒——的重新登场。这是由阿沃拉本地企业家科拉多·贝利亚 (Corrado Bellia) 创立的项目,他此前曾担任阿沃拉杏仁协会 (Consorzio della Mandorla di Avola) 的主管。多亏有朱塞佩·比安卡的著作及其记录的200年前的甘蔗种植和加工技术,这一古老的朗姆酒生产才得以恢复。西西里夏季炎热,冬季温和,依赖这样的气候条件,科拉多·贝利亚设立了可能是意大利目前唯一的甘蔗种植园。朗姆酒的制作过程如下:甘蔗剥去叶子,榨出果汁。剩下的甘蔗渣则被回收用作生物燃料和肥料。甘蔗汁需要





发酵4到10天,然后采用不连续水浴法进行蒸馏。这种精细的工艺由Distilleria Giovi的蒸馏师乔瓦尼法乌奇(Giovanni Fauci)进行操作,该蒸馏厂位于墨西拿(Messina)附近,已有40年的历史。蒸馏酒经过一段时间的静置后,在酒精含量为52度的情况下装瓶。这款新上市的朗姆酒目前还是限量生产,其色泽透明、口感层次丰富、香气柔和饱满,带花香和果香,绝对值得农业酿制朗姆酒的爱好者期待。

这一项目在科拉多·贝利亚的心中酝酿已久。对本地的自豪感和进取精神让这片土地的优势再次发挥出来,让阿沃拉朗姆酒称为了继杏仁和Nero d'Avola葡萄酒的名产。

贝利亚说:“首批产量将达到200瓶,随后我们会加工更多甘蔗,预计在圣诞节前能生产1000瓶,”他深信“喜欢原产地风味小众产品的人们一定不会对我们的朗姆酒感到失望。”

Giulia Arselli



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —

Dry Martinez

3cl Vermouth Rosso Del Professore
4cl London Dry Gin Del Professore Fighting Bear
1 dash Maraschino • 1 dash Curaçao • 2 dash Angostura

Mixing glass with ice, stir and strain in a Coupette glass, garnish with lemon zest.

delprofessore.it

柑橘的优雅

拿破仑利口酒的秘方和地方最佳传统配方

撰文：ALESSANDRO PALANCA

柑橘利口酒能够为调酒带来一种无可替代的味道。它酸甜平衡，酒精含量适度，具有如奶油般丝滑的质地。柑橘类的果味在温和香料的衬托下更加突出，使得酒的芳香结构更为复杂。这些都是意大利流行的传统利口酒的优势所在。

就像其他许多传统的利口酒一样，柑橘利口酒仍然是许多意大利家庭的常备之物，通常在饭后冰镇饮用。而且它们一般是按照家庭世代相传的配方手工制作的。

意大利不乏优秀的柑橘利口酒，但与其毗邻的法国也有一个享誉全世界的品牌：

Mandarine Napoléon（拿破仑柑橘利口酒）。它的起源可追溯到1892年，由法国人安托万-弗朗索瓦·德·福克罗伊（Antoine-François de Fourcroy，1755年6月15日生于巴黎—1809年12月16日）。福克罗伊是一名医生和化学家，后来在拿破仑·波拿巴统治时期被任命为“公共建设委员会”和“公共卫生委员会”的成员和教育总监。根据一些传说，福克罗伊是拿破仑的私人医师，他用柑橘浸泡在干邑中制成利口酒，深受拿破仑的赞赏。在当时，柑橘属于罕见的水果种类，许多人都没有吃过。在拿破仑时代，橘子只在南欧部分地区生长，如科西嘉岛（拿破仑的故乡）、西西里和安达卢西亚。它们原产于中国，经过摩洛哥的丹吉尔传入欧洲。





1892年,比利时化学家路易斯·施密特(Louis Schmidt)重新发现了这款利口酒的配方,并对其进行修改,创造了自己的利口酒并将其命名为“Mandarine Napoléon”。该配方一直沿用至今,由2008年收购该品牌的Distillerie De Kuyper保密。

醚油或精油是一种浓缩液体,含有来自植物的挥发性芳香化合物。一种油之所以被称为“精油”,是由于其带有植物特有的气味或精粹。干燥的柑橘皮和油被浸泡在烈酒中提取精油、香气和主要风味元素的过程,就是所谓的浸渍。

Mandarine Napoléon的酿制只采用来自西西里和科西嘉岛的柑橘,再加入由中国绿茶、斯里兰卡红茶、比利时当归、印度丁香、印尼肉豆蔻和斯里兰卡肉桂混合而成的香料。柑橘皮晒干后放入酒精中浸泡,所得的浸泡液倒入阿诺德·霍尔斯坦(Arnold Holstein)黄铜蒸馏器中进行蒸馏,产生88度的蒸馏酒。该高度数酒经过两年的陈化后,再与陈年干邑、糖和水混合调配,在酒精浓度为38度时装瓶。Mandarine Napoléon特有的琥珀色泽来自从胭脂虫提取的天然色素。

在意大利,我们也有本土出品的柑橘利口酒。位于皮耶韦博维利亚纳

(Pievebovigliana)的Distilleria Varnelli酒厂承继了吉罗拉莫·瓦尔涅利(Girolamo Varnelli)的草药学经验,成立于1868年,是马尔凯地区最古老的酒厂。经过四代人对草药的钻研,酒厂严格遵守秘方并保持古老的加工方式,以确保产品的最佳质量。厂房位于马切拉塔省(Macerata)的穆恰(Muccia),是一座设计优雅的建筑,与周边景观十分协调。酒厂忠实于公司的原始布局,生产过程是现代设备和传统方法的相结合。橘子是原产自中国的一种柑橘类水果,而卡拉布里亚和西西里的气候则非常适宜栽种柑橘类水果。





瓦尔涅利
(VARNELLI)
左上为瓦尔涅利
在穆恰的厂房。
右图为家族合
影。



自阿拉贡统治时期起，西西里的农妇就会根据母亲传下来的食谱制作柑橘利口酒和果酱。这一传统具有仪式感，又需要一定的技巧和耐心。Mandarino Varnelli (瓦尔涅利柑橘利口酒，32度) 由意大利柑橘的珍贵精油制成，精油按照传统古法从果皮中提取，融合了柑橘和精选香料的芬芳。其酒精度和香气从第一口开始就让人深深着迷，十分赏心悦目，嗅觉和味觉感受俱佳。这款酒适合冰镇饮用，或在特殊场合与黑巧克力一起饮用。

