

# BarTales 调酒世界

2022年8月 | 第十四期

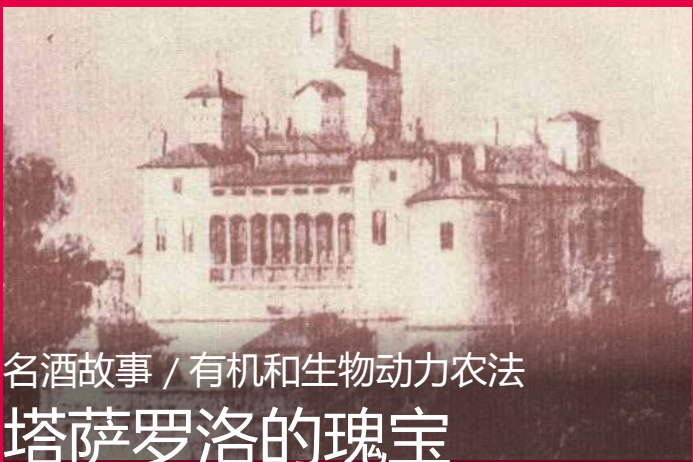
BarTales副刊



名酒故事 / 电影与酒  
好莱坞的茴香酒



报告 / 格拉帕酒  
植根伦巴第



名酒故事 / 有机和生物动力农法  
塔萨罗洛的瑰宝



报告 / 小麦风味  
火山伏特加



报告 / 普雷森朗姆酒  
亚历山大的烈酒

# Shaking perspectives



理性饮酒



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



**GAMONDI**  
1890

# 新的世界

作为欧洲大陆海拔最高的火山，埃特纳火山喷发的历史可追溯到50多万年前。对此，除了感叹大自然的力量，人们还能期待什么？自古以来，火山溶岩迸发形成炙热溶岩河的景象周而复始，甚至连埃及女王克利奥帕特拉也为之动容。当时，她与马可·安东尼一起沿着尼罗河向卢克索方向旅行，迎面而来一阵从埃特纳吹往尼罗河三角洲的风。女王的厨师，来自卡坦尼亚的阿波罗多罗解释道，这种风称作“ripuddu”。它是随火山喷发迸出的矿物碎渣，能够使西西里的土壤变得肥沃，利于蔬菜水果的生长。

所以，火山灰滋养了土地。正是在这富含火山砂的底层，积累了多种微量元素，尤其是铁和铜，并且使得土壤具有优秀的排水能力。由于得天独厚，当地种植的葡萄数百年来一直以高品质著称。此外，因为表层水的纯净，数千年历史的古老谷物能够在该地种植，而这些谷物就是制作火山伏特加的最佳材料，是天造地设的联合。

高蛋白质而低麸质的谷物十分适合斯蒂法诺·萨卡迪 (Stefano Saccardi) 和索尼娅·斯帕达罗 (Sonia Spadaro) 的可持续发展项目，酿制出香味复杂而令人惊喜的蒸馏酒，与其产地完美共生。可见，生态可持续发展的领域正在拓展。我们也该拓展我们的视野，去迎接一个新的世界。

关注我们



**BarTales** 调酒世界 2022年8月 | 第十四期

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, Alessandro Nucci

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



# 好莱坞的茴香酒

## De Giorgi, 从萨兰托到美国 乘着《北非谍影》的东风蜚声国际

撰文：FABIO BACCHI

1942年11月，一部注定要载入银幕史册的电影正式上映。这就是由迈克尔·柯蒂兹 (Michael Curtiz) 执导的《北非谍影》(Casablanca)，片中的主角亨弗莱·鲍嘉 (Humphrey Bogart) 和英格丽·褒曼 (Ingrid Bergman) 因此一举成名。《北非谍影》被一致誉为好莱坞黄金时代最受欢迎的电影，是电影史上最具代表性的佳作之一，赢得了奥斯卡最佳影片、最佳导演和最佳剧本奖。其中的一些名对白更是深入人心，耳熟能详。

《北非谍影》拍摄于第二次世界大战期间，同时也以此为背景。剧情讲述了一个美国人锐克·布莱恩 (Rick Blaine) 的故事，他曾在1935年意大利入侵期间为埃塞俄比亚人走私武器，在1936年西班牙内战期间为共和国而战，后来在维希政府亲德政权控制的城市中经营“锐克美国咖啡馆” (Rick's Café Américain)。

电影中扣人心弦的情节围绕着锐克与莉莎·伦德 (Lisa Lund) 的爱情故事发展。莉莎是里克的昔日挚爱，有一天，她突然来到卡萨布兰卡。原来她是捷克斯洛伐克抵抗运动的成员，正在躲避德国警察的追捕。

实际上，电影的绝大部分场景都是在美国加州的华纳公司摄影棚内拍摄的。锐克咖啡馆是为该场景重新搭建的法国咖啡馆。在电影的一个名场面里，如果您足够细心，会发现吧台上放着一瓶酒——茴香酒。奇妙地，这瓶酒成为了联系圣切萨里奥-迪



莱切 (San Cesario di Lecce) 和好莱坞的纽带。圣切萨里奥位于萨兰托省，是一个居住着八千名居民的小镇。直到2000年为止，电影中出现的那瓶酒——Anisetta De Giorgi (德·乔治茴香酒)——正是产于此地。小镇的酿酒业特别发达，在二十世纪的上半叶就有着超过5家酒厂。



历史

酒厂的一张老照片。右图为尼可拉·德·乔治。

**LUNEDÌ 20 LUGLIO 2020**  
PER LA RASSEGNA GLI SPIRITI DI SAN CESARIO

**ANISETTA DE GIORGI**  
SPECIALITÀ DELLA DITTA NICOLA DE GIORGI - San Cesario di Lecce

**H. 18,30**  
Incontro e dialogo

DISTILLATO DI STORIA  
NEL CENTENARIO  
DELL'ANISETTA  
DE GIORGI

con Renato Covino  
(Università degli studi di  
Perugia, Past President  
AIPAI), Antonio Monte  
(CNR-ISPC, vice presidente  
AIPAI), Mariano Longo  
(Università del Salento)

**H. 20,00**  
Teatro

POLVERE DI STELLE.  
LA VITA, UN PAESE, IL  
LAVORO DELLE DONNE  
NELLA DISTILLERIA

di Antonio Zoretti  
produzione Fondo Verri

Ingresso gratuito prenotazione obbligatoria

**DISTILLERIA DE GIORGI**  
Via Vittorio Emanuele III, 86 - San Cesario di Lecce

INFO E PRENOTAZIONE >>> [www.distilleriadegiorgi.it](http://www.distilleriadegiorgi.it) - [www.atnig.it](http://www.atnig.it) - [info@atnig.it](mailto:info@atnig.it) - 0832.206194 - 399.2102091

**Anisetta**  
**DE GIORGI**

DISTILLERIE DI  
**ALCOOL**  
**LIQUORI**  
**VERMOUTH**

**SAN CESARIO DI LECCE**

LIC. UT.I.F. N.5 LIC. MIN.A.EF. N.114

德·乔治酒厂 (De Giorgi) 由维托·德·乔治成立于1906年,它是从维托及其岳父卡明·德·博尼斯 (Carmin De Bonis) 自1880年共同经营的公司独立出来,也是第一家采用直燃式蒸馏器的酒厂。随后,维托的独生子尼可拉 (Nicola) 将继续开展新的业务,他的童年在圣切萨里奥广场的一个小房子里度过。

1906年,酒厂搬到了位于Via Vittorio Emanuele III的一栋建于19世纪下半叶的建筑。这里被认为是酒厂历史的标志。1915年,德·乔治在酒厂附近购置了一栋建筑。



DRINK RESPONSIBLY

There is no Mediterranean home, street or square where, wafting in the air or out of a small cup, you cannot catch the delicious and unmistakable “aroma of aromas”.

