

BarTales 调酒世界

2022年2月 | 第十一期

BarTales副刊



酒品故事 / 地中海埃森蒂亚
西谢尔盖塔的药酒



事记 / 伟杰·罗马
冥想之味道



报道 / 潘趣酒之外
畅饮利沃诺



聚焦 / 130周年华诞
Cocchi, 生日快乐

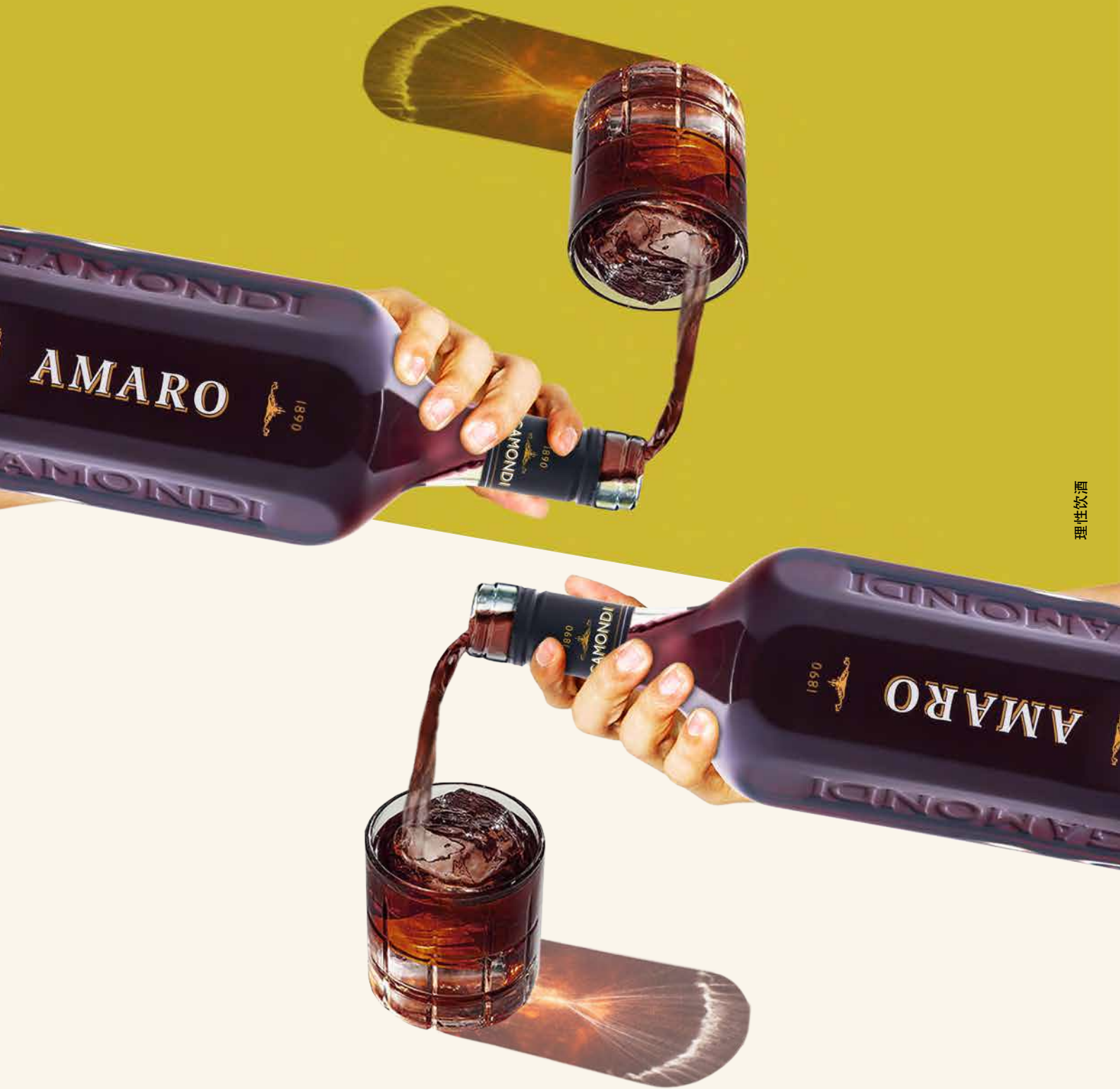


饮品故事 / 雪葩的故事
SA CARAPIGNA冰淇淋



聚焦 / 反潮流
关于气泡鸡尾酒的历史——缘起意大利 (2)

Shaking perspectives



理性饮酒



gamondi.it



GAMONDI
1890

品味的故事

要成为罗伯特·吉斯卡尔 (Roberto il Guiscardo) 的伴侣并不容易。需要一位意志坚定、魄力十足且坚强的女性。没错,正是像西凯尔盖塔 (Sichelgaita) 一样富有魅力的女性。罗伯特因近亲通婚与第一任妻子离婚后,迎娶了这位伦巴第公主(约1058年在梅尔菲)。

盖塔(人们对西凯尔盖塔的呢称)是萨勒诺王子瓜伊玛尔四世 (Guaimario IV) 的女儿。她拥有的庄园分布于卡拉布里亚和阿普利亚之间。盖塔在丈夫身边参与了许多重要的历史事件,包括多次战争。同时,她也是一位聪慧且有政治头脑的奇女子。而她之所以能成为萨勒诺历史上最重要的人物之一,原因就在于她的医学知识。

对医学的热心驱使她在前人的经验和预防医学的基础上实践出新的方法,并成为萨勒诺医学院 (Schola Medica Salernitana) 最专业的草药专家之一。萨勒诺医学院是中世纪欧洲医学的灯塔,也是现代大学的前身。

凭借着她研制的“长寿药”配方,卡拉布里亚的小村庄阿尔托门特 (Altomonte) 风生水起。让我们一起来细品这个流传了数百年之久、字里行间充满着顽强毅力和坚韧不拔的经典故事,作为新一年的完美开端。

关注我们



BarTales 调酒世界 2022年2月 | 第十一期

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: Vittorio Brambilla, Bastian Contrario,
Marco Gemelli, Alessandro Palanca,
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

西谢尔盖塔的药酒

从百年古老秘方诞生的利口酒， 来自阿尔托蒙特的Amaro Eroico

撰文：ALESSANDRO PALANCA



地中海埃森蒂亚 (ESSENTIA MEDITERRANEA) 的诞生与阿尔托蒙特息息相关。阿尔托蒙特是卡拉布里亚的一个村庄，位于古代大希腊的中心。11世纪初，一些来自西西里和东方世界的僧侣和隐士来到这里，以躲避对圣像破坏支持者的迫害以及野蛮人和萨拉森人的入侵。在之后的1021年，这个小城的炼金术传统就诞生了。

阿尔托蒙特的发展要归功于罗伯托·阿尔塔维拉 (Roberto d' Altavilla)，英文名为罗伯特·吉斯卡德 (Robert Guiscard)，和他的妻子西谢尔盖塔公主 (Sichelgaita)。吉斯卡德在大约1050年时开始了征服卡拉布里亚的战役，这位诺曼人领袖在当时命人建造了一座诺曼塔和一座圣玛丽亚·德·弗兰奇教堂与之相邻，建立了足以在现在被认为是意大利最美丽的村庄之一。

这位吉斯卡德的妻子，西谢尔盖塔·萨勒诺，她也是一名武士公主。西谢尔盖塔是当时的“萨勒诺妇女”之一，毕业于著名的萨勒诺医学学院 (中世纪欧洲最重要的医学教育机构)，是一名专家级的草药师。正是由于该学校的植物学专家和炼金术士，在改进了从东方大师那里学到的蒸馏过程和技术之后，加入了“植物药”成分，第一批原始琴酒就诞生了。