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —

*Vermouth di Torino
Superiore
Del Professore*

Merano Wine Festival 2018
The WineHunter Award
GOLD MEDAL



SPIRITS SELECTION 2020
by Concours Mondial de Bruxelles
GOLD MEDAL

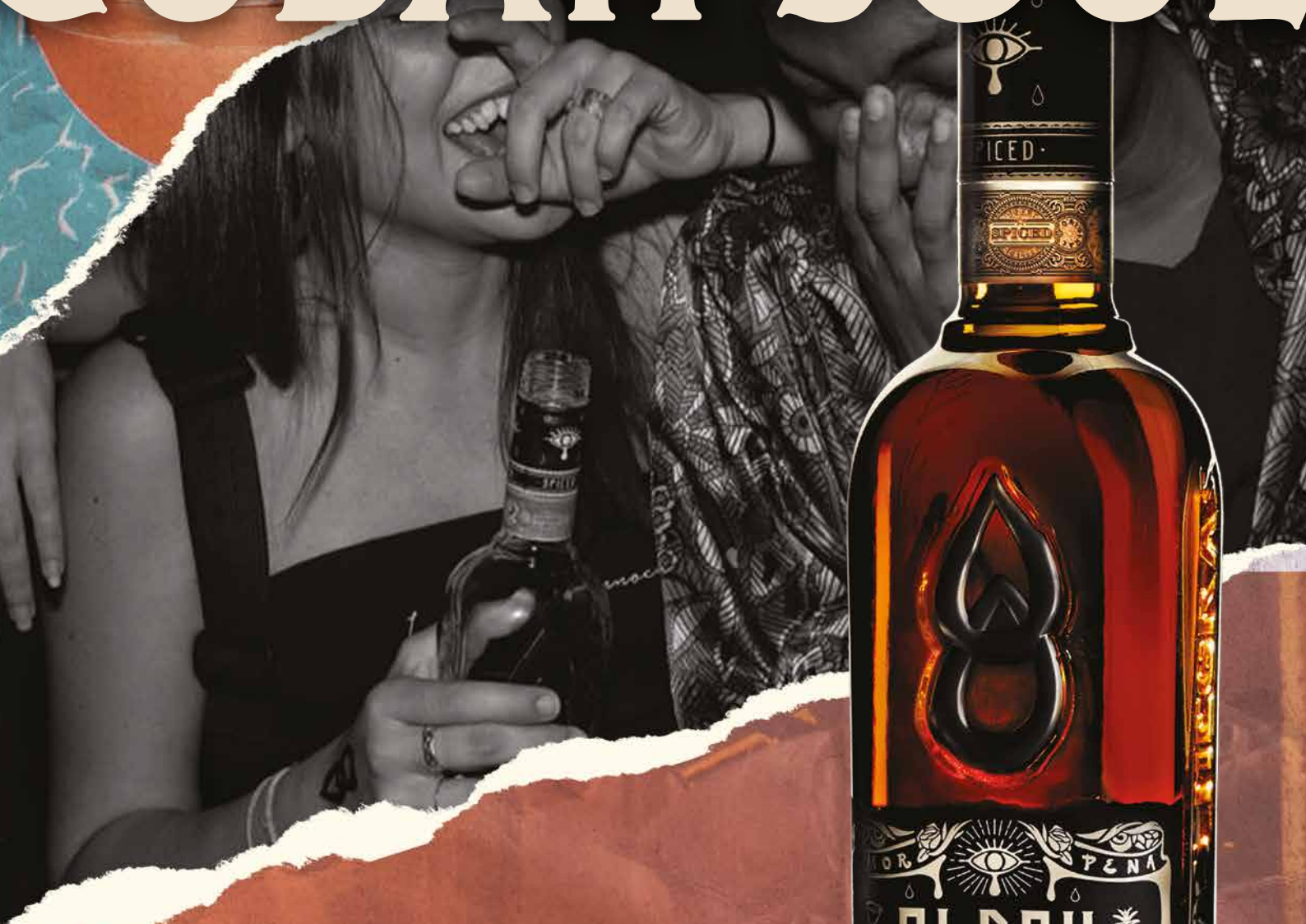


Meininger's International
Spirits Award 2021
SILVER MEDAL



DRINK RESPONSIBLY

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



创业者们
(FOUNDERS)
右上为
BRIOTTET生产
流程的其中一个
环节。下图为
GIARDINI
D'AMORE 的创
始人们。

Mandarino Varnelli的色泽为洋甘菊色,呈鲜艳明亮的金黄色调,具有强烈持久的柑橘香味,其中橘子的香味尤为突出。在柑橘香中隐约带有清新细腻的味道,来自白色香料、香草和鲜花。口感平衡持久,与香气相得益彰。入口尝到的先是柑橘的香气,然后逐渐品尝到白胡椒、肉桂、咖喱和香草的味道,层次丰富。

Giardini d'Amore (爱的花园)是来自西西里的高端手工利口酒品牌,它在2019年推出了新品“Femmes”(22度)。这款酒由单一原料——柑橘——精心制作而成。Femmes项目的关键字就是对质量、工艺、独创性和原料精制的承诺。

Giardini d'Amore-Liquori是一项大胆的创业计划,诞生于2011年。当时,品牌创始人们有机会接管一位当地老手工艺人的酒坊,后者承诺将传统、技术和配方等知识传授给三位满怀热情的年轻人。在陶尔米纳(Taormina)数公里之外的罗卡鲁梅拉(Roccalumera),创始人定下了目标:全心投入学习古老配方,并以现代口味对其进行重新演绎,为意大利的传统手工利口酒赋予新的身份。