E Mediterraneo sia!



**Doragrossa Mediterranea**  
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro  
Chinotto | Violetta | Curacao Mediterraneo



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



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro  
Chinotto | Violetta | Curacao Mediterraneo





这座建筑的一楼有12个房间，二楼有8个房间，不久后便改建为“葡萄酒厂、带电动机的酒庄”。

尼可拉是一位才大心细的企业家。他委托建筑师乔万巴蒂斯塔·福尔奇尼亚诺 (Giovanbattista Forcignanò) 设计位于圣切萨里奥-迪莱切的新厂房。新厂房位于1913年购置的六块土地上，内设蒸馏设备、装瓶线、酿酒设备以及发酵酒糟处理部门。

企业  
德·乔治酒庄的一些老照片。



该酒厂于1920年落成，面积7000平方米，为当地的经济贡献良多。酒厂占据了Via Vittorio Emanuele III和Via Ferrovia之间的整个街区，靠近铁路是其优势之一，便于让酒桶在装卸时滚落到货车上，也有利于原材料和成品的运输。Anisetta De Giorgi正是诞生于此地，它将远赴好莱坞，蜚声国际。这款茴香酒凭着出色的品质，在1920年为酒厂获得了维托里奥·埃马努埃莱三世（Vittorio Emanuele III）颁发的皇家御用专利。

90多年来，德·乔治酒厂一直步履不停。尼可拉有着过人的先见之明，为员工创造一个熟悉、宁静和亲切的工作环境，颇受好评。该酒厂还生产当时典型的其他利口酒和罗索利酒：杏仁酒（Amaretto）、茴香酒（Anice）、核桃酒（Nocino）和橘子酒（Mandarinetto）。原本Anisetta只是面向小众市场的一款试验性产品，但却意外地获得了巨大的成功，在交易会和展览会上赢得了许多奖项。

尼可拉对当时新兴的广告业也有着敏锐的嗅觉。早在1920年代中期，他就委托著名的画家兼插画师路易吉·邦帕德（Luigi Bompard）绘制宣传海报。

尼可拉于1968年10月10日逝世。其子阿图罗（Arturo）继承了酒厂，将其改名为“Arturo De Giorgi & s.a.s.”，并于1971年安装了一个新的果渣蒸馏器。德·乔治酒厂继续经营酒业至1987年，受限于经济困难，酒厂只能生产糖浆和软饮料。阿图罗于1990年去世，其子接管酒厂经营到2000年破产。“德·乔治”这个名字也逐渐被人所遗忘。

所幸的是，德·乔治酒厂的建筑通过一个修复项目恢复了昔日的面貌，它是见证了圣



切萨里奥-迪莱切社区历史的重要地标。作为里程碑，它承载着一段值得讲述和铭记的历史，能够给后人产生积极的影响。同样地，《北非谍影》的影响也相当深远。直到2007年，它依然被认为是美国电影史上第三位重要的电影。电影的布景设计师是卡尔·朱尔斯·韦尔 (Carl Jules Weyl)，我们得感谢他把那瓶茴香酒放在了锐克咖啡馆的吧台上。

# 植根伦巴第

## 单一葡萄品种陈酿 弗朗恰柯塔纯正出品

撰文：VITTORIO BRAMBILLA

虽然我们也许永远不会知道意大利第一位酿制蒸馏酒的人是谁，但帕多瓦的医师米凯勒·萨沃纳罗拉 (Michele Savonarola) 无疑是意大利蒸馏酒先驱之一。他在1400年撰写的《De Conficienda Aqua Vitae》是其有关这方面的第一篇论著。在文中，米凯勒·萨沃纳罗拉根据当时的知识描述了蒸馏酒制作过程的各个步骤。普遍认为，在此两百年后，人们开始用果渣酿制蒸馏酒。

在意大利蒸馏酒产业的发展过程中，另一个重要的角色就是耶稣会，他们在1600年制定了新的规定。到了19世纪，意大利蒸馏酒厂如雨后春笋般崛起。其中有部分酒厂，凭借着创始人和继承者的坚持和才干，至今仍在运营。随着蒸馏器的发展，烈性酒的生产缩减为一个步骤。它设想并改进了使用液体发酵物质而非固体物质生产烈酒的方法。而使用固体物质（例如果渣）发酵，正是意大利格拉帕酒的酿制方式。

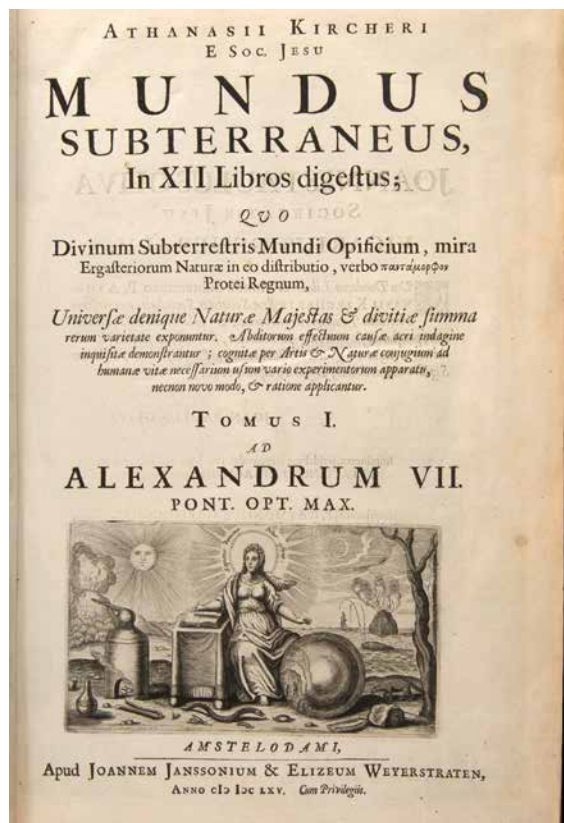
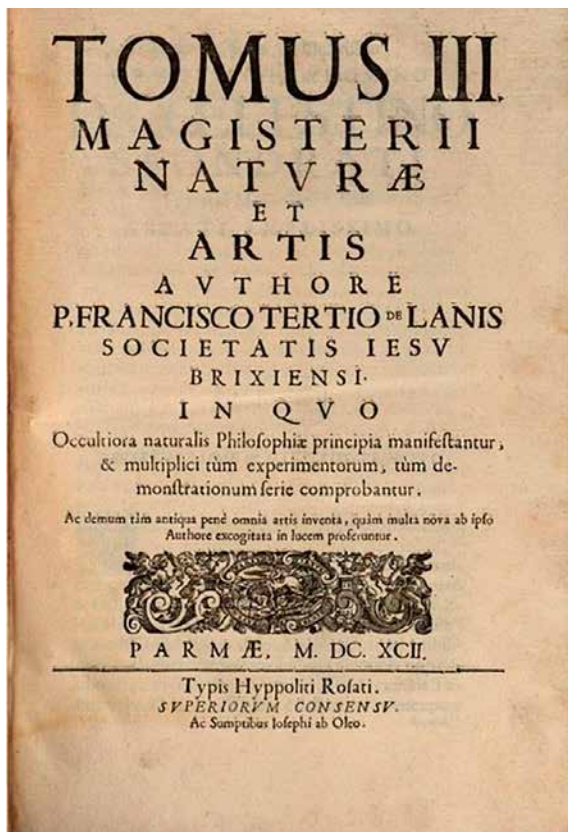
在伦巴第，蒸馏酒也有着悠久的传统，并且和当地的文化有着深厚的渊源。布雷西亚的耶稣会神父弗朗切斯科·泰尔齐·拉纳 (Francesco Terzi Lana, 1631-1681) 正是当地蒸馏酒技术的代表人物。

