

# BarTales 调酒世界

2022年10月 | 第十五期

BarTales副刊



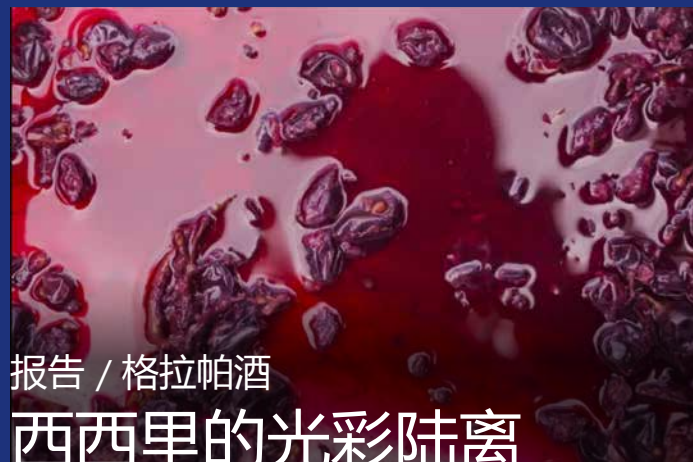
报告 / 跨越国界  
酿制香槟酒的意大利人



聚焦 / 酒与赛车  
赛车手的酒



名酒故事 / 古老智慧  
“高尚的灵魂寓于强健的  
身体”



报告 / 格拉帕酒  
西西里的光彩陆离



聚焦 / 起泡酒  
有机、高品质且具有战略意义

1890



GAMONDI

年度威末酒



理性饮酒



GAMONDI.IT



# 百期如一

《调酒世界》杂志的意大利语版“BarTales”庆祝出版第一百期。十年以来，经历了风风雨雨，没人敢打赌我们能走到这里。说实话，连我们自己也难以置信。除了感到一些满足，我觉得我需要停顿两分钟喘口气，然后道谢。

首先是向团队致谢。我们虽然人数不多，但紧凑而灵活。自始至终，专家和合作者都围绕着这一点展开。谁能想到，这个似乎雄心勃勃的项目，月复一月地开展着，取得了让我们引以为豪的成果。我们共同努力，向读者提供可靠负责的信息。我们关注流行趋势、发现新事物，呈现调酒和鸡尾酒业界的新动向。我们一起成长，一起接受挑战。尽管有困难的时候，但没有这样的团队，就没有“BarTales”，更不用说走到第十个年头了。

然后我要感谢所有给予我们支持的企业。没有这些合作伙伴，我们不会走到这一步。最后，当然，如果没有您——我们的读者，我们甚至无法想象下一期、所计划的特刊和活动。现在让我们透透气，祝愿这本已经飘洋过海的杂志生日快乐。在不知不觉之中，它已经慢慢成长。愿年年有今日，岁岁有今朝。

关注我们



**BarTales** 调酒世界 2022年10月 | 第十五期

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 Palanca,  
Antonella Paolino, 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





# 酿制香槟酒的意大利人

阿尔贝托·马苏科，  
来自皮埃蒙特的香槟酿造者。  
一个充满热情与挑战的故事

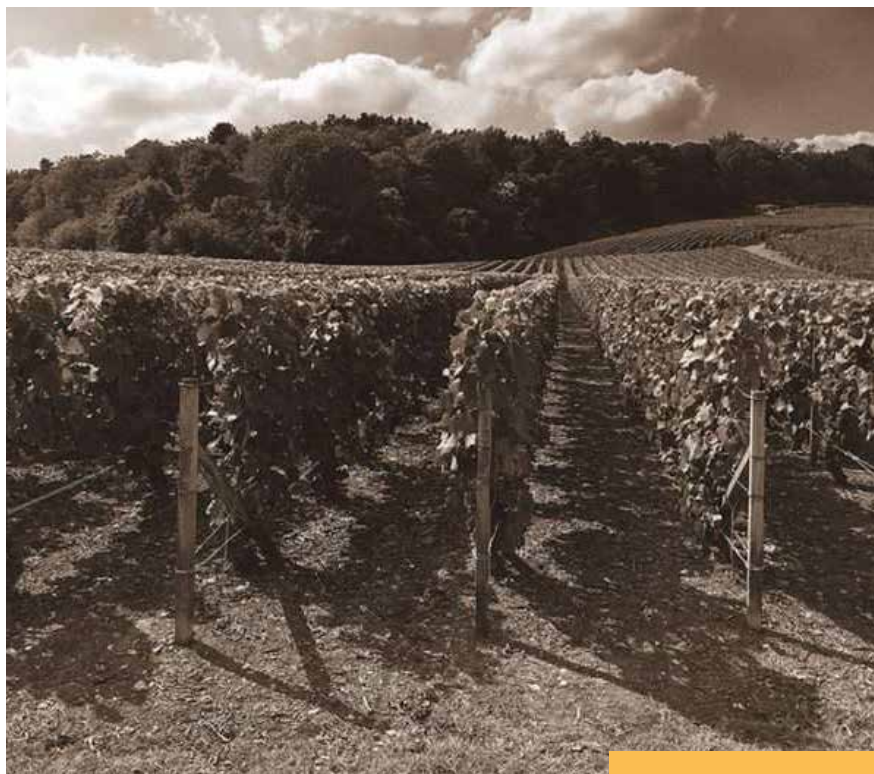
撰文：ANTONELLA PAOLINO

这是一个有关香槟酒和热情的故事，也是一位高瞻远瞩的企业家的故事。其开创性和勇气领先于时代。故事的主角有香槟酒，也有一位意大利人：他从香槟的进口商，逐渐转型为酿造者，并赢得了当地酿造行业的赞赏。

从进口商到生产者的这个过渡看起来似乎很自然，但事实上却并非理所当然。因为，来自皮埃蒙特的阿尔贝托·马苏科 (Alberto Massucco) 是唯一一位在法国香槟产区拥有葡萄园并在法国注册为香槟酿造者的意大利人——一位在香槟产区酿造香槟的意大利人。

阿尔贝托·马苏科和香槟的缘分始于1964年的阿拉西奥 (Alassio)。他打开了人生的第一瓶香槟 Laurent Perrier，便对其一见钟情。今天，马苏科香槟 (Champagne Massucco) 成为业内的美谈，许多酿造者对这位勇于探索法国领地的意大利人十分着迷。





**酿造者**  
上图及左页图：  
阿尔贝托·马苏科。



我们知道，香槟产区是由葡萄种植者组成的社区，他们笃信当地风土的独特性。我不禁思索，一个意大利人在产区如何能够酿制充满法国特色的酒。说到底，马苏科的这项事业基于一个有待实现的梦想和一位特殊的合作者：他的妻子米雷德（Mirede）。一生挚爱（是的，我又相信爱情了）加上一点运气，永远都不会有错。幸运之神总是眷顾有勇有谋之人，在创业的过程中，马苏科遇到了另外两位贵人：阿尔贝托·卢佩蒂（Alberto Lupetti）和埃里克·德索萨（Erick de Sousa）他们将成为他的好友，对他产生影响并帮助其实现梦想。对于意大利的香槟爱好者来说，香槟酒记者和作家阿尔贝托·卢佩蒂毋庸置疑是最





“

*Sono il primo produttore italiano in Champagne, i francesi non si sono arrabbiati, perché sono entrato in punta di piedi*