Briottet是一个历史悠久的法国利口酒品牌,位于法国第戎,现由第六代传人经营。公司成立于1836年,最初从事葡萄酒贸易,在20世纪初由埃德蒙·布里奥泰(Edmond Briottet)进行革新,他看到了黑醋栗果酒(crème de cassis)的巨大发展潜力。时至今日,这类酒仍然是该企业的旗舰产品。

后来的几代人都继承了这一传统。现在,公司由克莱尔和文森特·布里奥泰兄妹管理。尽管公司已经是国际知名,但仍然保持着较小的生产规模,以确保最佳的品质。Mandarine Briottet(布里奥泰柑橘利口酒)的酒精含量为25%。

Alessandro Palanca



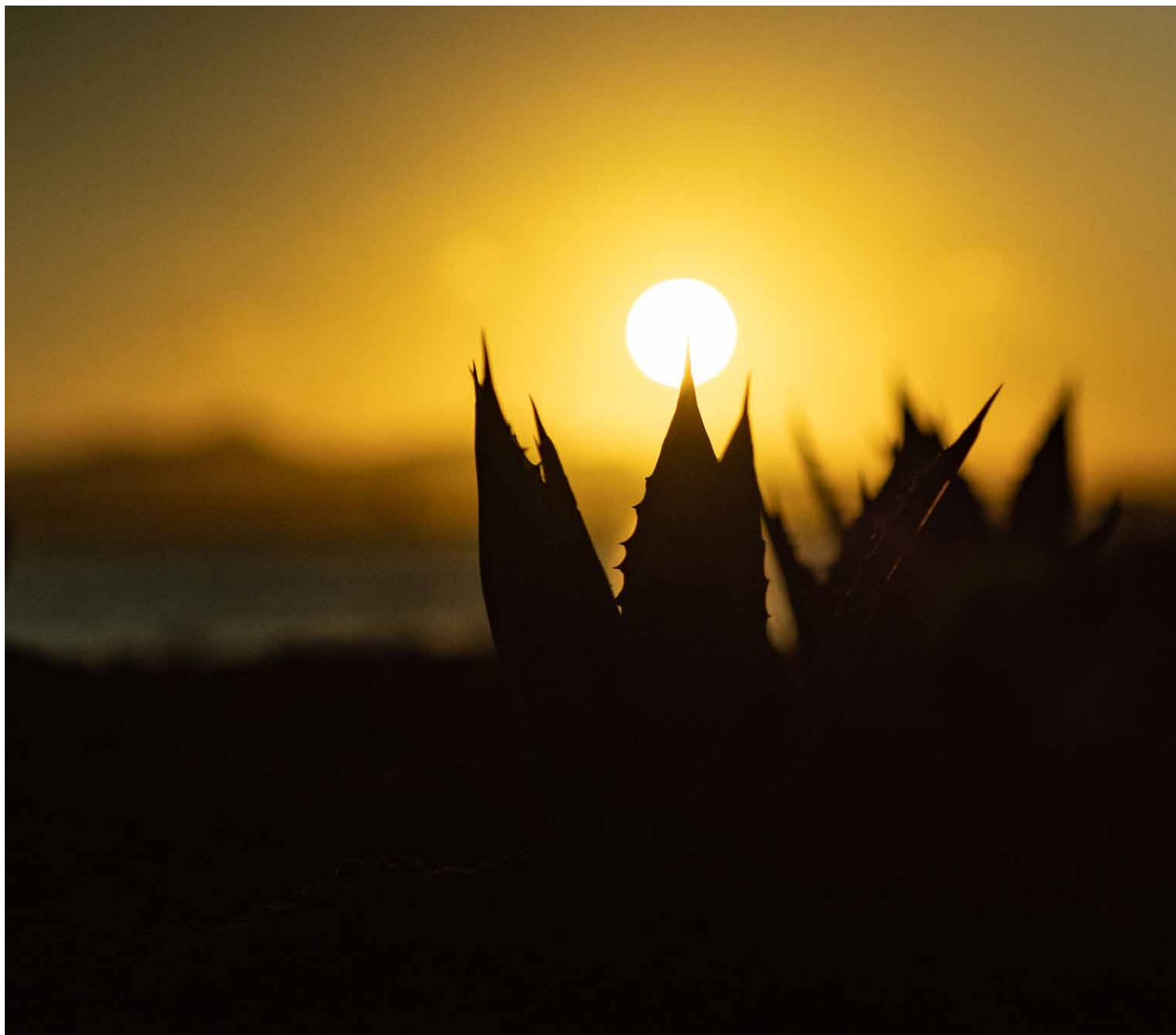
不落窠臼

“赞马拉”、维代洛柠檬和刺梨：一款大胆前卫的西西里龙舌兰蒸馏酒的诞生

撰文：VITTORIO BRAMBILLA

众所周知，西西里岛是一块神奇的土地，岛上的产物源远流长。最近，这里吸引了国内烈酒业界的关注。继阿沃拉朗姆酒后，西西里又出现了一款独特的蒸馏酒，其灵感来自地中海的色彩、气味和植物。

这款叫做“Agalia”的龙舌兰蒸馏酒，得名于“龙舌兰(agave)”和巴勒莫与西西里的守护神“罗萨利亚(Rosalia)”。产品的每一个细节都与西西里岛息息相关，它的



背后是一支优秀的专家团队。团队的成员不遗余力地为产品贡献了自己的经验,他们包括:调酒和蒸馏专家米凯勒·迪卡洛(Michele Di Carlo)、品酒师费德里科·文森齐(Federico Vincenzi)、农业食品企业家达维德·弗里戈内塞(Davide Fregonese)以及精通保险和金融业的奥古斯托·普鲁索(Augusto Prusso)。围绕着这个新项目的构想,四人充满热情,提出了许多建设性的想法。经过长期研究和试验,Agalia的配方终于诞生,现由米凯勒·迪卡洛精心保管。

龙舌兰在西西里被称为“赞马拉(zammara)”或“扎巴拉(zabbara)”,在当地有着理想的生长环境。Agalia充分体现了龙舌兰的嗅觉和味觉特征,其中还包括了西西里其他植物如维代洛柠檬(limone verdello)和刺梨。由于生产链全部位于西西里,第一批产品共2876瓶于今年5月装瓶,每瓶0.5升,酒精含量43.3%。