弗朗切斯科·泰尔齐在物理学方面颇有研究，他将这些知识运用到蒸馏技术上。他的作品《自然法则》(Magisterium Naturae)的第三卷专门讨论蒸馏器的古老技艺。根据一些未经证实的说法，他在研究中得到了另一位耶稣会神父的帮助。那是德国的亚他那修斯·基尔彻 (Athanasius Kircher, 1602-1680)，他是《地下世界》(Mundus Subterraneus)的作者。

伦巴第地区的葡萄品种非常丰富，除了当地品种伯纳达 (Bonarda)、科罗帝纳 (Croatina) 和格罗佩洛 (Groppello) 以外还有许多其他品种。意大利的黑皮诺主要产区是帕维亚波河流域 (Oltrepò pavese)。在瓦尔泰利纳 (Valtellina)，皮埃蒙特地区代表性的葡萄品种内比奥罗 (Nebbiolo) 是酿制斯福尔查酒 (Sfursat) 的最佳选择。布雷西亚 (Bresciano)、贝尔加马斯科 (Bergamasco) 和著名的弗朗恰柯塔 (Franciacorta) 产区为蒸馏酒的制作提供了大量优质的果渣。

一些著名的伦巴第酒窖会生产自己的格拉帕酒。除此以外，我们仍然可以找到使用流动蒸汽锅炉操作的手工蒸馏器。但可以肯定的是，在过去的五十年里，由于许多蒸馏酒厂的停业，伦巴第的蒸馏酒行业经历了一个不太愉快的转折期。

弗朗恰柯塔酒厂是当地最著名的格拉帕酒制造商之一。它于1901年由戈齐奥 (Gozio) 家族在布雷西亚省的古萨戈 (Gussago) 成立。创始人路易吉·戈齐奥原已是葡萄酒生产商。在其子保罗 (Paolo) 和朱塞佩 (Giuseppe) 的支持下，酒厂在1930年安装了现



代化的蒸馏设备,用于酿制蒸馏酒。1977年,这个家族企业发展成为具有相当规模和重要性的企业,因此改名为“Distillerie Franciacorta s.p.a.”。在20世纪90年代末,企业收购了一些知名品牌,如Grappa Piave和Brandy René Briand,这将巩固其在市场上的地位。



BORGO ANTICO SAN VITALE



## 葡萄

上图为弗朗恰柯塔  
的葡萄园。中  
图为黑皮诺品  
种。下图为  
BORGO ANTICO  
SAN VITALE所在  
地。

如今, Distillerie Franciacorta的生产还包括利口酒,其产品远销约50个国外市场。除了格拉帕酒,酒厂的出品还包括Amaretto Gozio杏仁酒和Eclisse Liquirizia甜酒。作为Franciacorta集团的一部分, Borgo Antico San Vitale也是非常著名的蒸馏酒厂。它位于弗朗恰柯塔的中心,坐落在Borgonato di Corte Franca同名的中世纪村庄,其历史可追溯到9世纪。经过多年的考古调查,该建筑群曾是重要修复项目的主题。酒厂内设有米其林星级餐厅“Le due colombe”,以及有关蒸馏酒博物馆的体验参观之旅。在这里,穿梭于蒸馏器和橡木桶之间,人们可以在怀旧的氛围中感受百年蒸馏酒的历史。Distillerie Franciacorta收购了当地生产的90%果渣,其酿制的格拉帕酒100%源自本地果渣。这些果渣的品质从其果肉中就可看出,仍然是充满营养、氧气、香味和酒精。Distillerie Franciacorta酿制格拉帕酒采用超柔软压榨法,榨出的浓浆经过冷却后再进行二次过滤以去除杂质——这是制作优质格拉帕酒的保证。从部分浓浆中提取的汁液会在双蒸馏法的第二阶段加入。最后,酒在橡木桶中至少陈化十二个月。出品的蒸馏酒保留了当地的传统特色,同时也具有现代风味,体现了弗朗恰柯塔的精神。这在一系列的陈酿和单一葡萄品种烈酒中都有所体现。自2019年起, Distillerie Franciacorta已并入跨国集团Stock Spirits。



## GRAPPA DI FRANCIACORTA–BORGHI SAN VITALE BARRICATA 14 MESI

(FRANCIACORTA–BORGHI SAN VITALE BARRICATA  
格拉帕酒14个月)

100%Franciacorta葡萄果渣酿造。

酒精含量：42%

色泽：清澈、明亮琥珀色

闻香：细腻优雅，让人联想到面包、香子兰、糕点和酒渍红色水果（李子、樱桃）的香味。

品尝：口感柔和，酒精味适中，持久的热带水果、香子兰、烟草和杏仁味。



## GRAPPA DI FRANCIACORTA–BORGHI SAN VITALE TRADIZIONALE (FRANCIACORTA–BORGHI SAN VITALE传统格拉帕酒)

100%Franciacorta葡萄果渣酿造。

酒精含量：42%

色泽：清澈透明，晶莹剔透

闻香：优雅细腻，略带芳香，有白花和蜂蜜的味道。

品尝：口感柔和，酒精味适中，回味略苦但怡人，新鲜水果香在复杂但气  
味中占主导地位。



## GRAPPA DI FRANCIACORTA LA NATIVA (FRANCIACORTA LA NATIVA格拉帕酒)

100%Franciacorta葡萄果渣酿造。

酒精含量：40%

色泽：琥珀色。

闻香：香气浓郁，有葡萄、香料、泥土和牛轧糖的味道。

品尝：口感柔和饱满，略带辛辣，具有橡木桶中陈酿12个月而产生的木  
质味道。



*Grappe Prestigiose, prodotte in quantità limitate  
e maturate sapientemente per lungo tempo.*