历史

左图：阿尔托蒙特；上一页：罗伯托·阿尔塔维拉（也称吉斯卡德）和他的妻子西谢尔盖塔公主。

西谢尔盖塔总是在吉斯卡德的军事行动中陪伴他。她会准备一种“益寿”药酒，在上战场之前给诺曼军队服用。传说在卡拉布里亚战役期间，也就是西谢尔盖塔与吉斯卡德结婚后不久，一些客居在圣玛丽亚·德·弗兰奇教堂的僧侣，帮助这位公主调配药酒，以便在战斗前为部队重振精神。为了表示感谢，西谢尔盖塔邀请那些本笃会修士在圣玛丽亚·德·弗兰奇教堂永久定居，并将她的调酒秘方交给他们。这种酒是由地中海草药与雪松、柠檬和苦橙皮调配而成。

没有人会想到，在德尔菲诺修士的带领下，这些僧侣在短短几年时间就在阿尔托蒙特建立了第一个本笃会定居点，为这个小村庄带来了悠久的修道和炼金传统。为了纪念西谢尔盖塔，几个世纪以来，修士们一直在试验调制滋补酒，并不断传承和发展她的调酒配方。

修道院的药典曾经修改过，但传统仍然保留在制作利口酒的艺术中。1879年，贾科比尼家族（Giacobini）在阿尔托蒙特成立了公司，该公司不仅成为一家皇家利口酒工厂，而且是波旁王国最大的工厂。其生产的酒曾屡获国际奖项，如威末酒、樱桃酒和其他酒



类以及用当地草药和柑橘类水果制作的葡萄干露酒。正是在这个历史悠久的公司里，卡洛·莫利特尔诺 (Carlo Moliterno) 的开始了他的宏图伟业。他既是一家之主，也是家族同名公司的创始人。1938年，贾科比尼公司关闭，卡洛·莫利特尔诺将他的梦想编织进现实，创办了自己的利口酒和碳酸饮料公司，只使用当地原材料生产。今天，莫利特尔诺家族的继承人之一维托里奥·加尔加廖内 (Vittorio



植物成分

上图：柑橘树；
左上：卡洛·莫利
特尔诺；下
图，AMARO
EROICO的商
标。



Gargaglione), 是这个由父子相传的百年传统塑造的漫长旅程的一部分。

这些都是地中海埃森蒂亚 (ESSENTIA MEDITERRANEA) 的基础, 这款酒是家族努力的结晶, 目的是巩固和推广地中海地区作为奇迹发生地的形象。地中海地区是这个绝妙故事的一个优异舞台。

Amaro Eroico这款阿马罗脱胎于经过僧侣们改良的西谢尔盖塔的古老秘方。这是一次穿越时空的感官之旅, 是一个百年传统的故事, 是对地中海精华的原创且真实的赞礼。

在这最好的地中海利口酒传统中, Amaro Eroico (28% ABV) 在其苦味成分 (苦橙、龙胆和金鸡纳) 和地中海周围山区盛产的迷迭香、牛至和杜松的缓慢浸泡所产生的香脂味之间拥有一种微妙的平衡。柑橘类水果 (卡拉布利亚佛手柑、卡拉布里



亚柑橘、PGI西西里血橙和PGI索伦托柠檬)构成了基本的清爽气息,并辅以杏仁和典型的卡拉布里亚甘草。

构成Amaro Eroico芳香体的22种植物是在整年时间里通过手工采摘的,并通过加工以保持其芳香和味道。

生长于地中海的灌木丛中的药用植物、草药和根茎,是大自然最伟大的资源之一。

它们具有治疗作用。在古代由僧侣们在Hortus Simplicium(药用花园)中对其种植,然后进行蒸馏,将其转化为天然药物。"Erbajoli"这款酒可谓是这项工艺的现代结晶。按照古老的传统,其浸泡和浸渍都是在低温下分别进行的,这样相对的提取物就能提供一种自然的新鲜感。

地中海埃森蒂亚利口酒厂的另一个里程碑式的本地产品是Elixir di Liquirizia(26% ABV)。它是一种原始、正宗的罗索里奥酒,用爱奥尼亚海岸典型的甘草(甘草)的根和粉中制得。

它是根据父子世代相传的古老配方手工小批量生产的,使用甘草根提取物和浸泡粉创造出一种独特的产品,使它拥有原始和强烈的味道。在嗅觉和味觉上,它呈现出典型的甘草泡剂的味道。同时由于其珍贵的母酊液中含有大量的植物全根,因此也拥有更多的植物性味道。

— RON —
Malteco
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover
our entire
range*



www.saviotrading.it



冥想之味道

珍藏18白兰地 一款浓郁且细腻的白兰地 释放你的所有情绪

撰文：VALENTINA RIZZI

1820年，拿破仑一世皇室的蒸馏大师让·布顿离开法国去意大利博洛尼亚定居，并在那里建立了意大利第一家蒸汽蒸馏厂。1939年，蒸馏厂的王牌蒸馏酒就从干邑布顿（Cognac Buton）变成了伟杰·罗马（Vecchia Romagna），这种葡萄酒蒸馏酒装在三角形瓶子里，瓶身设计十分特别，一眼就能辨认出来。

这种白兰地用传统的伟杰·罗马独特酿造方法制成，包括三个基本步骤：将用连续的塔式蒸馏锅方法和不连续的两次蒸馏“夏朗德”方法获得的两种酒混合在一起，然后放在博洛尼亚历史悠久的酒窖中进行陈酿，最后，将来自不同木桶和酒桶的陈酿白兰地混合起来。

自1999年以来，伟杰·罗马通过成为黑山集团的一部分而不断获得成功。传承了200多年丰富的古老传统和经验，使得这个著名的意大利白兰地呈现出一种全新且特殊的混合烈酒所具有强烈和精致的芳香特征。

因此，伟杰·罗马继续扩大其储备系列，在增加了珍藏三桶白兰地（Riserva Tre Botti）和珍藏周年庆白兰地（Riserva Anniversario）之后，又推出了伟杰·罗马珍藏18白兰地（Vecchia Romagna Riserva 18）：一种在宝贵的橡木桶中陈酿18年，然后在存放过阿玛罗尼（Amarone della Valpolicella）葡萄酒的酒桶中完成其陈酿过程的混合烈酒。这种陈酿使得伟杰·罗马珍藏18白兰地具有单宁和葡萄酒的味道，从而增强了蒸馏产物的结构和均衡。

伟杰·罗马珍藏18白兰地是上个月在米兰举行的一次活动中推出的，当时开展了对伟杰·罗马的三种系列酒的品尝，三种酒分别是黑牌白兰地、珍藏三桶白兰地和新的珍藏18白兰地。

蒸馏大师安东尼奥·扎托尼和糕点天才吉安卢卡·菲斯托带领了当时的新酒品尝小组，菲斯托介绍了白兰地与巧克力的搭配，他知道如何使用10克的巧克力，带来极美的感官之旅。

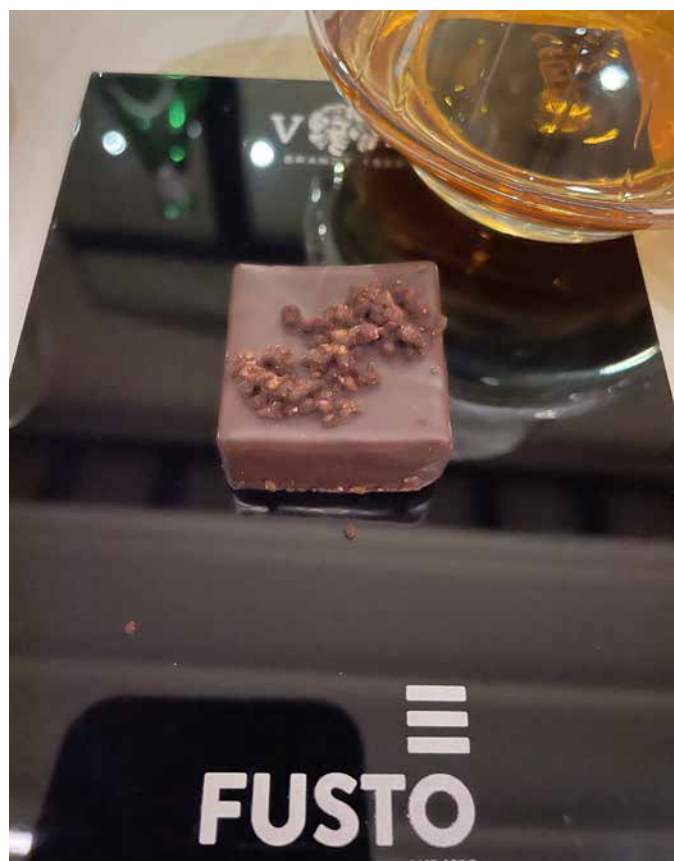
定制的果仁糖与每个标签形成对比，增强了蒸馏酒的一切味道和香气。

黑牌白兰地混合酒含有可以陈酿五年的蒸馏物。这种酒呈现出香草、榛子、葡萄干的味道，具有良好的酸度和持续的酒精含量。

这种蒸馏酒与马达加斯加可可制成的巧克力相配，后者本身的酸度能让人回忆起蒸馏物的酸度。其中就包括用橙花和白茶发酵并冷浸3天制成的甘纳许。这种对比鲜明的组合能弥补酒的含蓄，以加强其特有的味道和香气——这是一种极佳的味道与香气的