Agalia给人的第一印象是其超越传统、不落窠臼的特点,当然这是大胆创新的结果,也可说是非常前卫的。在制酒行业中,酒厂会通过自己的产品试图建立与众不同

The Italian Liquor



LIQUEUR PRODUCED BY COMPAGNIA DEI CARAIBI ITALY • DRINK RESPONSIBLY



INFO@COMPAGNIADEICARAIBI.COM



COMPDEICARAIBI



COMPAGNIADEICARAIBISRLU



AGALÌA的背后功臣

从左至右：达维德·弗里戈内塞、米凯勒·迪卡洛、费德里科·文森齐、奥古斯托·普鲁索。

的形象、讲述一个特别的故事，以互相竞争。Agalìa很好地诠释了理想的经验。试问谁不会对“西西里的龙舌兰蒸馏酒”感到好奇和着迷呢？正因为Agalìa的出现，给市场带来了未知的因素，它作为一种认知的催化剂，引导我们带着反思和尊重去迎接一个准备已久的机会。在龙舌兰酒的市场份额持续上升的时候，Agalìa的诞生不可小觑。这款酒首先会引起人们的视觉冲击：其透明度和从黄色到绿色的反射让人联想到青草和土地。嗅觉上最初感受到的是蜜饯的气味，然后是柑橘的愉悦清新芳香和橄榄的微咸。Agalìa的口感与嗅觉完美平衡，持久的清新伴随着柔和的感觉，弥漫并笼罩着整个口腔。它带有刺激性，但并不会减弱龙舌兰伴随以柑橘和药草所表达的微妙特质。生产商称Agalìa完全没有添加糖分，是纯天然的蒸馏酒，尊重原材料，不加任何修饰。





Agalìa的酒瓶包装别具一格,灵感也是来自西西里岛。包装瓶反映了酒的独特性,玻璃瓶身线条硬朗,底座呈方形,侧面轮廓略向外倾斜,上面有印着优雅的Agalìa标志。每个酒瓶上都贴着一块来自卡尔塔吉罗内(Caltagirone)的带编号陶瓷砖,这是对西西里传统手工艺的再次致敬。

卡尔塔吉罗内的陶器是岛上最著名的手工艺品之一,有着悠久的历史。根据专家的说法,早在827年穆斯林统治期间,阿拉伯陶艺家带来了精湛的技术和工艺,有力地推动了当地陶瓷艺术的发展。在酒瓶的瓷砖上,有蓝色的西西里岛风格化轮廓,围绕着它是黄色和蓝色的花瓣,每块瓷砖的背面都有手写的序列编号。然后,酒瓶会被放在金属包装盒内,反映了品牌的独特元素、标志和岛屿的寓意。因其优秀的理念和产品,Agalìa被公认为“极具创新精神的新生企业”。Agalìa建议在16至18°C的理想温度下单独饮用,也可用于调酒。

Vittorio Brambilla

PALLINI

Limoncello



AMORE AL LIMONE. BOTTLED.



www.limoncellopallini.com



BEVI RESPONSABILMENTE

坚守品质三十年

PGI 认证和保护意大利代表性葡萄酒联合会的诞生

撰文：GIULIA ARSELLI

6月，都灵威末酒IGP联合会 (Consorzio del Vermouth di Torino IGP) 在库内奥省布拉的Banca del Vino of Pollenzo和米兰的Palazzo Parigi Hotel为酒业媒体组织了两次品酒会。这次活动是庆祝都灵威末酒获得受保护地理标志 (IGP) 30周年。作为意大利文化和传统的代表，都灵威末酒的重新发现取得了巨大的成功。这一成功也体现在该行业及其大小生产商的持续活跃之中。

1991年6月10日，地理标志理事会承认“都灵威末酒” (PGI Vermut 或 Vermouth di Torino) 为一种芳香型葡萄酒。2017年，都灵威末酒IGP研究所成立，标志着该产品在推广和保护历程中的另一个里程碑。研究所的首任和现任主席为罗伯托·巴瓦 (Roberto Bava)。意大利葡萄酒联合会 (Federvini) 和皮埃蒙特大区也对这一举措给与了重要支持，致力确保都灵威末酒IGP的具体特征能获得认可和归属。

2017年3月22日，发送至欧盟委员会的第1826号部长令作出了以下批准：“都灵威末酒是生产于皮埃蒙特的一种芳香型葡萄酒，其制作使用一种或多种意大利葡萄酒，添加





以酒精,并主要以蒿草(艾草)及其他草药和香料调味。”在意大利,早已存在对威末酒生产进行规范的文件。1933年11月9日颁发的皇家法令第1696号,规定了威末酒的最低酒精含量、糖和基酒的含量以及调味配料的类型。在都灵威末酒研究所的不懈努力之下,都灵威末酒IGP联合会于2019年终于诞生,并在维罗纳的Vinitaly 酒展中亮相。