Distillerie Franciacorta的另一个精品系列是“Le Ampolle”，包括了木桶格拉帕酒或陈酿24个月的珍藏酒。用于酿制的是弗朗恰柯塔的葡萄，霞多丽和皮诺，或国际顶级品种如阿玛罗尼(Amarone)、布鲁奈罗(Brunello)和巴罗洛(Barolo)。



**DORAGROSSA**  
Liquoristi & Distillatori  
MEDITERRANEA



DRINK RESPONSIBLY

# E Mediterraneo sia!

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

**Doragrossa Mediterranea**  
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro  
Chinotto | Violetta | Curaçao Mediterraneo

# 塔萨罗洛的瑰宝

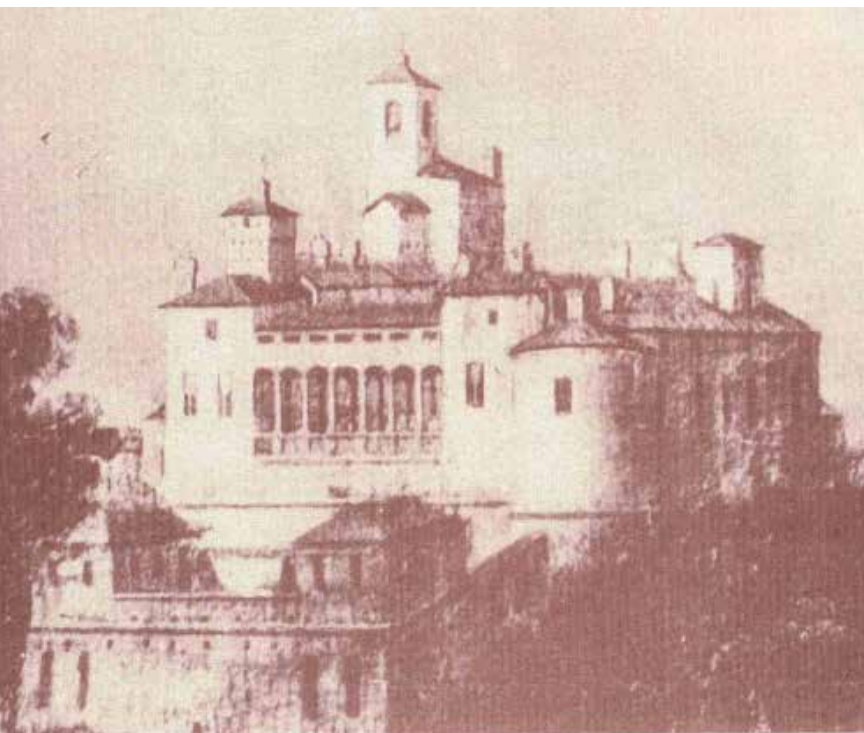
## 源自天然、传承自古代草药师配方的葡萄酒和威末酒

撰文：VITTORIO BRAMBILLA

塔萨罗洛 (Tassarolo) 是位于亚历山德里亚省 (Alessandrino) 的一个小市镇，约有 600 名居民。其历史可追溯到教皇英诺森二世于 1143 年 4 月 13 日颁布的一项诏书，该诏书给予帕尔马教区卡斯蒂廖内的圣玛丽本笃会修道院 (Monastero Benedettino di S. Maria di Castiglione) 以 "罗马自主权 (Libertas Romana)"，即使徒保护。而塔萨罗洛教堂则隶属于该修道院。

1500 年，塔萨罗洛属于查理五世皇帝领地的一部分。现在我们在嘉维地区 (Gavi)，这里是当地的葡萄酒大使区。塔萨罗洛的历史与热那亚的斯皮诺拉家族有着千丝万缕的关系。该家族是欧洲最古老的家族之一，其起源可追溯到公元 900 年。就其重要性而言，他们可以佛罗伦萨的美第奇家族相媲美。

斯皮诺拉家族成员有海军舰长、红衣主教、热那亚共和国总督、银行家、十字军领袖和将军。一系列的要塞保护着斯皮诺拉的庄园和土地，包括著名的塔萨罗洛城堡。城堡现正修复中，它自 1300 年以来一直由斯皮诺拉家族拥有。数百年来，数百年来，斯皮诺拉