*volevo conoscere bene un prodotto che adoro per farlo al meglio mi sono confrontato con i produttori*

*ne sono rimasto incantato e ci siamo promessi fiducia*



著名的名酒专家之一。而埃里克·德索萨祖籍葡萄牙,其家族三代人在久负盛名的白丘(Côte des Blancs)中心地带、被划分为特级(Grands Cru)产区的阿维兹(Avize)、克拉芒(Cramant)、奥格(Oger)和梅尼尔奥格(Mesnil/Oger)是最好的香槟酿制者之一。德索萨是成就马苏科项目的关键人物之一。德索萨与马苏科合作,混酿“量身定制”的顶级特酿(prestige cuvées)。索萨在酒窖中监制了阿尔贝托·马苏科香槟系列(Alberto Massucco Champagne)。在他们的共同努力之下,100%霞多丽的Millesimato Alberto Massucco Champagne Grand Cru(阿尔贝托·马苏科特级年份香槟)才得以问世,有2018和2019两个年份。此外,还有纪念阿尔贝托亡妻米雷德的“米雷德特酿(Cuvée Mirede)”香槟。在这款致敬酒中,法国的香槟定制与意大利的聪明才智得到了完美结合。黑皮诺、莫尼耶皮诺和霞多丽被分解并

以不同的比例重新混合,以满足最挑剔的品鉴。

另一位香槟定制者让-菲利普·特鲁塞(Jean-Philippe Trousset)为马苏科酿制了“玛·维特酿(cuvée Mavi)”,献给他的孙女玛丽亚·维多利亚(Maria Vittoria)。阿尔贝托·马苏科有着明确想法,而且会将其“付诸实物”。就像2018年在特级村,白丘的克拉芒酒庄酿造的特酿“我对克拉芒的想法(Mon Idée de Cramant)” : 500瓶的储备很快便售罄。

马苏科的故事深深吸引了我,我问他的出品在法国的接受度如何。他说:“我认为他们非常接受,法国人很欣赏我的热情。他们甚至接受了我的建议,为品酒会更换酒杯。”在阿尔贝托·马苏科的事业中,女性一直扮演着重要的角色。销售经理钦齐亚·扎内拉托(Cinzia Zanellato)负责与客户保持密切联系,这些客户包括和她直接打交道的





知名餐厅和酒店的厨师。她的商业战略以制造者和消费者之间的密切关系为基础,可以说非常友好。“我们在意大利建立了一个联系网络,没有海外的代理网络。目前,我们更希望与客户保持直接而特殊的关系,由我们直接向他们分销产品,”钦齐亚介绍说,“我们在意大利全国都有网络。现在来说,米兰、都灵和罗马等大城市是主要市场。但是同时,我们看到在香槟酒更受欢迎的地区,比如艾米利亚-罗马涅和一些旅游胜地,销售都有所增长。”巨细无遗的钦齐亚还关注业务的其他方面,例如定制酒标、管理海外货运和市场营销。

马苏科告诉我,香槟酒的酒标提供的基本信息一般不多,“在某种程度上,酒瓶的形状暗示的信息可能更多。当您开瓶、倒酒和品尝的时候,您才会了解酒的结构、特点和梦想。它的源头,以及最重要的,它想带您到何方。”

由马苏科构思的“自由香槟 (Champagne en liberté)”项目,旨在向意大利人介绍一些重要但尚未为人熟知的酿造者。例如法布勒斯 (Fa'Bulleuses),由七位年轻的女性葡萄种植者组成,勇于挑战一直为男性主导的香槟酿造业。这七位女性分别是:劳琳·巴耶特【Laureen Baillette (Champagne



#### 香槟

上图:埃里克·德索萨。

下图:钦齐亚·扎内拉托和让·菲利普·特鲁塞。





Baillette-Prudhomme)】，海伦·博格兰【Hélène Beaugrand (Champagne Beaugrand)】，克莱尔·布林【Claire Blin (Champagne Mary-Sessille)】，夏洛特·德索萨【Charlotte De Sousa (Champagne De Sousa)】，玛蒂尔德·德瓦雷纳【Mathilde Devarenne (Champagne Rochet-Bocart)】，苏菲·穆西【Sophie Moussie (Champagne Guy Méa)】和德尔芬·布鲁莱兹【Delphine Brulez (Champagne Louise Brison)】。看到这样的情况，我不禁想象，法国和意大利各自与身俱来的传统、知识和风土文化相互交织会产生多么独特和绚丽的火花。





DRINK RESPONSIBLY



A gentle bittering spice, when crafted with the right care the rhubarb rhizome expresses an unmistakable, complex and elegant organoleptic profile.

E Mediterraneo sia!

Doragrossa Mediterranea  
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro  
Chinotto | Violetta | Curaçao Mediterraneo







DRINK RESPONSIBLY

# ROSOLIO DI TORINO

No mention had been made of it since 1897.

*From an historical recipe based on citrus fruit, cinnamon, cloves and other selected natural ingredients, as per tradition.*

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





#### 香槟

上图：阿尔贝托·马苏科和法布勒斯。下图：法布勒斯的另一张照片。



去年7月4日，马苏科在都灵波山的新古典主义历史建筑Villa Cinema别墅举办了一次晚会，期间他提出了新的设想：意大利人在香槟的故乡酿造“意大利风味”的香槟酒。相信不久的将来，我们会听到越来越多有关阿尔贝托·马苏科香槟酒的消息。



### AMC 00

葡萄品种: 50%霞多丽, 20%莫尼耶皮诺, 30%黑皮诺。

土壤: 粘土和白垩。

葡萄平均树龄: 15-40年。

酒精度: 12.5% Vol

栽培方式: 生物动力法。100%手工采摘。

陈酿: 精酿

补糖: 自然

过滤和下胶澄清: 无

储备酒: 40%

除渣: 2022年3月

令人愉悦。口感表现极佳, 饱满的温暖和令人振奋的清新感相得益彰, 是完美的开胃酒香槟。

### AMC MON IDÉE DE CRAMANT

葡萄品种: 100%霞多丽

酿造: 仅使用来自克拉芒特级村的葡萄, 年份为2018年。精酿发酵, 陈酿3年, 补糖为2克/升。

闻香: 丰富的热带水果香气, 其次是花香, 不乏柑橘类水果香气。

口感: 入口有一定的水果甜味, 随后是多汁和明显的矿物质特征, 回味有橙子味和美妙的清新感。最后口感干燥、清新, 带咸味。



### AMC 02

葡萄品种: 50%霞多丽, 20%莫尼耶皮诺, 30%黑皮诺。

土壤: 粘土和白垩。

葡萄平均树龄: 15-40年。

酒精度: 12.5% Vol

栽培方式: 生物动力法。100%手工采摘。

陈酿: 精酿

补糖: 2克/升

过滤和下胶澄清: 无

储备酒: 40%

除渣: 2022年3月

### AMC CUVÉE MIREDE

葡萄品种: 100%霞多丽

酿造: 这款香槟是阿尔贝托纪念亡妻米雷德的酿造。来自阿维兹(30%)和奥格(10%)的特级葡萄园的葡萄年份为2017年, 大约三分之一在橡木桶中发酵, 30%的葡萄来自庄园自己的葡萄园, 另外30%来自2018年的储备。

闻香: 丰富而优雅的香气, 白垩岩矿物质的气味支撑着花香的特性, 兼有一丝异国情调的干果和柑橘香味。

口感: 清新而垂直, 矿物质味道悠长



MC00和MC02, 这两个首字母缩写代表着许多信息。00代表无补糖。无补糖香槟在市场重新活跃起来, 在未来的几个月我们将会得到更多关于其的消息。也许, 远见卓识的阿尔贝托早已预见了这个趋势。这款香槟以其柑橘类水果、苹果、糖渍梨以及椴树的香味而





DRINK RESPONSIBLY



A delicate evocation of Springtime, of wandering through meadows searching for herbs and flowers, just for the pleasure of the senses.