ORIGINALE
SINCE 1821

LUXARDO®



LUXARDO.IT

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO

est.
1821

Girolamo Luxardo



人物

上图：联合会的
品牌生产商。
下图： Roberto 巴
瓦。



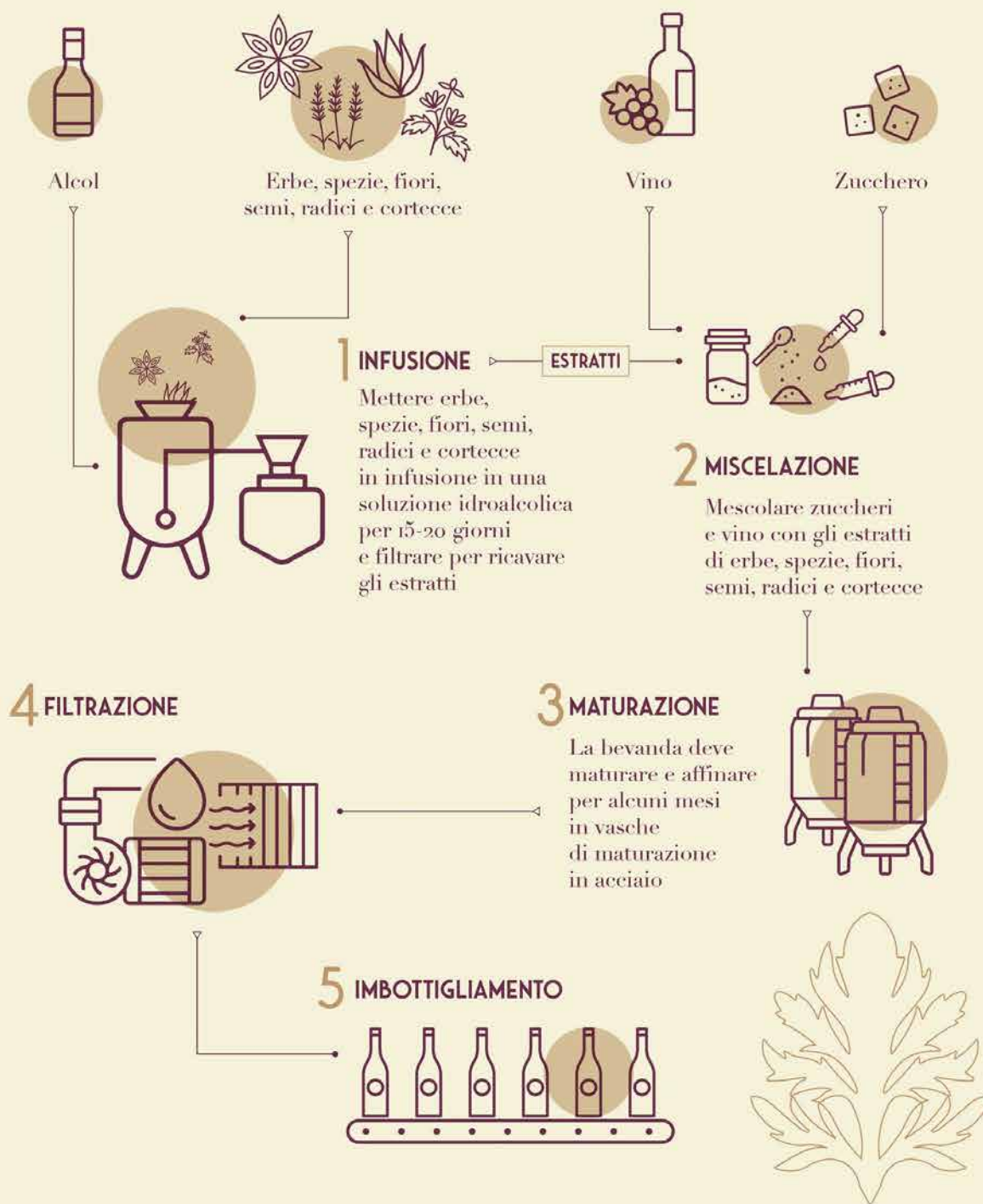
都灵威末酒联合会整合了同名研究所的工作，将皮埃蒙特地区的草药种植者、采集者、研磨加工者、装瓶者以及拥有独立管理供应链的品牌公司聚集在一起。联合会的工作包括推广并巩固都灵威末酒这一地理标志、确保消费者获得正确的资讯，并向公司和生产商提供支持和专业培训。

联合会的主要职能还包括监督作用，以确保联合会的产品都能正确应用该地理标志名称。他们制定了具体的政策，以巩固和保护属于联合会的品牌。从那时起，都灵威末酒联合会便不断发展壮大，如今包括了23个大小品牌，其中有老字号也有新企业。联合会的主席仍然由 Roberto 巴瓦担任。

这个自发组织的联合会，在欧洲芳香葡萄酒业界是独一无二的。联合会的成立意味着需要起草新的章程。该章程需要得到公共机构的认可，而且重要的是，它必须确保联合会的自愿性质，并有直接干预的权力。类似的先例如法国的香槟酒行业委员会



COME SI PRODUCE IL VERMOUTH DI TORINO



HUB Editoriale

(French Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne)。该委员会将参与香槟酒生产和销售的生产商品牌、种植者、酿酒师、合作社和经销商联合在一起。在品酒会期间,展示的数据说明了都灵威末酒IGP所取得的辉煌成就。

2019年,都灵威末酒的销量高达450万公升。然而在2020年的疫情中,其销量下降了17%。都灵威末酒的灵魂是蒿属植物,尤其是在皮埃蒙特地区种植和采集的洋蒿(A. absinthium)和西北蒿(A. pontica)两个品种。其基酒为白葡萄酒、桃红葡萄酒或红葡萄酒,添加一系列天然药草和香料混合浸制而成。然后以糖、葡萄汁、焦糖或蜂蜜增加甜度。都灵威末酒的琥珀色是由于添加了焦糖而形成的。都灵威末酒的一个基本要求在于葡萄酒的质量:无论是白葡萄酒还是红葡萄酒,其结构和酸度必须能够支持芳香和平衡糖分。基酒选定之后,将会加入具有香气的药草和香料、花朵、种子、根部和树皮的提取物,该提取物预先须在水醇溶液中浸渍15至20天。经浸泡后的基酒再与糖和酒调配混合,在陈酿酒桶中陈化,最后过滤装瓶。都灵威末酒IGP的最低酒精含量必须介于16%和22%之间。

都灵威末酒根据其色泽和甜度进行分类。色泽包括:白色、红色、琥珀色和玫瑰色;而甜度则分为:130克/升为甜酒,30克/升至50克/升为特干。特级都灵威末酒IGP的最低酒精含量必须为17%,并且包含至少50%的使用皮埃蒙特种植采集的药草(蒿草以外)浸渍的皮埃蒙特产葡萄酒。有53个品牌的都灵威末酒IGP参加了品酒会,分成了不同的类型。

品酒会提供了搭配都灵威末酒的巧克力,包括库内奥的Assedium Ritual Pastry高级系列、都灵的Gianduiotti of Baratti & Milano和克拉万扎纳的Nocciole d' Elite of Emanuele Canaparo。此外还有Amalfi IGP的柠檬皮、佛卡夏面包和新鲜的水蜜桃切片。