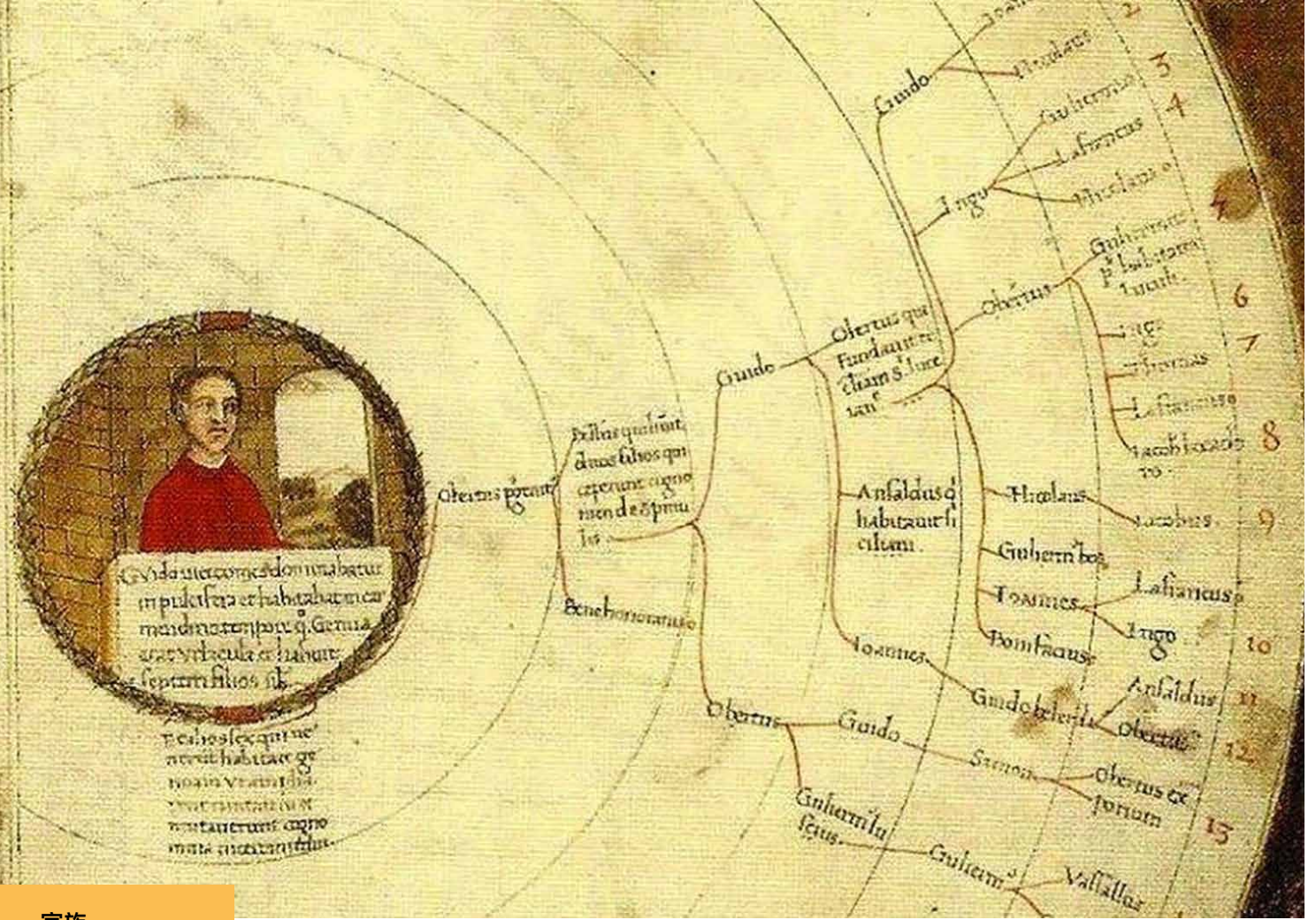


*Il Castello di Tassarolo nel 1600 (collezione Spinola).*





家族利用这些堡垒控制着热那亚共和国与欧洲大陆之间的唯一通道。斯皮诺拉家族的主要收入是对通行权的征税，他们以此赞助来许多事业和探险活动。例如，克里斯托弗·哥伦布在里斯本时受雇于斯皮诺拉公司 (Compagnia Spinola)，而后者则为其发现美洲大陆之旅提供了资金。塔萨罗洛城堡是围绕着11世纪的塔楼建造的，后来在文艺复兴时期进行了扩建和翻新。柱廊下面的建筑是铸币厂，斯皮诺拉家族在这里铸造硬币，直到17世纪。斯皮诺拉王国的历史点滴在一个农庄里得到了保存，它在1970年代经历了一次翻新工程。今天，这个庄园叫做Azienda Agricola Castello di Tassarolo dei Marchesi Spinola，由马西米利亚娜·斯皮诺拉 (Massimiliana Spinola) 经营。2005年，马西米利亚娜从一直居住的伦敦回到了塔萨罗洛。



家族

斯皮诺拉族谱。  
右图为马西米利亚娜·斯皮诺拉。



马西米利亚娜·斯皮诺拉非常重视自然，全心全意地爱着这片土地。在2006年，她将企业的运营理念转变为生物动力法。马西米利亚娜说：“我刚从伦敦回来，就和慢食组织建立关系，我们之间有着许多共同的想法。组织的一位合作者，也是一位农业学者和生物动力法学者，在一个夏夜来到农场，手里拿着一把铲子参观了我们的土地和葡萄园。几个小时后，他回来说，这里只有死亡。由于多年的传统耕作，这片土地正在走向荒漠化。听到这个消息，我足足伤心了两天。对于我来说，生命是神圣的，因此我决定



酒庄  
酒窖主米里·维利  
和马西米利亚娜·  
斯皮诺拉。



将农场转向为生物动力农业。”

作为企业的使命,生物动力农业的基本原则是尊重自然界的**所有事物**,将人类、植物、树木、动物和昆虫共同居住的环境视为一体。尊重意味着需要用心聆听。而从聆听自然中发展出来的生物动力农业,丰富了土壤,重构了关系,并重新孕育了生命。生物动力农业反对工业化农业的侵害行为,因为它会使土地变得干旱贫乏,失去生命力。从这种土地上种出的水果没有味道和营养,甚至含有毒素,以至于昆虫都远离它。

## 酿造

采摘葡萄。右图  
为米里·维利和酿  
酒的陶甕。



今天,马西米利亚娜的酒庄位于嘉维地区中心的塔萨罗洛市,拥有18公顷的葡萄园。栽培的品种包括加维的柯蒂斯(Cortese di Gavi),巴贝拉(Barbera)和赤霞珠(Cabernet Sauvignon)。除了酿制生物动力农业葡萄酒以外,酒庄还在进行陶甕酿造的项目。其中的一款酒叫做“Adagio”,是一款巴贝拉奇娜朵(Barbera Chinato, 16度)。这款皮埃蒙特地区特色酒源于古代草药师的配方,传承了他们对香料、药用及芳香植物的认识。

从9月底开始,酒庄从不同的地块挑选葡萄进行采摘。酿制出来的葡萄酒会置于葡萄皮上浸渍,以丰富香气和果味,并完善这款巴贝拉的结构。接着,酒在橡木桶中将经过两年的陈化。然后,用植物成分包括金鸡纳树皮、苦木、龙胆根、小豆蔻种子、杜松子、唐卡豆、肉豆蔻和洋甘菊在酒精中浸泡而成的提取物,与100%有机的巴贝拉混合。混合酒在小橡木桶中静置约六个月,以达到不同成分之间的最佳平衡。

— RON —  
**Malteco**  
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence  
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover  
our entire  
range*



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



# 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





装瓶后,这款酒可以存放20年以上。其色泽鲜艳如红宝石,略带橙色。闻香带着红色水果的香气,辅以辛辣和香料的气息。入口感受到金鸡纳的苦味被糖的甜味完美中和了,接着是一连串令人愉悦的味道,悠长持久,最后是略苦的回味。

这款优雅的冥想酒(meditation wine)是理想的餐前酒、餐后酒或作为“万灵药(toccasana)”温热饮用。它非常适合搭配各种甜品和冰激凌,与苦巧克力和巧克力甜品搭配则更能突出其特质。

巧合的是,酒庄出品的两款威末酒的度数均为16度。精挑细选的芳香草药和香料和嘉维产区的葡萄酒配比混合为威末酒。其色泽清澈,带淡淡的稻草黄色。闻香时扑鼻而来的是苦艾酒典型的香脂和草药味。入口有明显的葡萄和柑橘水果混合的酸味,与根茎植物的苦味平衡得当。

红威末酒的色泽为橙红色。闻香是酸味、柠檬味混合着令人愉快的辛辣味,定义了这款酒的整体风格。在口感上,可以品尝到葡萄本身的味道,接着是辛辣和柑橘味道的展开,最后以苦味的回味为结束。Azienda Agricola Castello di Tassarolo dei Marchesi Spinola酒庄是可持续农业和高质量生产有机结合的典范。他们拒绝向高效率妥协,因为他们认为这样对于保护留给子孙后代的世界并无益处。