E Mediterraneo sia!

Doragrossa Mediterranea  
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro  
Chinotto | Violetta | Curaçao Mediterraneo







# 赛车手的酒

Gin S72的紫罗兰和中国茶  
来自摩托越野赛王牌选手斯特凡·埃弗茨的作品

撰文：FABIO BACCHI



在越野摩托车领域,无人不晓“S72”。圈内人几乎都知道,它指的就是比利时赛车手斯特凡·埃弗茨(Stefan Everts)。他来自比利时,生于1972年,是迄今为止唯一赢得10个世界越野赛冠军的职业车手。他就是一个真正的传奇,一个品牌。

“当我从越野赛退役时,赞助商将72号车手这个编号专门留给了我,”埃弗茨说,“只有我的儿子利亚姆(Liam)能在世界锦标赛中穿上这个号码。新的想法是,我想进一步扩大S72这个品牌。在哪里?在烈酒世界。我的最终目标是建立起S72的一系列产品。”

斯特凡·埃弗茨对烈酒的兴趣出于一次偶然的契机。2012年,他在比利时的一个电视节目中与另一位本国运动员弗利普·梅尔哈格(Flip Meirhaeghe)见面。后者是欧洲和世界自行车冠军以及2000年悉尼奥运会山地自行车银牌得主,他对烈酒和蒸馏酒





有浓厚的兴趣。在那次见面之后，斯特凡·埃弗茨一头扎进了有关琴酒和蒸馏酒的书  
籍中，并且对香料有了更深的认识。“就像是打开了新世界的大门！”  
自2006年退役后，琴酒是继越野摩托之后，第一个让斯特凡·埃弗茨燃起斗志的事物。  
他收集了来自世界各地的琴酒，逐一品尝。然后他萌生了制作一款独特口味的琴酒的





越野摩托车  
斯特凡·埃弗茨在  
葡萄牙阿格达  
2006年GPMX赛  
事中。(由  
PLONS提供)







#### 越野摩托车

斯特凡·埃弗茨在法国埃尔内2006年GPMX赛事中。(由PLONS提供)

想法。接下来就是一段令人兴奋的实验性时期。

S72酿酒项目始于2016年。斯特凡的父亲哈里(Harry)也曾四次获得世界冠军,他很熟悉比利时Houtalen-Helchteren的Massy酒厂,该酒厂是小批量自有品牌生产的专家,拥有110年的经验。哈里跟他们说,斯特凡对于酿制烈酒很有兴趣,经过简短的交谈和会议,便敲定了这个项目。然而,斯特凡考虑的是为其赞助商制作一款商业礼品。

S72的第一款酒诞生于2016年,是一款使用了石楠花(Erica carnea)浸泡的琴酒。石楠花在Houtalen是非常常见的植物。琴酒色泽呈黄色,是为了向当时斯特凡效力的铃木团队的代表颜色致敬。

雄心勃勃的斯特凡一直在寻找一种能够让他的琴酒明确区别于市场上其他琴酒的味道。在他经常前往意大利赞助商的一次旅行中,品尝到了一种用紫罗兰做的甜点。犹如从天而降的灵感,他决定以紫罗兰作为其琴酒的特色。而另一款产品的







重要启示则来自中国茶。2017年3月，第一批紫罗兰琴酒生产了200瓶。斯特凡打算将其作为礼物送给赞助商和朋友，收到的积极反馈让他决定大量生产，并于2017年6月1日推出市场销售。新包装由特雷维索的Vetro Elite公司设计。酒瓶以紫色为主（丹佛车型），这个颜色对于斯特凡来说意义非凡。瓶身印有S72的标志以及斯特凡比赛中的图像。2018年，斯特凡推出了紫罗兰口味的伏特加酒。2019年，S72的酒瓶变得更宽，并且推出了3升装的限量版。S72琴酒是一款蒸馏琴酒，酒精含量为43%。其紫罗兰色使其在同类商品中鹤立鸡群。这款琴酒主要呈现出花香，酒体具有明显的植物气味，顺滑而优雅。易于入口，令人难忘。斯特凡在其Legend Gin中体现了其赛车中独特的平稳风格。因此，选择一种汤







力水来搭配琴通宁(金汤力)变得尤为重要。植物成分由杜松、芫荽、青柠、橙皮、生姜、紫罗兰花、鹅掌楸浆果、石楠花、接骨木和中国茶的秘制配方组成。斯特凡喜欢待在酒厂的浸渍室,就像孩童喜欢流连糖果店一般。一款特别的限量版也由此诞生:充满好奇和时尚感的S72琴酒风味泡泡糖(酒精含量40%)。所有的特别版本都包装在一个优雅的金属礼盒中。2021年,S72琴酒在伦敦烈酒大赛上获得了银奖。在其项目中,斯特凡还考虑到了琴酒在调酒中的重要性。他请比利时调酒师 Kwinten Ghysens创作了一些鸡尾酒。这些鸡尾酒的名字都与越野摩托车的术语有关。斯特凡·埃弗茨的基因里似乎有一种于所在领域登峰造极的昂扬斗志,这种雄心似乎还体现在他的姓氏中,让人联想到珠穆朗玛峰。



— 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)





# “高尚的灵魂寓于强健的身体”

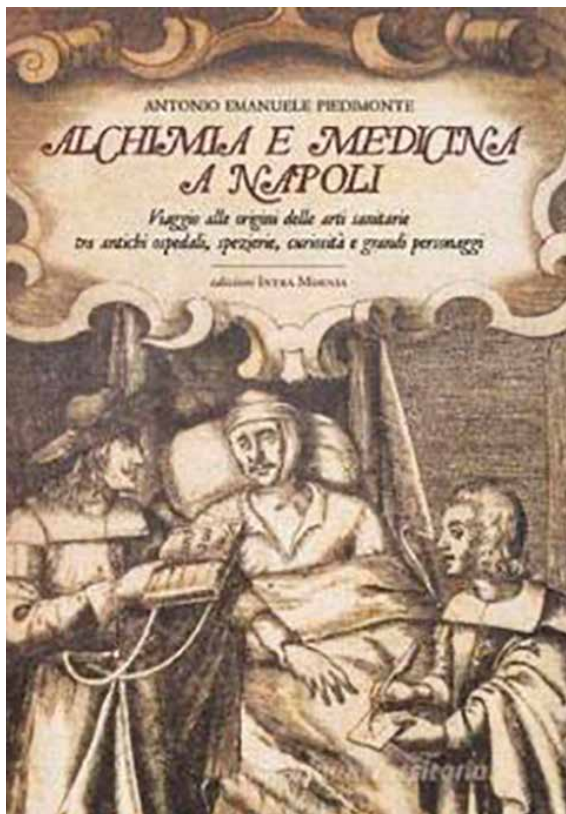
## La Compagnia degli Speciali: 流传自19世纪的酒谱和配方