Giulia Arselli



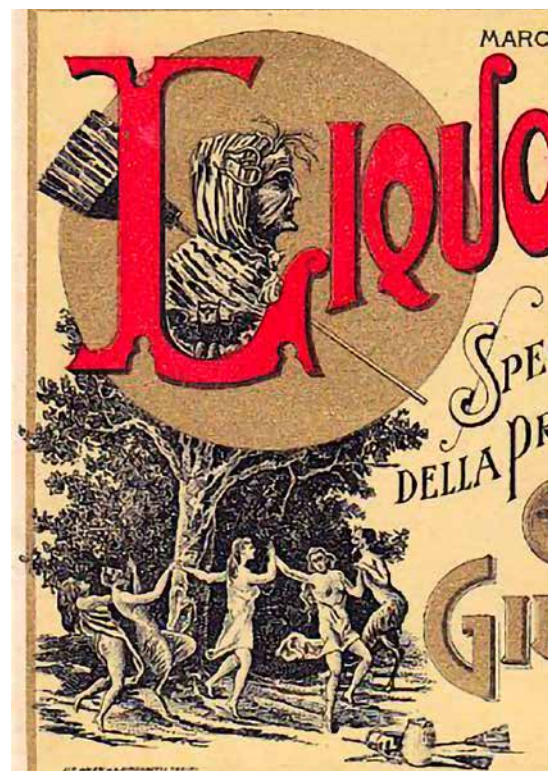
都灵威末酒联合会的品牌

Antica Distilleria Quaglia
Antica Torino
Arudi
Cav. Pietro Bordiga
Calissano - Gruppo Italiano Vini
Carlo Alberto
Carpano - Fratelli Branca Distillerie
Casa Martelletti
Giulio Cocchi
Chazallettes
Cinzano - Davide Campari-Milano
Del Professore
Drapò - Turin Vermouth
Erbe Aromatiche Pancalieri
Gancia & C.
La Canellese
Luigi Vico
Martini & Rossi
Peliti's
Giacomo Sperone
Tosti1820
Ulrich
Vergnano

魔法灵药

来自“女巫之城” 古老秘方 的著名利口酒

撰文：ALESSANDRO PALANCA



STREGA是世界上最具代表性的意大利利口酒之一。它的起源介乎于真实和传说之间，汇集了民间信仰和古老药剂术的元素，这种神秘色彩也是它驰名世界的原因之一。关于STREGA起源的一个流行的说法，与所谓女巫举行的神秘仪式有关。

根据过去数百年间的欧洲民间信仰，女巫会在安息日聚会，期间举行各种神秘活动。贝内文托(Benevento)被认为是“女巫之城”。在古代，异教仪式是十分常见的。在贝内文托，人们通常在萨巴托(Sabato)河畔举行这些仪式。据说来自世界各地的女巫和巫师会在夜间齐聚在一棵神奇的核桃树下，并调配出一种魔法灵药，喝下这剂药的夫妇就能永不分离。这个与农业信仰相关的传说在后来还衍生出许多故事和书籍。无论如何，Liquore Strega的味道的确是独一无二的，由于秘方中的天然成分和工艺，它比一般的利口酒更为复杂。

Liquore Strega诞生于158年前。在19世纪60年代，自由主义运动兴起，它反对的是阻碍意大利成为独立民族国家的保守主义。意大利南部虽深受地主制度之害，但现代化的曙光已逐渐显现。当时的工业化正处于起步阶段，贝内文托首先成为了一个工业





LIQUORE STREGA

中图：位于贝内文托的厂房老照片。最上图：传说中的女巫聚会与核桃树。





奇迹的发祥地：当地人朱塞佩·阿尔贝蒂 (Giuseppe Alberti) 及其创造的Strega利口酒。阿尔贝蒂在便于运输的火车站附近开设了酒厂,后来厂房扩建到3万平方米的面积。Strega利口酒制作需要对大约70种药草、种子、根茎和香料进行研磨,这些植物成分各具芳香特性,来自世界各地,由植物和药草专家以精挑细选。其中包括锡兰的肉桂、佛罗伦萨的鸢尾花、亚平宁山脉的杜松、茴香,以及当地河流沿岸的桑尼奥薄荷。其中,桑尼奥薄荷无疑是Liquore Strega所在地最具特色的原料。香薄荷(留兰香),被当地人称为“mentastra”,与其他植物成分混合浸渍。Strega 特

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



YouTube



DRINK RESPONSIBLY



香料

左上图: 储存制酒所用香料的木盒子。

左上图: 留兰香。
下上图: 酒厂的旧海报。

殊的黄色来自药草蒸馏物中添加的藏红花。植物成分首先在古老的细颈蒸馏器中进行蒸馏,随后移入橡木桶中经过至少6个月陈化,形成饱满浓郁的芳香体。陈化期结束后,酒精含量为40%被装入瓶中,被运送到世界各地销售。

Liquore Strega公司设有保存品牌历史的博物馆, Spazio Strega。馆内展示的物品、图像、设备和香料,无一不体现了阿尔贝蒂家族对品质的不断追求和对传统的重视。参观者可以沿着观赏路线,一一发现给予Liquore Strega启发的秘密和传说。有趣的是,博物馆内有一个特别的“仿冒品展示厅”,里面陈列着从世界各地收集而来的数百个仿冒品的酒瓶,都是假货或山寨产品。

在公司的药草商店里,参观者可以触摸到制造Strega所使用的植物,以及保存利口酒秘方的古老木柜子和加工设备。阿尔贝蒂家族对其配方进行严格保密,即使是准备植物成分的工人,也只知道成分的编号和用量,而不知道完整的配方。有些成分更是需要锁起来保存。

博物馆的“Premio Strega”展厅展出了与Strega所设文学奖相关的历史图片、获奖书籍封面,以及70多年来用于决定获奖者的黑板。除了文学, Liqueore Strega的影响力也体现在电影和音乐产业中。许多导演都在电影中向Strega的优雅风格致敬:

例如卢奇诺·维斯康蒂 (Luchino Visconti) 的《烽火母女泪》 (La Ciociara, 1960年)、《惊情》 (Osessione, 1943年), 索尔迪尼 (Soldini) 的《面包与郁金香》