# 火山伏特加

纯净的水和古老的谷物  
酿造出真正的西西里烈酒

撰文：ALESSANDRO NUCCI



在过去的一年里，西西里也许是意大利烈酒产业最为关注的地区。那里有许多植根于传统习俗和知识又面貌一新的酿酒项目，对于强烈渴望身份表达和重视传统价值的产品市场来说，具有巨大的吸引力。就像在最近的几个月，我们也已经提及阿沃特朗姆酒 (Avola Rum) 和阿加利亚 (Agalia) 的情况。





埃特纳火山是欧洲海拔最高的活火山，也是世界文化遗产，其土壤滋养出具有西西里精神的酒。数百年来，火山喷发溶岩的积累使得土地变得自然肥沃，富含锌、硫和钾等矿物质。人们在山坡上种植古老的谷物，并用这些谷物酿制出独具风味的伏特加。

而我们要介绍的这款Vulcanica Vodka (火山伏特加)正是这些谷物的代表作。经过漫长的时间，这些谷物已经十分适应埃特纳的土地，并体现了当地数千年的饮食传统。

在五月，一批调酒师和记者受邀来到西西里，参加在埃特纳火山山坡上举行的



Vulcanica Vodka品酒会。参与者们驱车在海拔1500米的山上冒险,在西西里自然风光的环绕之下,认识了Vulcanica Vodka的诞生地。

在西西里酿制伏特加的这一构想来自在烈酒行业经验丰富的斯蒂法诺·萨卡迪 (Stefano Saccardi), 以及侍酒师和葡萄酒制造商索尼娅·斯帕达罗 (Sonia Spadaro)。Vulcanica Vodka是一个典型的范例,它在创新的同时尊重历史悠久而真实的地域特征,而这两个因素也构成了产品的非凡价值。

整体而言,Vulcanica Vodka的酿造也有助于可持续农业的发展。这瓶酒的内核是真真正正的西西里精神。谷物的蒸馏是在当地的一个小作坊进行





的，而酒的提炼则是在马尔萨拉 (Marsala) 的前弗洛里奥酒厂 (Florio ) 完成的。用于酿酒的小麦品种来自西西里中东部地区，一共有六种，分别是：提米利亚 (Timilia)、卢塞罗 (Russello)、麦奥卡 (Maiorca)、玛格里托 (Margherito)、佩奇亚萨基 (Perciasacchi) 和比安可伊拉 (Biancoilla)，大多都是高蛋白质和低麸



质的谷物。

提米利亚是最古老的小麦品种之一，数百年来一直为人所熟悉。因为它可以播种到3月下旬，因此广受欢迎。直到20世纪中叶，Russello一直是西西里岛最常见的谷物之一。栽种在埃特纳山周边山区，卢塞罗的味道变得更为细腻，它赋予了Vulcanica Vodka和谐的芳香。麦奥卡是西西里农夫所知道最古老的“软”小麦品种之一，



朋友  
参与品酒会的调  
酒师们。



它软化了伏特加的味觉感受。西西里的玛格里托小麦与比迪 (Bidì) 和塞纳托雷卡佩利 (Senatore Cappelli) 有着相同的渊源，即北非的硬小麦家族让雷蒂法 (Jean Retifà)。佩奇亚萨基小麦自19世纪初就已闻名，其种植区包括埃特纳以西的肥沃丘陵。佩奇亚萨基使Vulcanica Vodka具有结构和持久性。最后是比安可伊拉，其产量最高，适宜在粘土与火山砂混合的沿海土壤中种植。



比安可伊拉在Vulcanica Vodka起到了平滑的作用，软化40度的酒精和甜的回味。所有的这些谷物都是使用天然肥料种植的，无任何化学添加剂或杀虫剂。保护多样性谷物是由当地的一个叫“西蒙扎(Simenza)”的协会牵头倡议的，与Vulcanica Vodka的制造商有着密切的合作。

西蒙扎协会的成员皮博·康提(Pippo Conti)也参加了Vulcanica Vodka品酒会，他是生物多样性农业的积极倡导者。

交替种植谷物是一个值得重视的方面，这样可以使土壤有休息的机会，避免过度开发。

酿造Vulcanica Vodka的另一个基本成分是水。它来自地下200米的流水，经过适当的去矿物质和过滤。本地的水和谷物成就了“零公里”的原料供应链。在谷物经过浸泡和天然酵母发酵后，开始进行小批量的蒸馏。

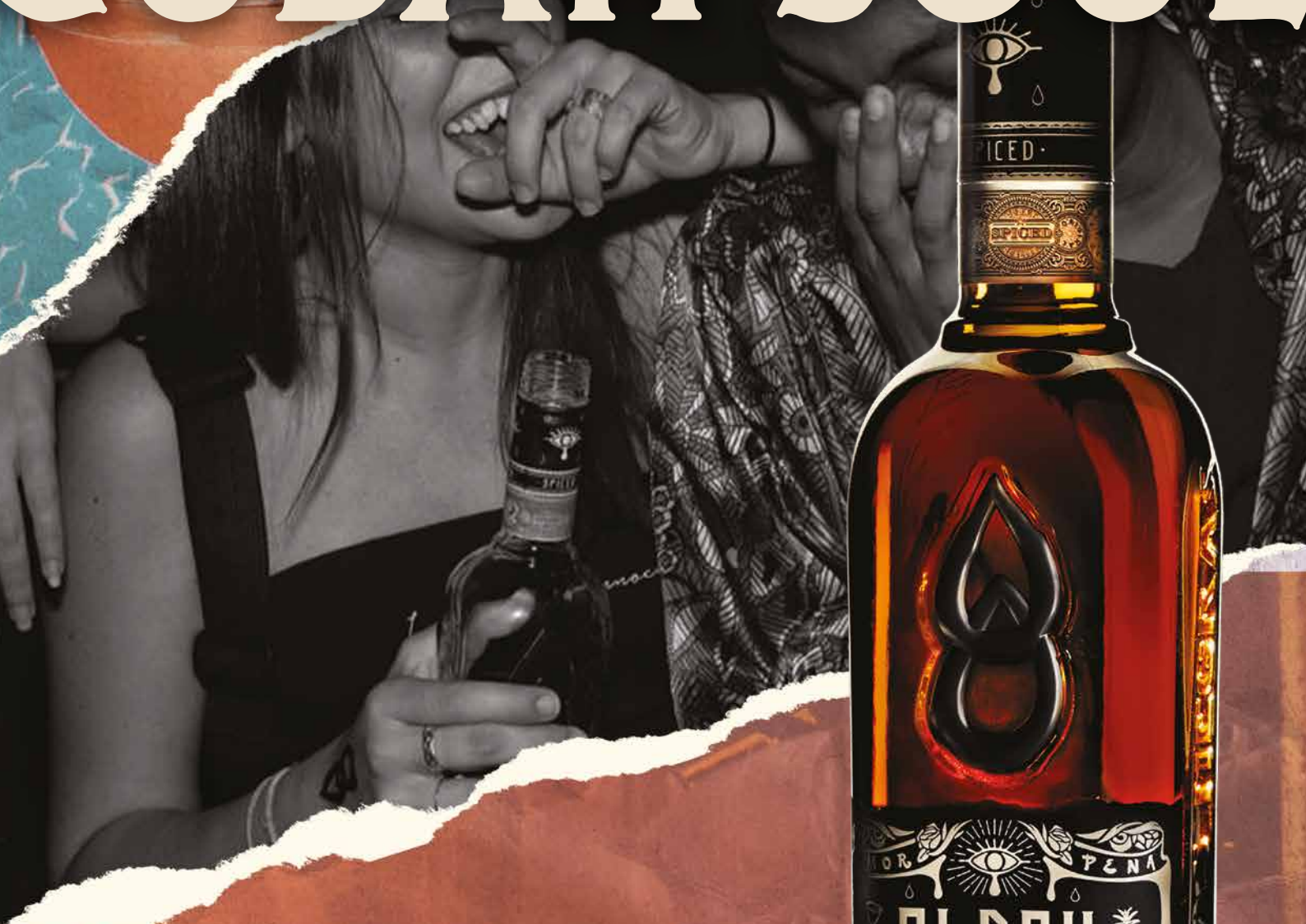
伏特加通过双重蒸馏法制作：第一步在铜柱蒸馏器中进行，第二步在蒸馏锅中进行。温和的过滤过程保存了谷物中的精华，赋予了Vulcanica Vodka复杂的香气以及毫不平淡、层次丰富的味道。