撰文：ALESSANDRO PALANCA

在中世纪，药师可能是一个收入颇丰的职业。药师在其工房或草药店里配制药剂，销售各种香料和药材。在草药店里，人们可以买到香水、香精、蜡、用于绘画的颜料、墨水甚至糖果。

在中世纪公社时代，药师结成行会。行会的职责是制定行业标准并监督其实施。其中，最著名的药师行会之一就是大诗人但丁所属的医师与药师行会（Arte dei Medici e Speciali）。

19世纪发生的社会变革对药师行业产生了深远的影响。药师必须懂得化学，才能配制







历史  
位于那不勒斯  
VIA  
TRIBUNALI  
的尼罗河神  
雕像。

药品,否则充其量只能是个杂货商。由此,第一批药剂师学校应运而生。药剂师的形象也从中世纪的药师逐渐演化成了现代意义的药剂师,即具有资格配制药品的人。在那不勒斯,药师和草药店的地位十分重要,我们可以从许多书籍中读到这一点。毫无疑问,数千年来,药师和草药店一直是古老和先进文明的知识宝库和传播者。药师与那不勒斯之间的联系体现在本质和形式之上。在本质上,那不勒斯历来是著名的知识与文化交流之城;而在形式上,药师所研制的成品是知识实践的产物。这一概念可以追溯到希腊哲学中形式(εἶδος)与本质(ύλη)之间的对立。通过研究,药师对人的本质有着深刻的认识。根据他们的理解,生命是能量的完美结合





体：“和谐的身体才是健康的。”药师的任务是“将分散的东西集合起来”，萃取精华，提取有效成分，并将其恰当地调配成对身心具有独特疗效的一剂良方。

在大城市的中心，药师的工房成为了药房。吉利奥药房 (La farmacia del Giglio) 位于那不勒斯市中心的Tribunali街区 (via dei Tribunali)。两千多年前，那里是称作“尼罗河人 (nilense)”的埃及人聚居地。现在被称为“尼罗河区 (la zona Nilo)”，在via Tribunali和via San Biagio dei Librai之间。

吉利奥药房在那不勒斯已经有一百多年的制药历史。优秀的药师在这里制备过许多混合剂、盖伦制剂和各种药物。在研究和试验的过程中，他们开始有了这样的设想：是否能制作既具有保健功效，且味道不错的产品呢？因为，当时的药物往往令人难以下咽。这些产品最终成为了我们今天所熟悉的利口酒，使得药房名闻遐迩。在意大利的主要城市、巴黎、伦敦，甚至在20世纪初的美国，人们都普遍饮用他们家的利口酒。

如今，历史悠久的吉利奥药房已不复存在。但是，他们的传人继续经营制酒业务。为了纪念原先的药房，他们成立了La Compagnia degli Speciali酒厂，将家族药房于1800年至20世纪初的产品重新推向市场。

酒厂所继承的珍贵而古老的配方是一个渊博的知识宝库，包括草药手册、文献和笔记等等，见证了三代药师的研究成果。带着不亚于前人的热诚，酒厂生产同样的产品，是形式与本质的完美结合。制备工作并不局限于某一原材料的结合，而是从酒精的选择开始。酒精必须十分纯净，然后继续挑选经过有机认证的药草和根茎。

草药的选择和加工对口味和保健功效有着同等重要的影响：药材使用不当可能会损害健康。生产过程和制备方法忠实地遵循着古代手稿的记录。添加的成分包括糖蜜酒精、纯净水和少量的糖。

通过冷浸泡提炼出来的丰富芳香味道使得成品具有独特的醇香，其中个别香料的香气清晰可辨。犹如交响乐中音色与音调，它的香气和来自大自然的风味组成了和谐的整体。浸泡完成的酒将经过细过滤，不使用任何着色剂、防腐剂或添加剂。



# 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](http://amarodelcapo.com)





## 历史

右图为吉利奥家族纹章。最右图为拉斐尔·孔特。



Easy Gin (38度) 系列包括两种截然不同的口味：藏红花版和香子兰版，采用禁酒令时代的冷浸配方进行生产。每种药草被单独冷浸约30天。在其植物香气中，我们可以闻到杜松、芫荽、科林斯苏丹果、佛罗伦萨鸢尾和马达加斯加香子兰的芬芳。

在丰富的利口酒系列中，China Speciale (33度)、Nettare della Costiera (33度) 和 Zeus (20度) 表现尤为突出。Nettare della Costiera是一种以索伦托半岛的柑橘为基础制作的传统利口酒。其中包括IGP马萨卢布伦塞的费米耐罗 (Femminello di Massa Lubrense) 柠檬、甜橙和苦橙，都来自当地的农作物。

马萨卢布伦塞柠檬也被称为“椭圆柠檬”，其特点是果肉呈稻草黄色，果汁富含维生素C和矿物质，果皮富含精油。其味道比当地的柠檬更酸。

最后，Zeus是一款开胃利口酒，由龙胆、艾草、金鸡纳、鼠尾草、橙子等植物在酒精和葡萄酒中浸泡而成。其配方由拉斐尔·孔特 (Raffaello Conte) 完善，他是吉利奥药房的最后一位药师。Compagnia degli Speciali的历史是一段延续了几代人的故事，传承着古老的智慧和技艺。其家族的起源可追溯至1167年。正如其家族纹章的象征，它代表着一种归属感和自豪感。



# PALLINI

*Limoncello*



**AMORE AL LIMONE. BOTTLED.**



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



BEVI RESPONSABILMENTE

# 西西里的光彩陆离

## 海岛的气候赋予蒸馏酒以独特而强烈的个性

撰文：VITTORIO BRAMBILLA

风土与酒息息相关，那风土与蒸馏酒的关系也应如此？此言差矣。事实上，许多蒸馏酒与其在历史上诞生的地区有着密切的联系，更是这些地区的风味和文化大使。

格拉帕酒与西西里岛之间的联系可谓源远流长。数百年来，无论是统治者、殖民者还是岛上的普通居民，他们所带来的文化以及对当地习俗的影响，都为蒸馏酒工艺及出品做出了贡献。

作为地中海最大的岛屿，西西里岛拥有绝佳的地理气候条件，适合酿造个性鲜明的蒸馏酒。岛上种植葡萄的历史悠久，品种繁多。新鲜和发酵的果渣成为了格拉帕酒在当地生根发芽的有利条件。

尽管受到一些阻挠，但西西里格拉帕酒地理标识（Grappa Siciliana IG或Grappa di Sicilia IG）于2008年获得了认证。传统上，格拉帕酒由当地的果渣直接加工而成，并在本地酒厂中进行蒸馏和装瓶。产品规范考虑并规范化了欧盟制定的规则，该规则规定格拉帕酒为完全在意大利生产的果渣蒸馏酒。