(Pane e Tulipani, 2000年), 马里奥·邦纳德与托托的《掠夺萨宾妇女》 (Il Ratto



电影

STREGA曾出现在许多电影中。
右上：2018年 PREMIO STREGA的得奖者海伦娜·简妮卡捷克 (HELENA JANECEK)。

delle Sabine, 1945年), 以及保罗·维拉吉奥的《凡托齐升入天国》(Fantozzi in Paradiso, 1993年)。在文学方面, 马里奥·普佐1969年的小说《教父》和海明威的《太阳照常升起》都有提及Liquore Strega。20世纪的著名艺术家和广告商, 如新艺术风格的马塞洛·杜多维奇 (Marcello Dudovich) 和“第二未来主义”的代表人物福图纳托·德佩罗 (Fortunato Depero), 都曾为Liquore Strega设计广告。其中, 最具的代表性的当属20世纪60年代, 由女演员西娃·科丝西娜 (Sylva Koscina) 出演的电视广告。“第一口让人着迷, 第二口原来是Strega”和“喝点Strega, 误会全消”都是当年



广告
从上到下：PREMIO STREGA文学奖的老照片和西娃·科丝西娜演出的广告。



脍炙人口的广告语。

今天, Liquore Strega非常关注席卷全球酒吧的新兴鸡尾酒文化。Strega的用途非常广泛, 可以单独饮用, 也可调配成独具特色的饮品, 还可用于烹饪和糕点制作。跨越时代的口味使其一直备受调酒师的青睐。数十年来, 阿尔贝蒂家族掌握着Liquore Strega的所有权和管理权, 对工艺和技术结合的追求依然孜孜不倦。

Alessandro Palanca

Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE
Mío!



Producto original de Panamá.

BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY



@rummalecon

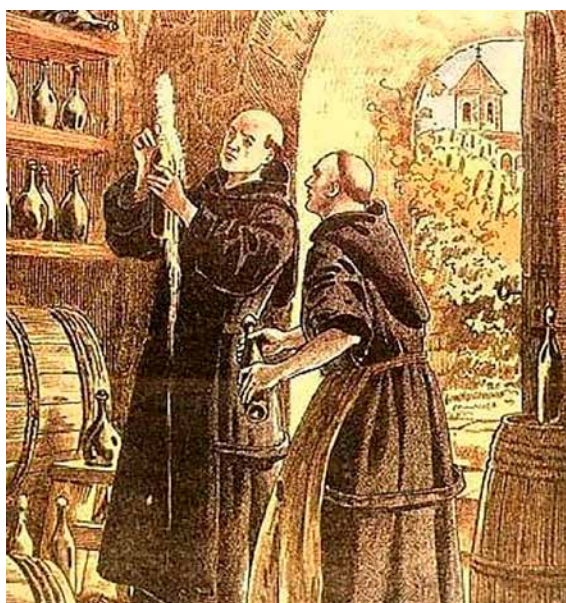




绯红王子

以药草、玫瑰水和香料制成的罗索里奥酒
自1400年流传至今的独特色彩

撰文：GIULIA ARSELLI



混合香料

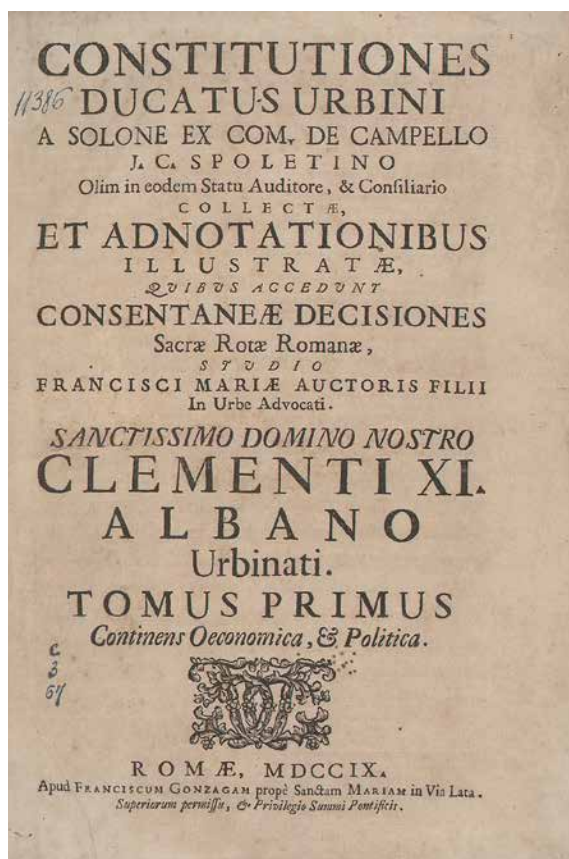
上图：新圣母教堂药房。左图：胭脂红色素。

曾几何时，Alchermes是意大利最主要的利口酒之一，也是闻名世界的一款罗索里奥酒。但后来却因为添加了庸俗的人工香料，以及历史和形象被滥用，逐渐为人所遗忘，直至从酒吧中销声匿迹。

Alchermes的历史相当悠久，可追溯至1400年。它的名字来自阿拉伯语的“quirmiz”，代表其特别的猩红色。这个词也用来指代一种红色的昆虫，克玫兹胭脂虫（kermes vermilio）。从古代到近代，人们从这种寄生于植物的胭脂虫中提取猩红色染料，但是今天已经很少工匠会采取这种方法了。从克玫兹胭脂虫的甲壳中获得的染料，可用于绘画、染织，甚至装饰宗教建筑的墙壁。如今，这种红色一般来自于其他衍生物或食品色素，这一点必须在食品标签上声明。

Alchermes（或写作Alkermes）的色泽十分独特，是鲜艳的红宝石色。这款精致的利口酒由药草、玫瑰水和多种香料（包括肉桂、康乃馨、丁香、香草、豆蔻和八角花）制成。味道香甜、温暖而悠长，有时还带有糖浆的味道。酒精含量介于21%至35%不等，也常用于糕点制作。在古代，Alchermes被认为有恢复健康和促进再生的作用，是分娩后的妇女和大病初愈患者的滋补品。