Vulcanica Vodka在国际赛事中的表现也可圈可点。在2021年旧金山世界烈酒大赛中，它获得了双金奖(Double Gold)，这是对世界各地最佳产品的认可。

我们可以肯定的是，Vulcanica Vodka在停滞不前的伏特加领域中带来了一股清风，而这与其原产地有着不可割舍的共生关系。



# SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL  
BLEND OF CUBAN  
RUM & SPICES

**BLACK  
TEARS**   
LET TEARS FLOW

[BlackTears.com](http://BlackTears.com)

中国呈现

NIMBILITY  
[nimbilityasia.com](http://nimbilityasia.com)

理性饮酒



# GIN HEMP

Rossi d'Angera (罗西·丹杰拉) 是一家有175年历史的手工酿酒厂, 现经营酒厂的是创始人的直系继承人阿图罗·罗西 (Arturo Rossi) 及其子尼可拉 (Nicola)。酒厂每年生产15万瓶优质的格拉帕酒、琴酒、苦味酒、威末酒、阿马罗和其他利口酒, 主要在意大利国内销售。约有20%产品销往海外市场, 包括德国、比利时、西班牙、瑞士、英国、奥地利、加拿大、北美和澳大利亚。

一直以来, Rossi d'Angera都使用来自马焦雷湖 (Lago Maggiore) 下游地区的原材料进行酿制。其中包括用于酿制优质格拉帕酒的著名葡萄品种: 内比奥罗、巴贝拉、维斯波利纳、克罗蒂纳、布萨内罗、梅洛和霞多丽。这些葡萄种植在所谓的“山丘酒庄 (ronchi)” 里, IGT Ronchi Varesini、以及来自皮埃蒙特 (圣贝内德托贝尔博、卡内利、奥瓦达) 和伦巴第 (帕维亚波河流域和加尔达地区) 产区的原材料都来自该地区的山丘梯田。

一流的原材料, 自然要使用Angera酒厂的传统工艺进行加工。这些工艺都是前人一代代流传下来的, 之后经过革新, 例如用蒸气通过的大锅炉进行蒸馏、柱式蒸馏浓缩, 以及除首尾工序以外的全过程人工温度控制。

通过对口味演变的研究预测其流行趋势, Rossi d'Angera推出了最新的蒸馏酒Gin Hemp。这是一款不落俗套的琴酒。

Gin Hemp (45度) 采用马焦雷湖区域小农户种植的大麻花和其他传统植物酿制而成, 是继Gin Latitudine45之后, 体现原产地风味的又一款佳酿。

酒厂的第五代继承人阿图罗·罗西目前负责产品的质量控制。他把握机遇, 尝试独特的



酿造者  
阿图罗·罗西和尼  
可拉·罗西。

配方,继续使用当地的原材料,酿制出这款迄今为止在烈酒领域鲜为人知的小众琴酒。制作过程从短时间浸泡开始,然后继续蒸馏大麻花、杜松子和其他11种植物,包括使酒味变得柔和的香子兰和略带辛辣的豆蔻。

大麻花清新而延绵的芳香,细腻而又令人愉快的微苦,使得Gin Hemp尤其适合时下的调酒,是初夏饮品的不二之选。

Gin Hemp这一大胆的配方,扩充了Rossi d'Angera的产品系列。当历史悠久的Gin Latitudine45在1930年代诞生的时候,开胃酒调酒的时尚才刚刚在欧洲兴起。





Gin Hemp是Gin Latitudine45的一个现代变奏版,后者的名称来自马焦雷湖的地理座标。Rossi d'Angera酒厂一直从该地区获得酿酒的灵感。Latitudine45是一个原创配方,忠于传统,并加入了当地的香料和香气。Latitudine45的酿制采用了前阿尔卑斯山脉周边森林生长的典型植物,包括松树芽和野生西洋蓍草。

Gin Hemp的诞生旨在代表一种不寻常的“精神(烈酒)”,其药用花草和微苦达到了完美的平衡。在闻香上,柑橘的清新、香料的辛辣和大麻的味道和谐突出,形成一种独

# PALLINI

*Limoncello*



**AMORE AL LIMONE. BOTTLED.**



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



BEVI RESPONSABILMENTE

# Rum Malecon


EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Producto original de Panamá.*

 @rummalecon





特的芬芳和味道。入口后,口腔为草药的香味所包裹,余味极佳。这款酒很适合调制经典的鸡尾酒,如琴通宁(金汤力)。它也适合更为复杂的调酒,如调酒师里卡尔多·马里内利(Riccardo Marinelli)的“Hemp Fizz”,Gin Hemp、青柠汁、龙舌兰糖浆和粉红葡萄柚的搭配,堪称柑橘香味和强烈辛辣味的最佳组合。

虽然Gin Hemp在制作过程中使用了大麻浸泡液,但成品不含大麻的有效成分THC或CBD。因此,请放心尽情享受吧!