搭配,必须品尝一番。巧克力还软化了蒸馏物的酒精含量,使其更加新鲜。第二个对比鲜明的组合是巧克力+珍藏三桶白兰地,其中用于混合的蒸馏物已有13年的存放时间。珍藏三桶白兰地在法国和斯拉沃尼亚的橡木桶中成熟,最后陈酿在存放过红葡萄酒的酒桶中。这种白兰地有蜂蜜的味道,它的酸度软化从而增加了结构(酒精含量),有一丝突出的葡萄干味道。这样的搭配中,白兰地与委内瑞拉的巧克力果仁(含橄榄糖浆、油和盐)组合在一起,那略带咸味的味道让人想起地中海的味道,相继碰撞的味蕾就创造出了独特的味道交响曲。



无论是咬一口还是喝一口,从海里到山上,这样完美的味觉组合都比以前更加一致,使咸味与酒的光滑形成对比。

第三种搭配是巧克力+珍藏18白兰地,由陈酿18年的白兰地巧妙地混合而成。伟杰·罗马珍藏18白兰地酒精含量为41.8%,具有极其明亮和生动的琥珀色,闻起来有雪利酒、烟叶和藏红花的甜味,以及成熟的水果味。

它具有稳定、柔和和圆润的结构,是一种冥想型的酒,至少需要在杯子里放置半个小时,才能最好地表现出它的芳香。这种搭配确实令人惊讶——能够在不使用帕尔马干



Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



DRINK RESPONSIBLY

Dry Martinez

3cl di Vermouth Rosso del Professore

4cl Gin Monsieur Del Professore

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



DRINK RESPONSIBLY

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

AMARO di TORINO

Delicate Alps-style amaro, invigorating and digestive.

doragrossa.com



酪的情况下,用10克果仁就重现了帕尔马干酪的所有味觉效果——确实十分出色。冷浸的皮埃蒙特白牛肝菌与新鲜奶油和蒂姆特胡椒相结合,创造出36个月之久的帕尔马干酪的咸味。这种咸甜味很容易被珍藏18白兰地支撑,它也增强了阿玛罗尼木材传递出来的第三层香味。珍藏18白兰地在储存过阿玛罗尼的橡木桶中完成,阿玛罗尼红酒在结构和香气方面都极佳,从而在形成珍藏18白兰地的特征方面起着重要作用。它独特的包装十分优雅又现代。所有这一切都表明,蒸馏酒可以和很多东西结合在一起,而不仅仅是一块出色但简单的巧克力。如果对蒸馏酒的特性进行适当的研究、



分解和分析,我们就可以大胆地进行搭配。毕竟,巧克力就像葡萄酒一样——它有自己的风土条件,每颗豆子都有自己的产地,因此气味、味道和香气都完全不同。黑山集团的营销与新业务总监吉安卢卡·摩纳哥强调:“我们正在推出白兰地珍藏系列战略,该战略始于珍藏三桶白兰地,而珍藏18白兰地的推出正是战略计划之一。我们的目标是让即使最专业的消费者也知道伟杰·罗马的伟大烈酒,这是一种优秀的冥想型白兰地,拥有精致的芳香特性,满足鉴赏家们的口味。”



Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

DEL PROFESSORE



*Authentic Crocodile
Old Tom Gin*

*Created from exclusive secret blends of herbs and spices,
selected and crafted through careful artisanal distillation and infusion processes.*

delprofessore.it

DRINK RESPONSIBLY

畅饮利沃诺

屡获殊荣的新利口酒
时尚的鸡尾酒吧
意大利最佳侍酒师
莫迪利亚尼故乡的新景象

撰文：MARCO GEMELLI



当人们想到利沃诺利口酒的历史时，会不由自主地联想到潘趣酒 (Ponçe)，这是十七世纪到十八世纪之间诞生于利沃诺的酒精饮料，直接源自英语的“punch”。对于所有陶醉在这座托斯卡纳沿海城市氛围中的人们而言，潘趣酒是他们的不二选择。

然而今天，利沃诺的利口酒和烈酒通过借鉴该地区的其他标志来树立自己的品牌，其卓越的产品常常受到该类别主要国际比赛的高度关注。例如近期的阿玛兰托苦味酒 (Bitter Amaranzo, Il Re dei Re 酒厂生产) 或艺术家阿马罗酒 (Amaro Artista, Euphoria 生产) 取得的成就：前者被称为利沃诺的色彩象征——值得一提的是，它是由移居到利沃诺的卡拉布里亚人发明的；而后者不仅是对利沃诺杰出艺术家阿梅代奥·莫迪利亚尼 (Amedeo Modigliani) 的致敬，也是对十九世纪点缀这座城市辉煌历史的许多画家、雕塑家和作家的致敬。

今天，正是这两款酒以及 Arcaffè，使利沃诺的酿酒业依然保持着勃勃生机。自 1987 年以来，Arcaffè 收购了 Vittori (维拓力) 品牌。该品牌历史悠久，主要生产潘趣酒，作为茶和气泡水的替代品，同时也酿制各式利口酒。Vittori 的潘趣酒是以酒精、蔗糖和焦糖为基础，用浓缩咖啡——而非传统的安的列斯朗姆酒——制成的本地版本。这是维托里的会计师加斯通·比翁迪 (Gastone Biondi) 的独创。

原始版本的潘趣酒由每家小酒馆的东主使用手工“朗姆酒”制作。然而，这种酒自 1950 年代以来就几乎在市面上绝迹。不过幸运的是，利沃诺及其周边地区的酒吧仍然能发现这种古早的潘趣酒。它被盛装在经典的戈迪诺 (gottino) 玻璃杯中 (稍大于一般的玻璃咖啡杯)，加入糖、柠檬皮 (也被称作“风帆”) 和“朗姆酒”，煮沸后与浓缩咖啡萃取前段 (caffè ristretto) 混合饮用。

和过去一样，人们通常会在午餐或晚餐后饮用潘趣酒。这包括了经典版本、用小金桔调味的“红色 (rossa)”版本，以及添加少许辣椒酿制的“鱼雷”版本。

让我们再关注现今的利口酒产业，Re dei Re 酒厂和 Euphoria 酒厂的产品在主要国际比赛中都取得了各自领域的最高评分，尤其是在伦敦举行的国际烈酒世界锦标赛。虽然这两家酒厂都坐落于利沃诺，但只有 Re dei Re 酒厂的生产线在市内。2022 年，Re dei Re 的厂长法比奥·埃特里克 (Fabio Elettrico) 作出重要决定：将整个潘趣酒生产线带回利沃诺。埃特里克表示：“我们希望确保潘趣酒的整个生产过程



都回归到利沃诺。”迄今为止，他带领Re dei Re酒厂在三个大洲赢得了 24 个奖项 - “在同一年，也就是我们公司成立的十周年，我们将于总部内开设一家直营店。此外我们计划利用海水，制作一款能让人联想到大海的蒸馏酒。”