西西里的格拉帕酒产区是特拉帕内塞地区（Trapanese）。该地区种植葡萄的历史悠久，其中马萨拉（Marsala）周围的地区尤其著名。除了意大利各地区（皮埃蒙特、伦巴第、特伦蒂诺、弗留利、威尼托、西西里）的经典格拉帕酒IG以外，还有许多受地域限制的地理标志产品。马萨拉是意大利的两个小产区之一，另一个是巴罗洛（Barolo）。两地各具特色，共同完美代表了手工格拉帕酒的工艺传统和文化。

马萨拉酿制蒸馏酒的历史可追溯至18世纪末。当时，马萨拉的利口酒已经名闻于世。





只有用生产马萨拉DOC葡萄酒的葡萄中直接蒸馏出来的原料、并按照规格在西西里地区的酒厂加工和装瓶的格拉帕酒，才能使用马萨拉格拉帕酒 (Grappa di Marsala) 地理标志。因此，“马萨拉”这个名称为马萨拉格拉帕酒IG专用。此外，马萨拉格拉帕酒IG还规定了蒸馏方法（连续或不连续）和蒸馏器的类型，以及其最低酒精含量为40度。条例禁止使用DOC和PDO的缩写和符号，无论是缩写还是全称。马萨拉格拉帕酒IG注册在有关地理标志的定义、描述、展示、标签和保护的第110/2008号条例的附件三中，并废除了经1067/2016号条例修订的第1576/89号理事会条例（发表于2008年2月13日的OJEU L.39）。

总的来说，第110/2008号条例在第17条第1款中规定，每个地理标志都要向欧盟委员会提交一份包含同一条款规定的要求的技术文件。在意大利，2010年5月13日的部长令规定了提交和批准这些技术数据表以便随后在欧盟注册的程序。马萨拉格拉帕酒IG的技术文件包含在农业、食品和林业政策部的公报中，该公报要求在2014年12月27日第299期《政府公报》上公布地理标志的注册。

马萨拉格拉帕酒IG是通过水蒸气或在蒸馏器中加水的方式对发酵或半发酵的果渣直接蒸馏而成的。根据规定（1986年11月17日总统令），果渣来自用于生产马萨拉DOC葡萄酒的葡萄。特别要注意的是，符合特定加工规则的葡萄品种包括格里洛 (Grillo)、卡塔拉托 (Catarratto)、安索尼卡 (Ansonica)、达玛奇诺 (Damaschino)、派瑞科恩 (Perricone)、马斯卡斯奈莱洛 (Nerello Mascalese) 和黑达沃拉 (Nero d'Avola)，来自特拉帕尼省产区的葡萄园，但不包括潘泰莱里亚 (Pantelleria)、法维尼亚





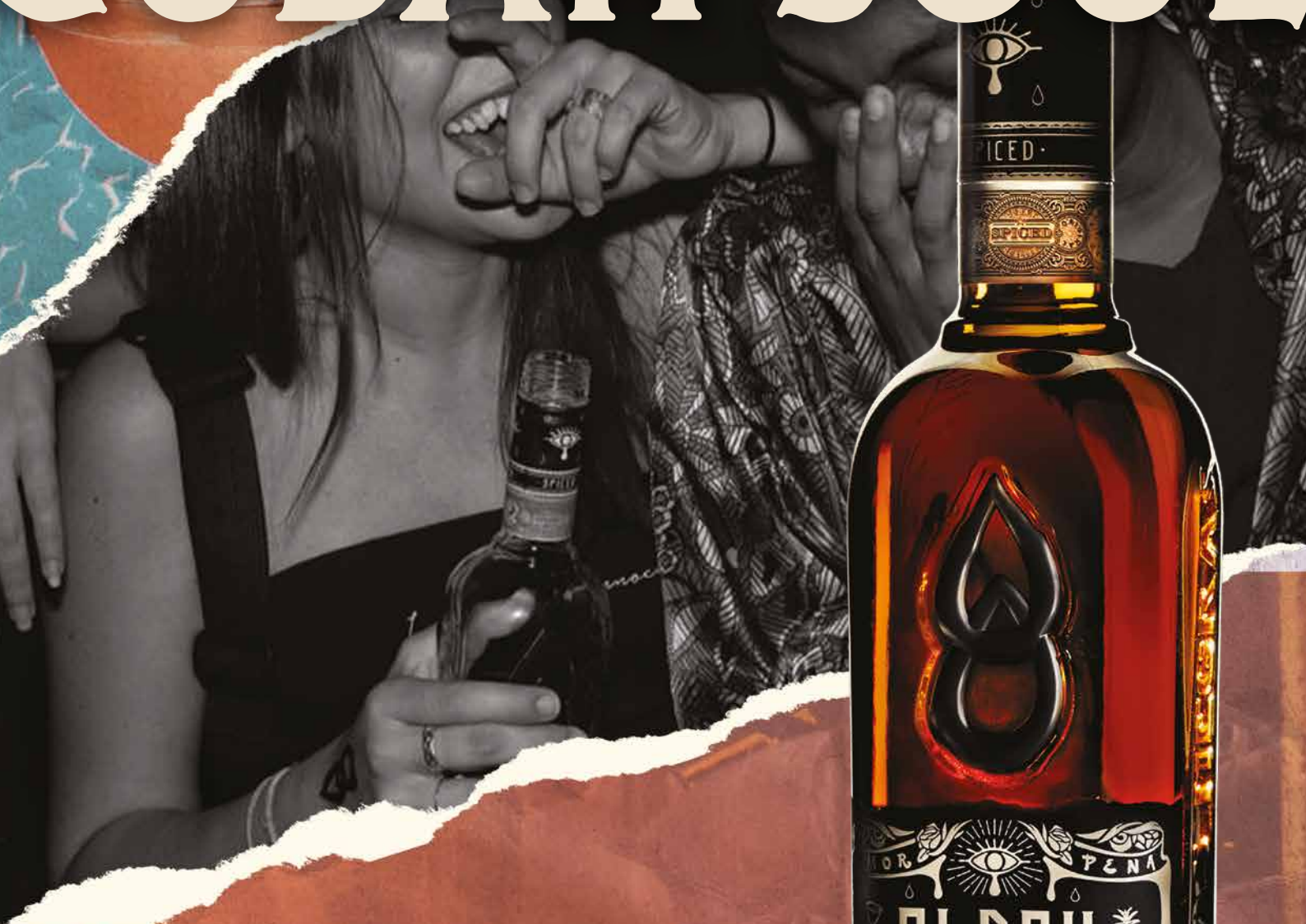


(Favignana) 和阿尔卡莫 (Alcamo) 市。按照传统种植条件饲养,使葡萄和酿造的葡萄酒具有特定质量特征。

虽然黑达沃拉是西西里最著名的葡萄品种,但单一品种的格拉帕酒在岛内也非常普遍。例如泽比波葡萄 (Zibibbo) 果渣酿制的 Grappa Moscato di Pantelleria、利帕里玛尔维萨 (Malvasia di Lipari) 果渣酿制的 Grappa di Malvasia delle Lipari 和阿格里真托 (Agrigento) 利卡塔 (Licata) 种植的尹卓莉亚 (Inzolia) 果渣酿制的 Grappa di Inzolia。尽管有这么一些代表产品,但西西里岛的格拉帕酒生产商仍然很少。除了上述地区,还有几家在埃特纳山上,一家在墨西拿地区。不过,我们可以肯定的是,纵贯南北,格拉帕酒确实是意大利的代表性蒸馏酒,承载着其酿制业发端之时的传统。