## 酒谱

### HEMP FIZZ

Gin Hemp Rossi d'Angera 40毫升; 青柠汁10毫升; 龙舌兰糖浆5毫升; 粉红葡萄柚置顶

方法: 直调法。装杯: 柯林斯杯。装饰: 粉红葡萄柚皮

# 亚历山大的烈酒

## 亚历山大·加布里埃尔项目的新品 来自巴巴多斯的三款佳酿

撰文：FABIO BACCHI

第二届罗马酒吧展 (Roma Bar Show) 在意大利首都开展得如火如荼。酒吧、酒馆、餐馆和许多场地都举办了一系列的配套活动，聚集了不少酒吧业界的人士。我们参加了于Enoteca Del Frate (修士酒吧) 举行的媒体品酒会。参会的荣誉嘉宾，亚历山大·加布里埃尔 (Alexandre Gabriel) 项目为我们带来了三款独家酿制的Plantation Rum (普雷森朗姆酒)。Plantation系列在意大利由Compagnia dei Caraibi公司分销。这一系列的朗姆酒真正让人感受到异域风情，而它的“导游”甘蔗与蔗糖则带着我们从牙买加到巴巴多斯，经过巴拿马、特立尼达、圭亚那、古巴和整个加勒比地区到斐济。每一款朗姆酒都拥有一个独特的灵魂，通过味道和香气反映出不同地区的特征。

亚历山大·加布里埃尔是Plantation Rum的调酒师。在遍访世界各地酒厂的过程中，他对于挑选最佳批次的朗姆酒形成了极为敏锐的感觉。







**蒸馏酒**  
 在PLANTATION系列品酒会上。  
 左图为弗朗切斯科·皮里尼奥和亚历山大·加布里埃尔。



Plantation Rum系列的朗姆酒都经过了双重的成熟过程。首先是在原产地让其特性得到发展，然后放在干邑的酒窖中，由对陈酿有着丰富经验的酒窖管理员对其进行观察和精加工。每瓶Plantation Rum都表现出其独特的个性：发酵时间、蒸馏方法和陈酿年份在标签上一览无遗。

作为优质干邑的生产商，Maison Ferrand（弗朗酒厂）与加勒比海地区主要的酒厂保持着稳固的业务关系，并向他们出售干邑酒桶。正是在这种情况下，亚历山大·加布里埃尔发现了一些高品质且强烈的小批量生产朗姆酒。这些佳酿通常是酒窖主人自用或用来点缀调酒的。因此，加布里埃尔就产生了推销Plantation Rum朗姆酒系列



的想法。

Plantation Rum系列包括了来自不同地区的陈酿酒和精选酒，可以品尝到原产地的正宗风格。其中，“3 Stars (三星朗姆酒)”、“Original Dark (黑朗姆酒)”和“O.F.T.D.Overproof (红标黑朗姆酒)”是用于调酒的烈酒。其酿制配方和过程得益于国际调酒专家的意见和建议。这三款酒都是调制鸡尾酒的理想材料，从简单的Daiquiri到复杂的Zombie都可适用。

作为特别版推出的Plantation Pineapple (凤梨朗姆酒)是亚历山大·加布里埃尔所进行的历史和社会学研究的代表成果。在调酒历史学家David Wondrich的帮助下，Maison Ferrand的主人成功地创造了这款朗姆酒，向著名的Stiggins牧师和他最爱的饮品“凤梨朗姆酒”致敬。Stiggins牧师是文豪查尔斯·狄更斯的小说《匹克



威克文集》(Pickwick Papers)中的人物。Plantation Pineapple于2014年的Tales of the Cocktail (鸡尾酒故事会)上首次登场,当时并不打算出售。但在人们的喜爱和要求之下,后来正式开始销售。Plantation Pineapple只是亚历山大加布里埃尔的众多出品之一。他植根于古老的传统,但从未忽视当今世界的需求。在修士酒吧的品酒会上,我们有机会了解到Plantation Rum的三款限量新品。亚历山大加布里埃尔回顾了他的职业生涯,提及他在酿制干邑的祖父母酒窖中度过的童年、在行业中学到的知识,以及第一次到加勒比海的旅行。这些事情在后来也成为了他生活中的常态。对于其项目在全世界获得的成功,加布里埃尔非常自豪。这次,他为我们带来了Extreme N°5限量系列,其中包括了三款来自巴巴多斯的酒——该岛也许就是现代朗姆酒的摇篮。这三款朗姆酒都属于特别陈酿的酒。Plantation Extreme N°5 Barbados WIRD 2007是三款酒中年份最短的,也可能是最烈的一款,酒精度为58度。这款朗姆酒由糖蜜发酵三到四天而成,先在格雷格黄铜蒸馏锅中蒸馏,然后在柱式蒸馏器中完成蒸馏。桶陈过程也分为两个阶段:先在酿过波旁酒的酒桶中陈化12年,然后在法国Maison Ferrand酒窖的350公升酒桶中陈化2年。成品朗姆酒具有肉豆蔻、香草、肉桂、咖啡、椰子和奶油糖的丰富香气。口感圆润





优雅, 先是柠檬、巧克力和椰子、杏仁味道的混合, 然后是水果、烟草和胡椒味。尾韵悠长而干, 辛辣中待巧克力味。

Plantation Extreme N°5 Barbados WIRD 2000的酒精度为47.8度。其发酵工艺



与前者相同,但蒸馏是通过混合系统进行的,包括格雷格黄铜蒸馏锅、伏尔坎蒸馏器和柱式蒸馏。蒸馏酒先在酿过波旁酒的200公升木桶中陈化19年,然后在法国Maison Ferrand酒窖的350公升酒桶中陈化2年,一共是21年的陈化期。过程中无添加其他物质,漫长的陈化使得其酯类含量达到了30克/公升。闻香时,WIRD 2000散发着一股清新的香气:柠檬草、红色水果和乌龙茶;然后是成熟水果如梨和杏的芬芳;再后来是香子兰和蜂蜜香味。其口感饱满,先是尝到柑橘类水果、杏仁味,然后涌出大量的水果香味。余味绵长清新,有柑橘和香料的韵味。

Plantation Extreme N°5 Barbados WIRD 1986是这一系列中的精品。其装瓶时的酒精度为55.1度,陈化期长达35年:包括在酿过波旁酒的200公升木桶中陈化34年,然后在法国Maison Ferrand酒窖的350公升酒桶中陈化1年。





Barbados WIRD 1986的香气极为丰富：先是热带水果（芒果和百香果）的香气，然后是橘子皮的清新和辛辣甜味（香子兰），还有八角和桃子的芬芳。

口感上有其应有的辛辣强度和复杂性，与香气相得益彰。酒精味虽浓郁，但醇厚柔和，令人愉悦。尾韵在多层次的果味中继续展开，强烈美味，并以优雅的胡椒和薄荷香为特征。

基于Extreme N°5的产量极为有限，恐怕全世界只有少数的幸运儿可品尝得到。在意大利，这批朗姆酒的数量还不到10瓶。

这一系列的朗姆酒由西印度群岛朗姆酒厂酿制。当然，亚历山大·加布里埃尔所实现的加勒比海/欧洲两地双重陈化，使得这些酒更为稀有。

以他的性格，我们可以肯定，他已经再次出发去寻找隐藏在加勒比海酒窖中的其他遗珠了吧。



# 150 VARNELLI

1868-2018



## SHALL WE MIX?

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



YouTube



DRINK RESPONSIBLY

**LUXARDO**

**ORIGINALE**  
**SINCE 1821**



**LUXARDO.IT**

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL  
# WEARELUXARDO

DRINK RESPONSIBLY

est.  
**1821**

*Girolamo Luxardo*