至于另一款酒，“艺术家阿马罗”，在经过两年的测试后于 2020 年推出。其制作源自于 1860 年深受利沃诺本地人推崇的配方。而且如 玛蒂娜·卡鲁里 (Martina Caluri) 所言，它经过改良的配方更能满足现代人的口味。

利沃诺烈酒行业的蓬勃生机不仅体现在产品方面，在鸡尾酒吧里，也可见这座城市引人入胜的景观：有一家名为Alphonse秘密酒吧，坐落于河沟之上（并非“运河”，虽然其所在的街区叫做“威尼斯”）。这里环境优雅，许多年轻人慕名前来。酒吧通往河沟的出口处停靠着一艘小船，供客人在水上小酌。

还有一家叫Sketch的酒吧，位于利沃诺的夜店街，多年来以热闹的环境吸引酒客。无论是酒吧的出品





阿马罗
加布里埃·比安奇，意大利30岁以下最佳侍酒师。
上图，玛蒂娜·卡鲁里。
右图，法比奥·埃特里克。

(特别是Boulevardè 鸡尾酒和本地重制版潘趣酒), 还是天然葡萄酒, 都深受客人欢迎。

同样位于坎比尼大街 (via Cambini), 卡德利诺餐馆市内分店 (Il Cardellino in città) 也是个值得一去的地方。它实际上是托斯卡纳海岸最著名的餐馆——位于卡斯蒂利翁切洛的卡德利诺餐馆总店 (Il Cardellino di Castiglioncello) ——的冬季分店。在这里, 人们也可品尝到总店的一些最受欢迎的菜式。

最后要推荐的一家酒吧是Amedeo (店名显然取自莫迪利亚尼的名字), 这是一家装潢精致的高级餐厅和鸡尾酒吧。利沃诺市中心的鸡尾酒吧和调酒师可谓各显神通, 但放眼利沃诺省——更确切地说, 在切奇纳 (Cecina) ——一颗新星正冉冉升起: “意大利30岁以下最佳侍酒师” 获得者加布里埃·比安奇 (Gabriele Bianchi), 被认为是在调酒中使用茶和花草茶的高手之一。他是尼格罗尼鸡尾酒特殊风味的开创者——混合3勺琴酒和等量的红威末酒——以洛神花茶替代苦味酒。“我们一般会用热水浸泡 8 到 10 分钟, 然后让它冷却, 或者用全冷粹法, 用冷水浸泡 6 克洛神花隔夜。”

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

COCCHI, 生日快乐

值得庆祝的一款“特干型”酒
将威末酒带给世界的家族

撰文：VITTORIO BRAMBILLA

Giulio Cocchi 公司于1891年成立于意大利阿斯蒂，到现在已有130年的历史。公司的成立离不开一位来自托斯卡纳、年轻有为的糕点师，他是一位兼有创造性和远见的天才。

Cocchi的冒险之旅要从一个酒吧说起，公司的历史和演变就是从这里开始的。随着时间的推移，这位糕点师为自己制作利口酒的新机器申请了专利，由于他的创业眼光，这些地区特产不仅限于家庭和本地农户享用，而且推广到了更多的地方。

朱利奥·科奇 (Giulio Cocchi) 是一位魄力十足、热爱工作的人，他注定成为一位创新者。除了被称为Distilleria San Pietro的蒸馏厂外，他很快就建立了“品酒分店”



企业
巴瓦家
族，COCCHI品
牌所有者

的网络,让顾客能够品尝到Cocchi著名的芳香葡萄酒和气泡酒。1910年至1920年间,Cocchi有多达12家分店,其中一些酒吧至今仍在营业。

Giulio Cocchi的芳香葡萄酒生产工场坐落于阿斯蒂中世纪的圣彼得洗礼堂旁边。Cocchi从那时起就一直与这个城市保持着紧密联系。即便到了今天,阿尔菲力广场正中心的阿斯蒂Cocchi酒吧也是城市生活的"客厅"之一。在这个聚会场所,人们除了享受开胃酒或上佳的晚间威末酒外,还经常会举行文化活动。

直到现在Cocchi仍在生产芳香葡萄酒,它的配方尽显朱利奥·科奇的专业和历史性,并且随着时间的推移而延续。Cocchi是一个家族企业,朱利奥的妻子朱塞佩娜是文



夫的贤内助。她在工厂与丈夫努力工作，同时照顾他们的七个孩子。其中，费德里科在Cocchi取得的国际性成功中可谓功不可没。

1935年，费德里科·科奇搬到了阿斯马拉，他是一位热情的探险家和伟大的旅行家。在那里他开了一家非常受欢迎的科奇酒吧。10年后，费德里科来到加拉加斯，创办了委内瑞拉科奇之家（Casa Cocchi de Venezuela），并经营多年。

在20世纪50年代，Cocchi威末酒登陆纽约。费德里科在他的旅途中大力推广其威末酒、巴罗洛·奇娜朵金鸡纳酒和阿美利加诺鸡尾酒，他在旅途中将这些酒随行装运。对于意大利移民来说，这意味着来自家乡的产品逐渐进入新的市场。

在20世纪70年代，费德里科的女儿阿德里亚将公司卖给了皮耶罗·巴瓦。



今天, Cocchi这个名字因其优秀的芳香葡萄酒、威末酒、巴罗洛·奇娜朵金鸡纳酒、阿美利加诺鸡尾酒和起泡酒而闻名世界。

在过去的40年里, Cocchi见证了巴瓦家族三代人的承前启后的领导。巴瓦家族为公司注入了新的活力和经验,使生产技术现代化,并加强了与本地的联系和对葡萄酒的使命感。

巴瓦家族从1600年开始生产葡萄酒,现在在蒙费拉托和兰加拥有50公顷的葡萄园,这里也诞生了上朗格产区Alta Langa Docg传统法起泡酒和阿斯蒂DOCG,代表着皮埃蒙特最高质量的葡萄酒。秉持着这光荣的传统,罗伯托·巴瓦及其所有爱好者的不懈努力使得今日的Giulio Cocchi产品遍布全球70个市场。因此,在葡萄酒酒吧中、各大菜系中,在全球最好的鸡尾酒会上,都能看到Giulio Cocchi的身影。

现在Cocchi的产品只以葡萄酒为基础。在威末酒和芳香葡萄酒的原始配方中,又加入了Cocchi的果渣制作出格拉帕酒;而起泡酒是根据意大利皮埃蒙特法和上朗格产区传统法制作的。这是慎重考虑生产一致性和经验累积下的选择,也是酿酒师朱利奥·巴瓦以及酿酒师兼植物学家保罗·巴瓦对质量的不断追求。

值此130周年之际, Giulio Cocchi推出了皮埃蒙特配方的特干型都灵威末酒(Vermouth di Torino Extra Dry Ricetta Piemontese)。这是一款经典的威末酒,其配制和生产都是在被称为意大利芳香葡萄酒的摇篮的皮埃蒙特进行。

正如商标所示, Cocchi都灵威末酒是以“皮埃蒙特配方”为基础的。这一具体而精准的酒品类别是因为它全部的主要成分都来自皮埃蒙特或与该地区密切相关。其基酒是Cortese,苦蒿则来自皮埃蒙特的阿尔卑斯山。由于使用了Pancalieri薄荷(一种当地的薄荷品种)和皮埃蒙特传统上用来装饰威末酒的柠檬皮,其香气与众不同。



品酒手记：

Cocchi的 Vermouth di Torino Extra Dry (酒精含量: 17%)是一种口感清爽的威末酒。苹果、甜瓜和白花的清新气息,与它的植物成分(小豆蔻、艾草、香菜和当归)完美平衡,使其优雅至极。皮埃蒙特的薄荷和柠檬皮为口感带来了草本的气息和清晰的感觉,使其具有独特的个性。由于成分的多样,它与接骨木浆果酒一起加入高脚杯中,也能搭配成出色的酒品。

酒的芳香由多种植物浸渍而成,包括艾草、当归、芫荽和小豆蔻,以及柠檬皮,最后形成一种芳香和完美平衡的味道。

Cocchi特干型都灵威末酒在标签上自豪地印有“Vermouth di Torino”的字样,这意味着它属于2017年的新命名,该命名受特定生产政策保护。籍着这个周年庆典,让我们纪念Cocchi在过去130年历史中的所有成就:公司的基因源远流长,代表了一个强大而独特的特质,完美体现在一杯上朗格产区阿斯蒂的威末酒中。

今天,Cocchi不仅是阿斯蒂制酒行业的领路旗手,同时也是全世界皮埃蒙特酒的代表。130年来,Cocchi的风格一直被定义为优雅和真实,其高品质的原料,超过100年的技术经验以及激情和创造力,多年来历久弥新。

Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

Producto original de Panamá.