# 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



# 有机、 高品质且具有战略意义

## 优质起泡酒和香槟 为消费者利益作出的勇敢抉择

撰文：VALENTINA RIZZI



近年来,在葡萄酒和食品领域,人们经常谈论的话题包括有机、生物动力,还有“零公里”食品。所有这些形容词,与葡萄酒或食品相结合,对销售产生了巨大的影响。

这块不断增长的市场,使得企业开始转变思维方式。有些企业做出小心谨慎的试探,而有些则不加思索地投身新的领域。然而,有机葡萄酒到底是怎么出现的?要回答这个问题,我们必须首先了解有机农业的运作方式。

有机葡萄酒和有机农业密切相关。所有的农业,从一万年前的到20世纪中期的,都可以被定义为有机农业。合成的化学物质在近一百年才登上农业的舞台成为主角。在一场深刻的革命之后,传统农业已经对合成化学物形成了依赖。

“有机”一词最早是由鲁道夫·斯坦纳(Rudolf Steiner, 1861-1925)在其人本主义理论中提出的。后来,大约在20世纪70年代,一些意大利农民结成协会,开始采用另类农业技术。1982年,在国际有机农业运动联合会(International Federation of Organic Agriculture Movements, IFOAM)的倡导下,第一套“国际和国家贸易有机农业标准”得到了批准。

许多文化运动都提出了有别于传统农业、且更顺应自然环境的农业方式,例如:生物动力农业、永恒农业(permacultura)、生态农业和宏观生物学等。根本的区别在于,有机农业在欧洲得到资助和监管。第一部相关的欧洲法规订立于1991





年,然后于2007年经过改革,最近又修订了有机法规(EU) 2018/848。

但是,真正的问题在于:我们为什么需要另类农业?第二次世界大战后,用于种植业的化学品变得非常廉价,因此被广泛应用。此外,单一栽培和基因改良技术,使农作物的亩产量迅速大幅度增加。然而,我们为此也付出了代价。20世纪农业生物多样性逐渐丧失,这是可悲而危险的。因为在一个农业系统中,物种数量少意味着复原能力弱,适应变化的能力也会变差,因此整个系统也会变得脆弱。

传统农业的耕作方式往往不尊重土壤的生物肥力,没有考虑到真菌、细菌和蚯蚓等生物体在土壤中所进行的重要反应会使植物获得养分。简而言之,传统农业使土壤变得干涸。而有机农业旨在培植高质量的农作物,不造成有毒残留物,保护环境和动植物、人类的健康。研究发现,有机蔬菜所含的抗氧化物和维生素C要高于传统农业种植的产品。

那么,把有机农业的方式带到葡萄园会怎样?有机葡萄酒又是如何生产的?在葡萄园里,有机农业的原则适用于:使用机械除草而不是化学除草剂;有机肥料优先于化肥;对于植物防护,铜、硫和生物控制优先于合成化学品。采用农艺技术和品种选择来保持葡萄植株的平衡,包括克隆、根茎嫁接和适当的栽培方式,以及随后对叶片的干预、合理的修剪和定时监测。在生产中的每一个环节都鼓励使用来自有机生产过程的产品。

在意大利的葡萄酒商行和超市的货架上,出现了越来越多带有绿叶标签的葡萄酒,这是欧盟的有机农产品识别标志。有机葡萄酒不仅在意大利国内深受欢迎,还是国外消费者趋之若鹜的“时尚”优质产品之一。一方面是由于其高品质,另一方面是因为它代表了意大利的气味和香味,以及丰富的文化、历史、景观和生物多样性的事实。







有机葡萄酒消费的增长反映了整个有机行业消费的上升趋势,该趋势在近几年相当明显,尤其是在疫情流行的这一年。公众对健康产品的强烈需求体现在他们重视产品的“原汁原味”,以及生产技术是否尽可能地尊重自然生态平衡。鉴于此,为了应对气候变化和保护生物多样性,有机农业在欧洲和意大利发挥的战略和领导作用日益重要。这意味着真正的“生态转型”。

即使在有机葡萄酒行业,消费者也有着类型上的偏好:红葡萄酒最受青睐,占总销售量的48%;其次是白葡萄酒,占33%;起泡酒和香槟占14%。

虽然起泡酒和香槟的消费占比最小,但在过去五年中,其平均增幅达到了46.3%。

在过去,人们主要在庆祝场合上消费起泡酒,而现在消费场景向更日常和休闲的活动扩展,例如周末的早午餐或社交鸡尾酒。最初,起泡酒属于小众葡萄酒,只在高级的餐厅或酒店内出现。如今,您在任何餐厅都能品尝得到。

德国是目前消费有机葡萄酒最多的国家。德国的酒庄为了生产可通过认证的高质量产品付出了巨大的努力。Materne & Schmitt酒庄位于风景秀丽的梯田摩泽尔(Terrassenmosel)地区,是无可挑剔的矿物雷司令(Riesling minerali)的故乡。酒庄的负责人是两位年前的女士:1980年出生的丽贝卡·马特内(Rebecca Materne)和1982年出生的雅尼娜·施密特(Janina Schmitt)。两人都曾在摩泽尔最著名的酒庄实习——马特内在海曼·洛文斯坦(Heymann-Löwenstein),施密特则在摩泽尔中部和莱茵中部实习了超过十个月。