在1709年的《乌尔比诺公国法令》（Constitutiones Ducatus Urbini）有关医疗药剂师的规定中，将Alchermes收录为一种药物疗法，与解毒剂和耐毒剂具有同等的重要性。



老商标
罗索里奥酒和佛罗伦萨产
ALKERMES的商
标。
右上：ALKERMES
的旧酒瓶。
下图：记载
ALKERMES药用
价值的古籍。

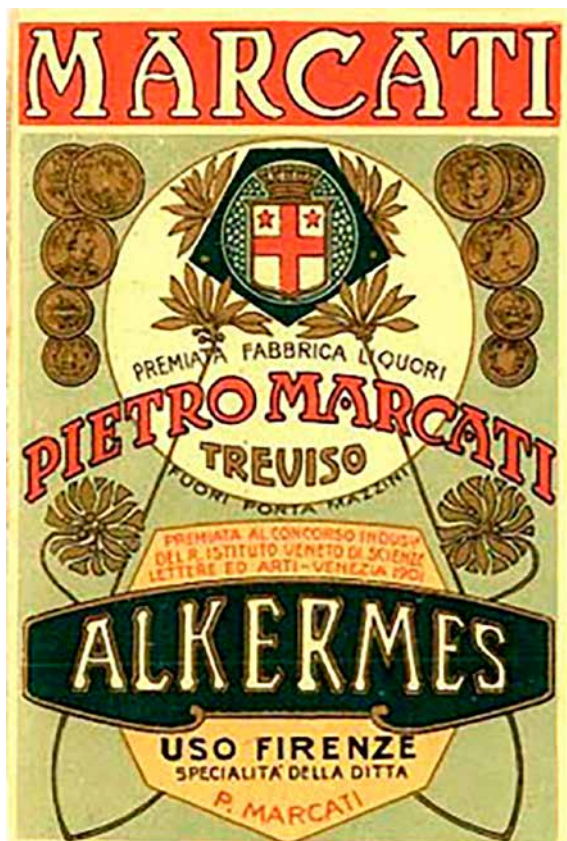
Alchermes的起源可追溯到15世纪，而目前的配方则是在1743年由科西莫·布切利（Cosimo Bucelli）神父制定的。当时，布切利神父主管成立于1612年的新圣母教堂药房（Officina Santa Maria Novella）。根据记载，早在1381年，新圣母教堂的多明我会修士就将玫瑰水作为消毒剂出售，特别是在瘟疫流行之际。修士们在教堂旁边的花园里种植药用植物，用药草和花朵制作蒸馏液，还有精华、药酒、油膏和香膏等等。现在，Alchermes仍然是托斯卡纳地区的特产，它既可以作为配甜品喝的利口酒，也可以作为制作甜品的配料。它被广泛用于传统食谱，如茴香海绵蛋糕（berlingozzo）、圆顶蛋糕（zuccotto），以及普拉托传统食品摩泰台拉香肠（mortadella）。在西西里，Alchermes也被称作“Archemisi”。根据古代的流行迷信，它可以对付所谓“由惊吓引起的虫子”。传统的说法是，当儿童受到巨大惊吓时，祖父母会喂他们一



口Alcherme，以镇静情绪。这种奇怪的迷信在坎帕尼亚的一些地区也相当普遍，当地方言“aggio fatt'e vierme”（译者注：这句话直译是“我招虫子了”）就是“我快被吓死了”的意思。

实际上，Alcherme并非典型的意大利利口酒，却在意大利得到了肯定和改良——尤其是在佛罗伦萨——它是佛罗伦萨历史最悠久的利口酒。Alcherme从西班牙传入，配方也许源自阿拉伯，具有药用功能，在西班牙产生了广泛的影响。然而也有一些资料显示，在1233年成立于佛罗伦萨的圣母忠仆会（Order of Santa Maria dei Servi），其修女以及开始制作Alcherme，但真实性有待商榷。根据新圣母教堂比较可靠的记载，佛罗伦萨的Alcherme生产始于14世纪末。

洛伦佐·德·美第奇（“豪华者洛伦佐”）将Alcherme带到了宫廷的餐桌，并得到了教



皇利奥十世和克莱门特六世的赞赏。洛伦佐的女儿卡特琳娜·德·美第奇于1533年与奥尔良的亨利二世联姻，并将Alchermes带到了法国。因此在法国，Alchermes被称作“美第奇利口酒”。

传统的Alchermes的制作方法仍然是手工制作。制酒人将香料放入酒精中浸泡提取“染料”，这个过程在20摄氏度的渗滤器中连续浸泡完成，需时4天。渗滤之后，使用蒸馏玫瑰水、橙皮或橙花、糖和色素进行调味。调味后的利口酒置入橡木桶中陈酿6个月，然后手工装瓶。生产中使用的是钢制系统和300至700公升的陈化酒桶。

关于Alchermes的生产工艺并无统一规定，配方多为自制。但Alchermes这款经典版本依然由佛罗伦萨新圣母教堂的香料药房 (Officina Erboristica) 生产，并沿用传统配方。

自2003年起，由新圣母教堂药房 (35%) 生产的Alchermes (酒精含量35%) 被认定为“传统农企产品”。除了这一老字号以外，还有其他小型制造商在生产Alchermes。其中比较有名的还有摩德纳的Il Mallo，该企业还生产艾米利亚地区特产Nocino核桃酒和Sassolino茴香酒。

Il Mallo的Alchermes先用香料在酒精中浸泡6个月，然后将浸渍液与橙皮和玫瑰花瓣的浸渍液混合而成。它保留了从胭脂虫提取的红色，酒精含量为35%。

Giulia Arselli



Vecchio Amaro del Capo®

RED HOT EDITION



ENJOY IT
- 20°
FROM THE
FREEZER



Spritz Calabro

6 cl Amaro del Capo Red Hot Edition
1 cl lime juice
5 cl tonic water "Miracle 1638"
5 cl Prosecco DOC brut "Mangilli"
Ice, a lemon zest, a chilli.



Drink responsibly. CaffoStudio

amarodelcapo.com



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

READY TO BE SHAKEN