 @rummalecon





SA CARAPIGNA冰淇淋

撒丁岛古食谱：水、柠檬与糖的相遇 一场味觉的胜利

撰文：ALESSANDRO PALANCA

雪葩的历史悠久且精彩，并与意大利息息相关。早在古罗马时，雪葩就出现了，到了9世纪，雪葩更是成为了西西里的阿拉伯人喜爱的甜品。人们用埃特纳火山山坡上收集的雪与海盐混合，以保持雪葩的低温。

西西里人弗朗西斯科·普罗科皮奥·戴·科尔泰利 (Francesco Procopio dei Coltelli) 在雪葩的成名方面功不可没，17世纪初，他在巴黎开设了据说是欧洲第一家咖啡馆——普罗可布咖啡馆 (Café Pro-cope)，在传播冰淇淋的普及方面发挥了重要作用。

雪葩的一个“近亲”是撒丁岛的特产——Carapigna冰淇淋。这种柠檬加工与风味的完美结晶，在今日的制作手法也与500年前无异。Carapigna是一种手工制作的柠檬雪葩，经常用于节日和岛屿活动中，它的制作需要漫长而细致的准备工作，即使在现代生



产技术先进、一切求快的时代里，这种准备仪式仍一直保留至今。Carapigna可能是撒丁岛上的第一道冷餐甜点。

Carapigna扎根于巴尔巴吉亚地区，其制作工艺代代相传。撒丁岛上的雪葩制作艺术与西班牙的统治有关。西班牙人给雪糕(sorbet)取名为garapiña，到了撒丁岛就成了sa carapigna。最初，Carapigna是专为贵族和富裕阶层准备的美味食物，其口味包括经典的柠檬，还有一种是用杏仁奶和肉桂制作的，尤其萨沃伊王朝特别喜欢这些食谱。即使在今天，Carapigna仍然严格遵循手工制作的方法。

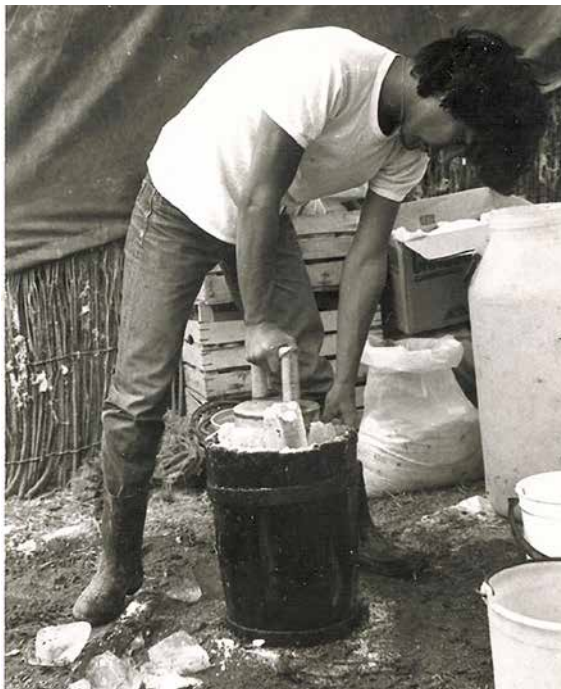
Carapigna的风味成分在一些历史文献中有所记载。作家Andrea Manca dell'Arca就提到过新鲜杏仁用于制作“清爽的雪葩”。一位署名为“Anonimo Piemontese”



Foto storica di "Turrongios e Carapigneris" di Aritzo

人物

上图为一张历史照片。右图是1970年代的CARAPIGNERO。



(意为“匿名的皮埃蒙特人”)的萨沃伊王朝官员描述了他们在卡利亚里的典型享用方式——“这些雪葩用柠檬、杏仁奶和肉桂制成，入口极甜。饼干和糖果装在一个大碗里，眨眼间就被吃光了”。巴尔巴吉亚是撒丁岛中部的一个山区，覆盖了Gennargentu和Supramonte山群，其中包括Ogliastra行政区和Nuorese行政区。在该地区，逝去时代的魅力存留至今，并体现在世代相传的人文习俗中。

16世纪初，Carapigna诞生于阿里特佐的山区、Funtana congiada的附近。阿里特佐是努奥罗省巴尔巴吉亚地区的一个小市镇，大约有1200名居民，距离卡利亚里只有100多公里。1991年，一本名为“La carapigna, granita di Aritzo

- primi risultati di una ricerca etnografica”的书(阿里特佐Carapigna格兰尼它冰糕——民族学研究的初步成果)详细介绍了Carapigna的历史和它在阿里特佐的根源历史。在这里，被称为“niargios”的民族收集冬雪并将其储存在被称为“domos de su nie”的地方——宽7至14米，深3至4米，用干石墙保护的井。这些井位于重要位置，风扫过雪并将其聚集起来，从而更容易用雪填满这些井。一旦填满，这些井就用蕨类植物、稻草和土壤进行保温。雪压成的冰块可以储存一年，到了夏季，它们就被卖到岛上的各个地方，成为统治撒丁岛的西班牙人垄断贸易的方法。

1636年，国王菲利普四世授予三位阿里特佐企业家为卡利亚里市提供冻雪的权利。运输雪的骑手用稻草覆盖雪块，以防止它们在漫长的旅途中融化，这几乎总是在夜间进行的。这些雪主要被运往卡利亚里市的公共零售商，特别是总督的宫廷。