# 150 VARNELLI

1868-2018



## SHALL WE MIX?

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



YouTube



DRINK RESPONSIBLY





### 酿造者

上  
图：MATERNE  
& SCHMITT的  
葡萄园。下图：  
丽贝卡·马特内和  
雅尼娜·施密特。

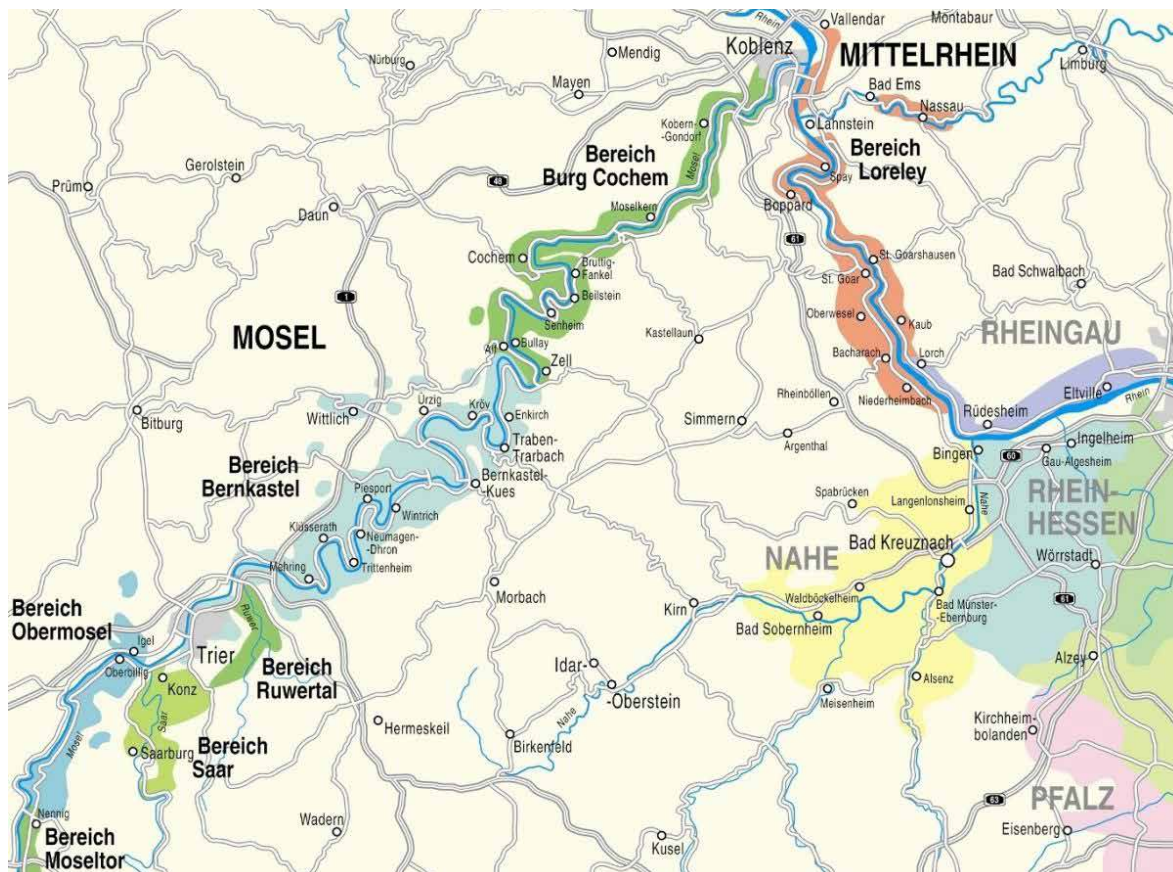


马特内和施密特是大学同学，后来成为朋友。2014年，她们决定全身心投入葡萄酒酿造行业，在摩泽尔酿制雷司令。她们的葡萄园位于摩泽尔梯田靠近科布伦茨（Coblenza）的地区，那里的葡萄树深深扎根在陡峭梯田的板岩上，俯瞰下游潺潺的河流。酿造的所用工序都是手工进行的。



## 产地

左图：摩泽尔地区。下图：MATERNE & SCHMITT的商标。



由于不依靠除草剂，除草的工作变得十分艰辛。在30度的陡坡上，当板岩被阳光照射得发热时，工作就变得非常困难。尽管这一时的辛苦，为葡萄树竭尽心力的感觉以及对即将诞生的葡萄酒的期待，会让人感觉每一刻的辛劳都是值得的。较高的种植密度迫使葡萄树根扎入土地深处，并吸收那里复杂的矿物质。若要将这种风味带入酒中，便需要在生长季节进行

密集的维护，保持低产量并在最佳的时间进行收获。采下来的葡萄粒小而芳香，是酿制优质葡萄酒的基础。她们不使用培养的酵母菌株、澄清剂和稳定剂，也不用糖增加酒精含量或降低葡萄汁和葡萄酒的酸度以制作典型的年份葡萄酒。发酵使用葡萄园特有的本地酵母菌群进行，在酒窖温度下发酵。在夏季进行装瓶之前，葡萄酒会一直放置在酒槽之上。

而令我好奇的是Marbleous Spatburgunder Blanc de Noir 起泡酒。酿制这款酒的并非两位姑娘，而是托拜厄斯·费登 (Tobias Feiden)，可以说是他们的共同出品。托拜厄斯来自摩泽尔，自2014年起栽培黑皮诺品种以酿制黑中白 (Blanc de Noir)，并在Materne & Schmitt的酒窖进行酿制。他深信姑娘们对葡萄酒的热情和所受的训练能够帮助他酿造这款佳酿。在充分尊重周围自然环境的前提下，他对葡萄树采用部分摘果的方式。在发酵的过程中，他进行小规模抽水，以保存果实及其新鲜度。而整个酿制的灵魂就在于长期的陈酿，酒在用过的橡木桶中熟化18个月，以充分发挥其特质。装瓶时无需过滤。由于没有储备酒，为了弥补因蒸发而损失的体积，他不得不



MATERNE & SCHMITT



## 酿造者

右图为雅尼娜·施密特和丽贝卡·马特内。  
下图为一款酒瓶。



往木桶中填放玻璃弹珠,没错,就是你在海滩上玩耍的那种。他的酒也因此取了个奇特的名字:Marbleous(玻璃弹珠)。这是一款优秀的起泡酒,一路优雅的轨迹,有木头的味道,但并不夸张,矿物质和酸味占主导位置。

在意大利,Franciacorta为我们带来了一些不同寻常、值得细品的起泡酒。就像詹路易吉·拉瓦里尼(Gianluigi Ravarini)本人一样,他的故事证明了,在弗朗恰柯塔(Franciacorta),农业和葡萄种植是一种人与社区生活的艺术,是对家庭的一种热情和支持。

拉瓦里尼酒庄由父亲传承到儿子詹路易吉,是农业和葡萄种植一直支持着弗朗恰柯塔这个大家庭的重要见证。在拉瓦里尼看来,无论对于个人的幸福还是全社会的福祉而言,在酒窖和葡萄园工作是一种最基本的艺术。

按照官方的说法,Azienda Agricola Ravarini(拉瓦里尼农业社)成立于1971年。当年詹路易吉的父亲博尔托洛(Bortolo),也就是其朋友们爱称的“皮耶罗”(Piero),将在蒙蒂切利(Monticelli)一公顷半的葡萄园很好地利用起来。那些年,创业运动逐渐开始打破平衡。直到20世纪90年代,弗朗恰柯塔才崭露头角,在此之前,其产量较少。在其他酒庄积累了知识和多年的葡萄种植经验之后,詹路易吉·拉瓦里尼在朋友乔瓦尼·巴莱斯特拉(Giovanni Balestra,昵称Gigi)的“*Il Pendio*”酒庄那里得到了启发和勇气,于2002年踏上了作为葡萄酒酿造师的旅程。

詹路易吉的目标非常明确:发扬蒙蒂切利布鲁萨蒂(Monticelli



酿造者  
詹路易吉·拉瓦里尼。下图：弗朗恰柯塔产区。

Brusati) 这片土地的独特性。目前,他亲自监督六公顷的有机种植园。种植园在2015年获得有机认证,其中包括两块种植橄榄树和灌木的土地——葡萄园的木杆正是来自这里。詹路易吉坚信蒙蒂切利这个小地方是独一无二的,并通过阐述风土的构成来证明其理论。

蒙蒂切利地区由冰碛和冲积而形成,富含矿物、粘土、石灰石、溪流和风。这些特质在葡萄酒中的表现,明显区别于弗朗恰柯塔的其他产区。拉瓦里尼选择以自然方式酿造,只使用钢和水泥。他认为,这一工序是增强蒙蒂切利独特性的最佳方式。他只酿制一种Franciacorta DOCG,具体来说是使用霞多丽酿制、且在酒糟上陈酿30个月以上的白中白(Blanc de Blancs)。

也许有些人会觉得这是一个有待斟酌甚至鲁莽的选择,但我觉得这是充满勇气和特立独行的。专门酿制单一葡萄品种的酒有利于充分表达其特质。拉瓦里尼有他自己的想法和企业家的胆大,也是弗朗恰柯塔工匠精神的体现。他不墨守成规,试图跳出市场规则的框框,讲述葡萄与其土地之间密不可分的故事。