LUXARDO

ORIGINALE
SINCE 1821



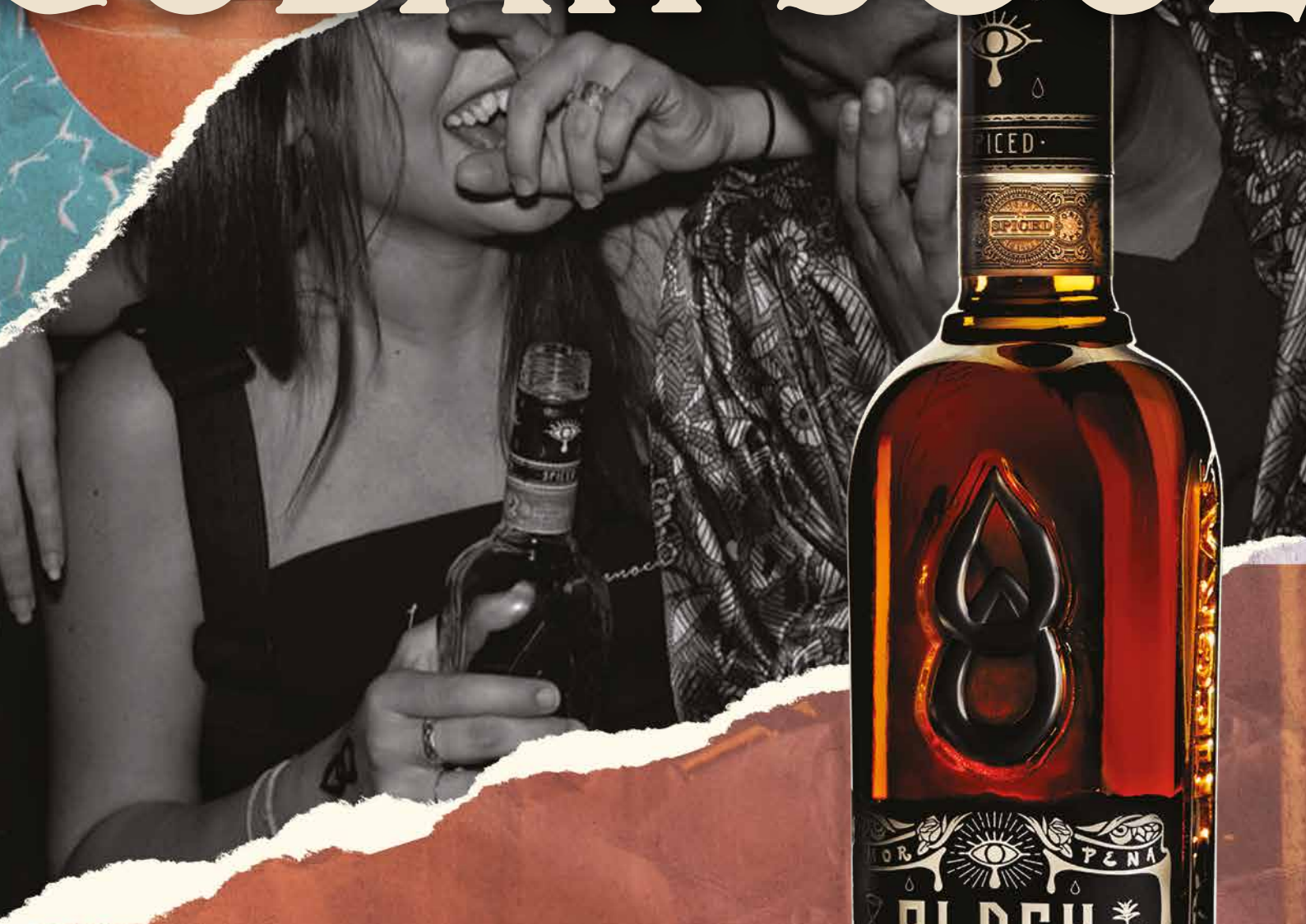
LUXARDO.IT

f @ in
@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO

DRINK RESPONSIBLY

est.
1821
Girolamo Luxardo

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

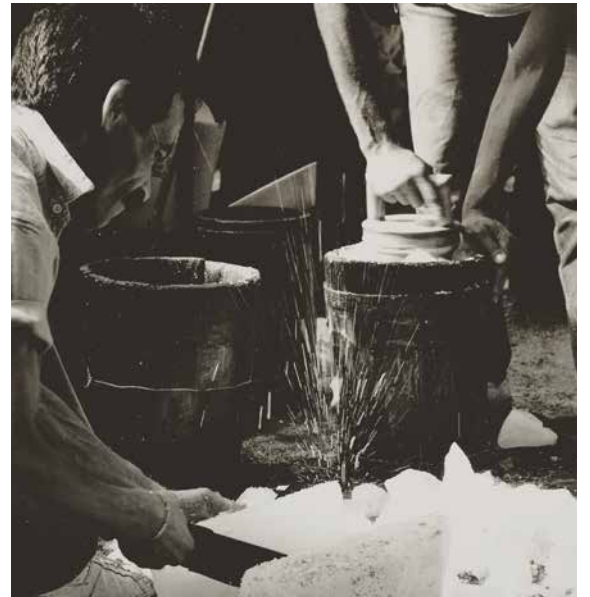


地标
上图为阿里特佐博物馆。
左图为准备雪井的一个步骤。



据说16世纪中期，一些骑手因此学会了如何制作Carapigna。尽管这些雪地商人因此受到了剥削，但雪井的使用一直持续到19世纪末。

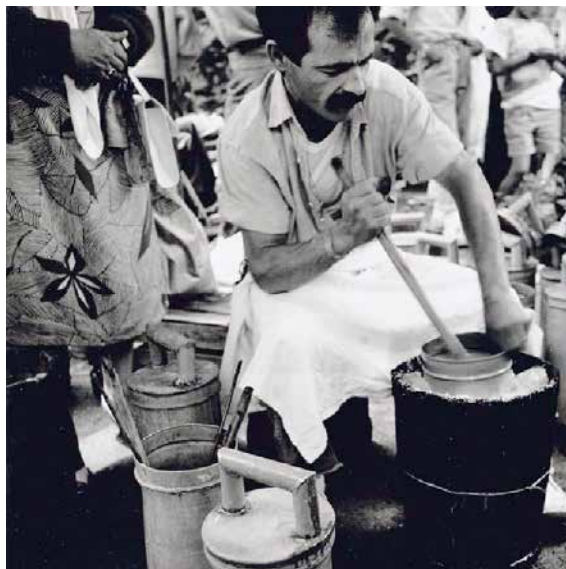
二十世纪初，阿里特佐开始首次从挪威进口冰块。1903年，Marzullo和Deidda的冰厂在卡利亚里开业，但由于冰井的运行成本由于太高而结束使用。两次世界大战造成的



贸易

上图，从左到右分别是SA CARAPIGNERA容器, SU FERRU 'E FERRU容器 和 SU FERRU' E LINNA木勺。上图则是SU BARRILE容器。

经济危机减少了人们对Carapigna冰淇淋的消费,阿里特佐的Carapigna商人的数量减少到只有两个家族,即奥纳诺家族和马姆斯家族。Carapigna冰淇淋的秘密在于,质地要求像雪一样轻。混合料是由水、糖和整颗柠檬制成的(果肉、果皮和果汁),被称为“su bagnu”。然后,我们开始使用名字特别的专门工具进行加工。混合料su bagnu先是放在sa carapignera中,这是一个圆柱形的不锈钢容器,带有一个密封的封口和一个可以握住的把手。在古代,这种容器是由锡、铅、铁、锌制成的,后来由于这些成分易损且带毒性而被放弃。接着把sa carapignera容器放在su barrile中,这是一个用栗木板条制成的盆。两个容器之间的空间充满了冰和盐,以保护混合物不受外部环境的影响,温度可降至-20°C。首先手动搅拌使容器sa carapignera在su barrile内晃动。这种快速运动由于热交换使得内部液体混合料开始凝固。这种方式催生了一系列反应,液体混合料质地被转化为类似于雪的质地。这是一个漫长的过程,需要将近一个小时,接触到冷却钢的手臂、手腕和手都会因此而酸痛。在整个过程中,需要在su barrile和sa carapignera两种容器之间不断加冰和盐,以保持两者之间的绝缘。第二步是用“su ferru' e ferru”——一种钢制扁勺来搅拌混合物。它是一只细长的



勺子,圆形部分连接平坦、长矛形的尖端。在过去, su ferru' e ferru是由铁制成的,用sa tauledda (一块赤土)和柠檬汁用力擦拭,以清除任何生锈的痕迹。

最后一步使用su ferru' e linna——这是一个木勺,可以增加冰淇淋平滑度,并去除可能形成的结块。

只有当它达到特定的冰雪浓度时,产品才能够被称为Carapigna冰淇淋。

Carapigna所带来的味觉新鲜感,是柠檬的酸味和糖粒的甜味相遇的结果,这种清爽感是独一无二的。

大约在20世纪50年代,萨尔瓦多·普兰泰杜(又名Tiu Liteddu)和安东尼奥·帕巴分别从蒂乌·塔努·奥纳诺(又名塞巴斯蒂亚诺·奥纳诺)和蒂乌·马梅利那里继承了专业的工匠技能,成为了强大的伙伴关系,使得至今这两个家族的里纳尔多·普兰泰杜和吉安弗兰科·帕巴仍有联系。由于他们的努力,Carapigna的古老传统仍然在撒丁岛的广场上流传,并在当地的节日中保持着活力,比如Sa parada de is carapigneris——当地最受期待和欢迎的活动之一。

内部的水、糖和柠檬与外部的冰、盐和水达到完美的均衡,继续代表着唯一的、正宗的Carapigna的魅力。



关于气泡鸡尾酒的历史——缘起意大利 (2)