#### 酿造者

地点：弗朗恰科塔葡萄园。

单一的霞多丽葡萄，在水泥桶中自然发酵，在钢桶中熟化。发酵后的酒在与酵母的接触中至少陈酿30个月，并在出桶后加入极少量的硫黄。这款Franciacorta Millesimato DOCG 2013是一款充满诚意的起泡酒，直接且不带上部结构。

它是弗朗恰柯塔极致优雅的代表，经年不衰。

所以，我们为何要选择有机葡萄酒而不是传统葡萄酒？这是个人品味还是道德抉择？这不仅是有口味或有机品质的问题，也是生产方式的问题。踏上有机农业这条道路的企业都受到法规的严格监管，因此，其出品也能让消费者更加放心。

有机葡萄酒更受环保人士的喜爱，因为种植有机葡萄对环境的影响比传统种植要小得多。有机葡萄酒酿造者对环境与人的尊重，以及追求目标所付出的努力，都让他们在消费者眼中多了一份责任感。而他们也将会获得相应的回报。



**LUXARDO**

**ORIGINALE**  
**SINCE 1821**



**LUXARDO.IT**

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL  
# WEARELUXARDO

DRINK RESPONSIBLY

est.  
**1821**

*Girolamo Luxardo*





# GENZIANA VITTORIA

人们可能会认为,初出茅庐的Genziana Vittoria(维多利亚龙胆酒)未必称得上不容错过的罗马名酒。但是,其实它的历史可以追溯到很久以前。其创始人丹尼尔·迪洛雷托(Daniele Di Loreto)十分年轻,他像农夫一样思考,也有一种长者的机智。他喜欢高品质的事物,但在烈酒和饮品方面毫无经验。而Genziana Vittoria的故事,则要从一顿晚餐说起。

一天晚上,丹尼尔在和朋友聚餐时喝了Amaro Formidabile。这款利口酒的味道让丹尼尔十分着迷和好奇,他想要了解更多。他后来知道,Amaro Formidabile的酿制者阿曼多·邦巴(Armando Bomba)的工作室就在他家附近。于是,阿曼多·邦巴也就标志着丹尼尔·迪洛雷托职业生涯的转折。拜师的过程十分简单。丹尼尔来到阿曼多的家,按了一下门铃,并介绍了自己。然后丹尼尔开始着手酿制自创的阿马罗,并拜阿曼多为师。目标达成。阿曼多感受到了丹尼尔的热情,给了他第一个建议,但同时告诉他,酿酒之路漫长曲折,并非一蹴而就。获得良师的建议后,丹尼尔立即付诸行动。一年后,他就获得了烈酒酿制、装瓶和销售的许可证。

丹尼尔已经开始构思Genziana Vittoria了,他只是缺少一个可以开始酿酒的工房。接着,他在自己住家附近的马西利亚纳自然保护区一带找到了一块地方,和父亲一起砌起墙壁,建起了一个小小的工作坊。这就是Liquoreria Di Loreto(迪洛雷托酒坊)的诞生。在经历了三年的反复试验、无数的成功和失败之后,丹尼尔终于做出了自己理想的酒。去年,Genziana Vittoria正式推出市场。

在酿制出地一瓶酒之后,丹尼尔认为必须把它送给他的恩师。如果没有阿曼多无私的

帮助和建议,就不会有Genziana Vittoria。也许根本就没这样的机会。今天,虽然阿曼多已经去世了,但丹尼尔记得将酒送给他的那一刻,两人都非常激动。

迪洛雷托家族有其传统及优势。丹尼尔的外祖父是农民,祖父是来自阿布鲁佐的牧羊人。在战争期间,其祖父把羊群带到罗马,在现在的奥林匹克体育场所在的地区放牧。1970年,他举家迁居罗马,但仍然保留着家乡的传统和习俗。其中包括阿布鲁佐的特产龙胆酒(liquore di genziana),由丹尼尔的祖母维多利亚(Vittoria)酿制。龙胆酒配方是迪洛雷托家族的一个家传秘密。据说,家族中只有一个人掌握着真正的配方。他/她会在圣诞节前夜的午夜时分,将配方透露给一位家人,那就是在场的幸运儿了。收到这份“神秘礼物”的人不可以将配方写在纸上,但需要牢牢记住,并在时机成熟时将这个配方传下去。丹尼尔就是其中一位被选中的幸运儿,他传承了家族和祖母维多利亚的配方。

Genziana Vittoria扎根于历史和传统,扎根于丹尼尔的祖父带着羊群的长途跋涉,也源自于其对故乡的热爱。而丹尼尔是“八零后”,他选择放眼未来,给他的产品带来新的面貌。他迈出大胆的一步,希望摆脱龙胆酒作为廉价饮品的刻板印象,使其成为高品位的商品,并保持其高品质。优质的产品始于优质的原材料。Genziana Vittoria正是这样:其原材料都是经过精挑细选的。

在意大利,人们仅可以采摘少量的野生龙胆,而法国的规定比较宽松。于是,丹尼尔和一位朋友一同前往法国奥弗涅地区(Auvergne),与当地的龙胆独立合作社见面。在那里,他找到了足够生产所用的龙胆根。

Genziana Vittoria的另一个重要组成部分是它的基酒,是由基耶蒂省(Chieti)一个酒厂生产的Trebiano d'Abruzzo Doc(阿布鲁佐白玉霓葡萄酒)制作的。所采用的是“fior di mosto”酿制的葡萄酒,即从第一次压榨葡萄所酿制的葡萄酒。生产过程几乎完全手工操作。龙胆根在酒精中持续浸泡数周,然后将浸泡液与96.5%的纯谷物酒精混合。不使用化学防腐剂或着色剂。除了原料方面,Genziana Vittoria与法国还有另一层关系:它的包装图案是丹尼尔与



酿制者  
上图为丹尼尔·迪洛雷托;下图为龙胆根。



## 旅途

丹尼尔·迪洛雷托  
寻找龙胆根之  
旅。

## 设计

瓶身及商标的草  
图。右图为完成  
的商业设计图。



平面设计师Thierry Potier合作创造的，两人是朋友。这个商标是一幅写意铅笔画的数码化。表面看起来像是一个潇洒而忧郁的牛仔，但实际上他是阿布鲁佐的山贼，对故土有着深厚感情的传统之子。

Genziana Vittoria的色泽为明亮的琥珀色，带有金色的亮点。闻香是典型的龙胆气味，优雅而苦涩，这也是其特色所在。主导的龙胆根和草药味与白玉霓葡萄酒特有的香气相遇，搭配得天衣无缝。品尝时，苦涩味被明显而丰富的芳香所平衡互补，令人非常愉悦。Genziana Vittoria (21度) 是一款利口酒，除了惯例上的餐后饮用以外，也很适合调酒和作为餐前开胃酒饮用，最佳饮用温度为2到4摄氏度。

Genziana Vittoria是一个家族和一位名叫维多利亚的祖母的故事。它有着年轻的外貌，但却源远流长。



# Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



*Producto original de Panamá.*

BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

 @rummalecon





# Shaking perspectives



理性饮酒



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



**GAMONDI**  
1890