拥有令人着迷故事的饮品
蕴含着整个威尼托的灵感和历史

撰文：BASTIAN CONTRARIO

上一期，我们一起“品尝”了博拉兄弟的第一杯气泡鸡尾酒，那来自100年前博拉兄弟在威尼斯的Al Calice酒吧柜台的简单配方：来自维罗纳的苏瓦韦白葡萄酒，德国赛尔脱兹的天然汽泡矿泉水，和起关键作用的柠檬皮。不过，没有人会认为这只是简单的水兑酒。

一位优秀的同事经常提醒我们说，酒保的工作并不包括告诉顾客关于饮料的诞生时间和地点，我们可以不知道或不了解为何它是在特定的背景下以某种方式诞生的，为什么它是用某种技术制作、用某种杯子装的，这些都没关系。但重要的是知道饮品一开始是为谁而生的，以及诞生时的市场结构如何。我们的酒吧柜台不是博物馆：我们并不传承一成不变的配方，我们也不提供枣子（枣子这玩意儿，加进去也做不出任何好酒）。

我们了解鸡尾酒的配方、历史和目标受众，并为当代顾客重制鸡尾酒。这是拯救伟大的



经典鸡尾酒的唯一方法，避免它消失或更糟的是，最终只能在大师班上被提及称赞。而且，这是“填补我们酒吧收银台”的正确方法。这就是为什么，尽管了解原始的酒方很有趣，但在今天，更有趣的是了解它是如何、在哪里以及为哪些人创造的。也许博拉兄弟已经明白了这一点：所以他们使用了苏打水，这是上世纪初的一项伟大创新，它像多年前的冰块一样彻底改变了饮料世界。如你所见，他们一切都不平凡。今天，我作为一个酒爱好者，当然只是指威士忌、（我自己也喝不到的）格拉巴酒和已经停产的利口酒，想告诉你维罗纳人是如何获得他们的快乐源泉的。

也许你曾经在德国呆过，那里的莱茵河葡萄酒应该是兑水喝的吧；也许你是从美国来的，气泡鸡尾酒应该只不过是威尼斯版的冰威士忌苏打吧。我也说不准，你最好去查查。不过我还没有跟你详细介绍，所以可以先给你的酒杯倒上一些烈酒，然后我带你到一个精彩故事的核心，到时我们就能排除又一个因为国家不同导致的偏见了。

我们再次从威尼斯——或者从整个伦巴第-威尼托地区开始说起。如果佐尔兹在1928年时已经告诉我们，Il Calice餐馆建成的消息已经传出国界，那么在1936年，我们就会发现气泡鸡尾酒也出现在了最有历史意义的意大利调酒书——埃尔维齐奥·格拉西的“Mille misture”（《鸡尾酒》）中。作者称其为“Spruzzo”（大家知道当时外国的名字都是意大利化的），并称其为伦巴第的经典开胃酒，但其配方与Al Calice酒吧使用的配方几乎相同。书中陈述的调酒方法为：“将以下材料倒入开胃酒杯中：70%当地白葡萄酒，30%冰镇苏打水，即可。”格拉西就把它放在杯子里。由于时间上与博拉兄弟的发明相近、开胃酒的目的地，加上当时存在的杯子类型和杯子本身的体积，可以知道它一定是这种饮料的诞生之处。

“装以一有脚杯，底部狭窄，向口部逐渐变宽，重量约有100至150克”。因此，这种饮料甚至在外表上都给人以轻盈的感觉，冰镇不加冰饮用，几口就喝完了，然后还可能继续加量。我们再来看看它后来又是如何变成在玻璃酒杯和西班牙气球杯中的，这些杯子被埋藏在沉没了泰坦尼克号的冰山之中。说到这里，有人再一次把开胃酒杯或Al Calice餐馆的名字与饮品的饮用方法说明混淆了吗？有人会好奇阿佩罗或普罗塞克是什么时候出现的，你们中对酒品最精通的人也会想知道苦味剂是什么时候加入这种

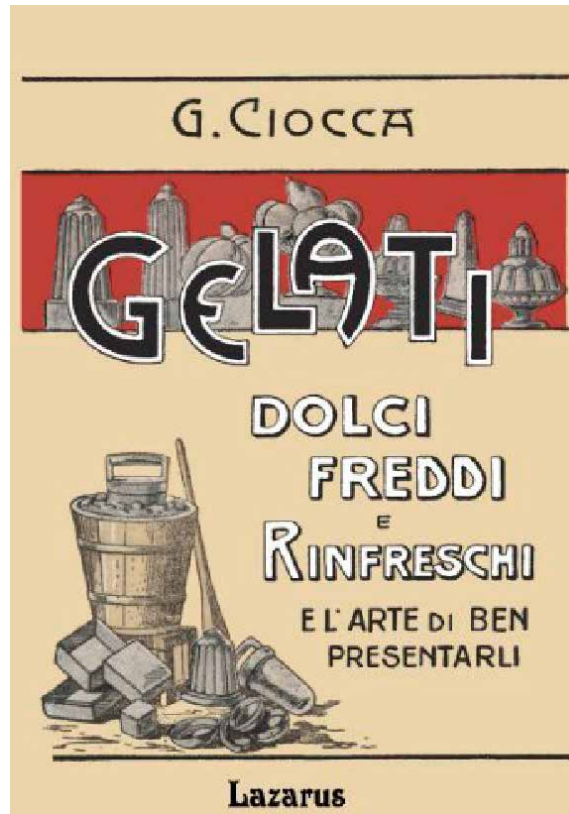


饮料的, 因为这是后来必然发生的事, 下面细说。

鸡尾酒的第一个专业性定义可以追溯到1806年(当时果汁甜酒发展成为鸡尾酒或苦味果汁甜酒)。当时, 意大利发明了气泡鸡尾酒(“G. Ciocca, Gelati, dolci freddi e rinfreschi - Ice cream, cold desserts and refreshments, Milan, 1913”)。或者说, 在十九世纪末美国的调酒技术传入意大利后, 人们意识到了苦味剂在饮料中的重要性, 这也正是发明气泡鸡尾酒的情况。我们不知道这是何时发生的, 但我们知道发生的地点和原因, 这也是故事的另一个转折……

1978年, 另一本重要的书出版了——“El canevin de le botilie”, 作者是烹饪学校的学生Mariù Salvatori de Zuliani。这位作家属于威尼斯优秀中产阶级, 进入了当地的意大利烹饪学院(Accademia Italiana della Cucina)修学, 并且出版了几本非常成功的食谱。显然, 她不想忽视饮料的部分。她收集了家庭食谱, 也正是因为如此, 她在书中整理了十九和二十世纪在威尼托制造和消费的利口酒、自制风味酒和饮料的经典食谱。

萨尔瓦托里·德·祖利亚尼是一位有文化的女性, 她用漂亮的威尼斯语写下了整本书, 而当时的人们几乎不再使用威尼斯语。书中的开胃酒部分, 其中一个就是Spritz, 来自Zanotto的食谱, 作者指出它是帕多瓦的习俗。萨尔瓦托里·德·祖利亚尼在书中告诉我们, 这是威尼斯人的传统开胃酒, 准备的材料是: 一杯白葡萄酒、四分之一杯任何苦味剂和一点柠檬皮。她告诉我们, 在写作时最受欢迎的是西娜尔苦味利口酒和中国酒类。书中提到, 如果需要的话, 还会往酒中加入一滴杜松子酒, 称为“贪婪”的点缀, 或者



加橄榄。她表示,这只是单纯指更高贵的饮料,因为这样的加料与气泡鸡尾酒无关。就目前而言,这是第一次提到“现代”气泡鸡尾酒。

气泡矿泉水退出市场,而苦味酒则在1936年至1978年之间出现在帕多瓦。十九世纪末,威尼托的这个城市对开胃酒和苦味酒的生产发挥了重要作用。Pezziol、阿佩罗 Aperol的创始者Barbieri兄弟,都为自己扬名。第二次世界大战后,路萨朵(Luxardo)家族也开始在欧加内山丘上重新经营。许多其他的苦味剂也来到了这个城市,如Ferrol Mazzoleni、Cora,以及各种“自家苦味酒”,当时酒吧仍在生产自制风味酒和利口酒。威末酒则被当作开胃酒来消费和宣传,不加糖或加苏打水饮用,这一切一直持续到90年代中期。不过,有一个人(可能是一个有天赋的酒保?或者扎诺托家族的成员?)把气泡鸡尾酒变成了一种美式鸡尾酒。如果气泡矿泉水很可能只在家庭配方中完全消失(因为家里很少有适用吸管),那么更有趣的是萨尔瓦托里·德·祖利亚尼重新整理食谱的第二个细节:在气泡鸡尾酒中,苦味酒是可以根据口味需求发生改变的部分,但主要还是取决于酒吧当时的货架上有什么。当然,在帕多瓦,最受欢迎的苦味酒之一是西娜尔(Cynar),其成分包括辛纳林,是从朝鲜蓟中提取的一种物质。

Pezziol从1948年开始生产西娜尔,直到70年代末,这家虽然在米兰注册但仍来自帕多瓦的公司被卖给了Erven Lucas Bols,后者又在1993年被Davide Campari集团收购。西娜尔传播得如此广泛,不仅在帕多瓦地区,而且早在20世纪50年代就遍及威尼托地区,因为该公司的分销政策是触及每一个酒吧,不遗漏任何最小和最偏远的地方。

我们今天所知道的第一个气泡鸡尾酒配方,成分使用的是金巴利、阿佩罗或Select开胃酒。经过大量研究后,我发现这一配方只在1995年的一本出版物中提到——“Grande libro dei cocktail”(《伟大的鸡尾酒之书》),作者不详,由Zeus editions出版。我们在书中找到了经典的Spritz配方,与80年前Bolla兄弟的配方相同,

150 VARNELLI

1868-2018



SHALL WE MIX?

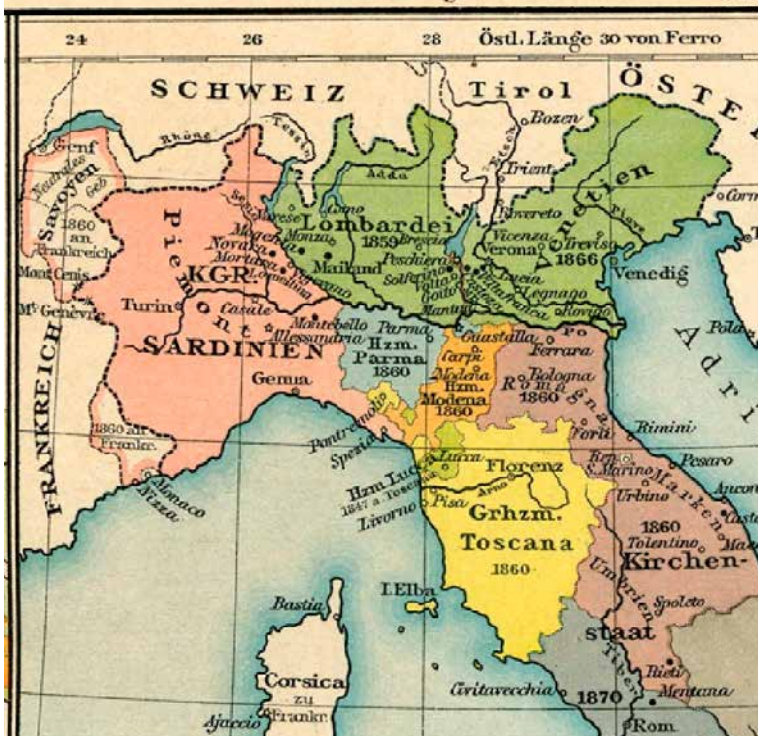
www.varnelli.it



YouTube



DRINK RESPONSIBLY



还有一个使用金巴利、Select和阿佩罗苦味酒的配方。简而言之，这是一种干式马提尼，有着伦巴第·威尼托风格的中规中矩又完美无缺。应该指出的是，即使在90年代中期，葡萄酒仍然是鸡尾酒的基础。事实上，在基本配方（3/4杯白葡萄酒、苏打水、柠檬皮）的三个“彩色”版本中，都加入了一勺苦味酒。所有的版本都不包括冰块，但建议杯子和原料都要非常冷。

今天，世界上最畅销的气泡鸡尾酒是广告最多的那一种。苦味酒在最后成为了鸡尾酒的基础，而不是葡萄酒，这完全破坏了饮料的平衡以及它的所有特征元素。葡萄酒最近还被普罗塞克取代——这种非常“时髦”，在世界各地都很容易找到的意大利起泡酒。说实话，故事讲到这一部分是最不感兴趣的。在威尼斯的酒馆里，我不再看到一个知道如何改变这样的现实的人，也不再看到一个知道如何根据顾客的新口味调整流

Scherry Spider (*Ragno Xéris*).

Versate in un tumbler di cristallo:

- 1 pezzetto di ghiaccio
 - 3 spruzzi Angostura
 - 30% Scherry vino
 - 1 fetta limone
 - 60% Ginger Ale (Birra con Zenzero).
- Smuovere bene e servire con pagliette.

Sidro Imperial (*Dissante*).

Versate in un calice da vino:

- 10% Absinthe
 - 40% Calvados
 - 50% Sidro
 - 2 pezzi di ghiaccio.
- Smuovere bene e servire con pagliette.

Soyer au Champagne (*Classico*).

Versate in un tumbler grande:

- 2 pezzetti ghiaccio
 - 10% Sciroppo Granatina
 - 10% Cognac
 - 80% Champagne secco.
- Smuovere col cucchiaino. Guarnire con fette d'arancia e limone, servire con pagliette.

Soyer au Cider (*Classico*).

Versate in un tumbler grande:

- 2 pezzetti di ghiaccio
- 10% Sciroppo Lampone
- 10% Cognac

80% Sidro.
Smuovere col cucchiaino. Guarnire con fette di mele e servire con pagliette.

Soyer au Rhin Wein (*Classico*).

Versate in un tumbler grande:

- 2 pezzetti di ghiaccio
 - 10% Sciroppo di Granatina
 - 10% Cognac
 - 80% Vino del Reno
 - 1 spruzzo di Seltz.
- Guarnite con fette d'arancia. Servite con pagliette.

Soyer Cinzano (*Classico*).

Versate in un tumbler grande:

- 2 pezzetti di ghiaccio
 - 10% Maraschino
 - 10% Cognac
 - 80% Gran spumante Cinzano.
- Smuovere bene, guarnire con fette d'arancia e servire con pagliette.

Spruzzo (*Classico Aperitivo Lombardo*).

Versate in un calice aperitivo:

- 70% Vino bianco nostrano
 - 30% Seltz freschissimo.
- Servite.

Stupido (*Rinfrescante*).

Si versa in un ballón:
1 buccia grande di limone.
Riempite di:
Acqua San Pellegrino fresca.
Servite.



行的饮料的聪慧酒保。相反的，现在的酒吧工作人员不是在研究调酒的经典方法，而是复制他们在广告中看到的東西。广告传达的是产品和理念，它并不能造就一个酒保。现在我讲述了气泡鸡尾酒故事的另一面，我希望各位在准备它的时候会更开心一点，即使在威尼斯腹地深处的Bar da Bepi酒吧工作，每天都调上1100杯酒。我希望你能像对待任何其他伟大的经典鸡尾酒一样对待它，能够想起那些尽显睿智和值得尊重的故事。我希望你能记住，这是一种蕴含着整个威尼托人的灵感和历史的饮料，从维罗纳到威尼斯，一直到帕多瓦，但显然，我最希望的是，当我在你的酒吧要一杯气泡鸡尾酒时，你不要用葡萄酒杯给我上酒。

PALLINI

Limoncello



AMORE AL LIMONE. BOTTLED.

PALLINI
ROMA



www.limoncellopallini.com

BEVI RESPONSABILMENTE



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

READY TO BE SHAKEN