

BarTales 调酒世界

2020年11月 | 第三期

BarTales副刊



名酒故事 / 莫利纳里
经典风味



名酒故事 / 名酒故事
马斯奇奥与加里亚尔多



烈酒雄心 / 意大利的骄傲
苦酒时刻



聚焦热点 / 眼泪” 鸡尾酒十强
东京漂流

1890



GAMONDI


*From Carlo Gamondi's
original recipes*

DRINK RESPONSIBLY



100% WINES FROM PIEDMONT

www.gamondi.it

 GamondiSpirits

回味往昔

空气中弥漫着某种怀旧的气息。它在闪烁的眼神中,在隐藏于面具之下脆弱的微笑中。在这个秋天里,有一种怀旧的感觉,它似乎漂浮于目前的困境与不确定的将来之间。

在这无名之地,让我们的思绪随着记忆回到往昔,在不那么沉重的过去稍作休憩。人们把这称作适应策略:如果无法让时光倒流,那么就想想一些能够让人快乐起来的回忆。例如说,甜蜜生活(la dolce vita),一种缔造了历史的生活方式。

“珊布卡配咖啡豆”(Sambuca con la mosca)正是诞生于那个年代,它是令人骄傲的“意大利制造”,其特级莫利纳里(Molinari Extra)的配方代代相传,源自于吸引好莱坞明星的珊布卡加咖啡豆的饮用方式。第二次世界大战后,伴随着意大利的重建是一种坚定的信念。就是这种信念,让这款永恒的经典在动荡的时代都完美地传承了下来。

就像它那层次复杂的苦涩。在风土各异的意大利,地方特色 愈来愈受到人们的重视。我们在本期诚意为您推荐一些独具特色的意大利苦酒。您可以简单地直接饮用,也可混合您喜爱的汤力水或梳打水饮用,餐前餐后皆宜。可别忘了,鸡尾酒的诞生与一滴苦酒息息相关。毋庸置疑。

关注我们



BarTales 调酒世界 2020年11月 | 第三期

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: Alessandro Palanca, Davide Staffa,
Theodora Sutcliffe

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



经典风味

强烈而独具一格的味道 犹如“珊布卡配咖啡豆”的 加强版

撰文：ALESSANDRO PALANCA

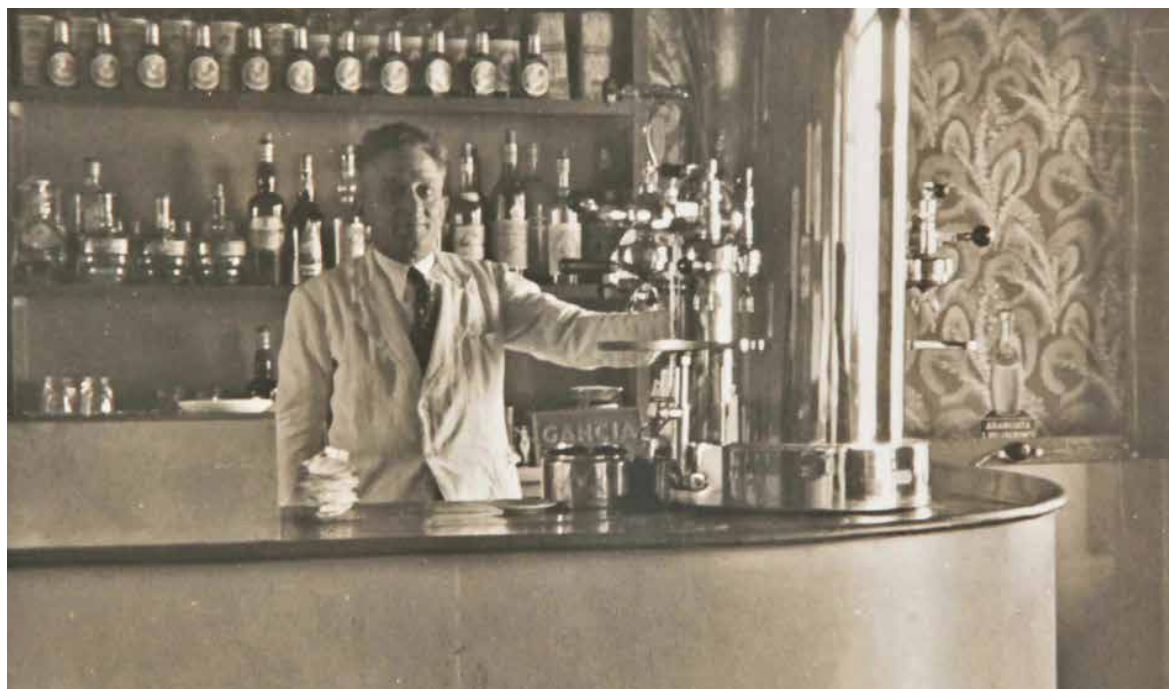
这个故事要从第二次世界大战后意大利的重建说起。当时百废待兴，全国上下都投入到重建家园的工作中。虽然前路未明，但还是有不少人怀抱梦想，并充满希望和坚定的决心去实现这些梦想。

就在这个时代，一位名叫安杰洛·莫利纳里 (Angelo Molinari) 的酿酒专家，开始研究开发一种酒。后来，这款酒与他的名字一起，成为了“意大利制造”在全世界的代名词。这就是莫利纳里特级珊布卡 (Sambuca Extra Molinari)，它是高品质珊布卡的代表，香味强烈且口味独具一格。“特级”一词更是强调了其卓尔不凡的品质。

莫利纳里的酒厂成立于罗马省的奇维塔韦基亚 (Civitavecchia)。在酒厂成立最初的14年里面，它只是一个手工作坊，特级珊布卡 (Sambuca Extra) 就诞生于此。安杰洛·莫利纳里在他的女儿玛法达 (Mafalda) 和儿子马切洛 (Marcello) 的帮助下，成功地与许多客户 (尤其是餐饮业的客户) 建立起业务往来。

根据家族历史的记载，在“甜蜜生活” (Dolce Vita) 的时代 (译者注：即二战后意大利经济复苏的时代)，安杰洛·莫利纳里向罗马威尼托大街 (via Veneto) 最好的酒保推荐品尝珊布卡的方式：在装有珊布卡的酒杯中放入几颗咖啡豆，以吸引好莱坞明星的兴趣。这就是传说中的“珊布卡配苍蝇” (Sambuca con la Mosca；译者注：也称“珊布卡配咖啡豆”，由于咖啡豆形似苍蝇得名)。这个新奇的想法很快便得到了经常出入罗马的电影明星的青睐。这种饮用方式不仅得到了安妮塔·埃克伯格 (Anita Ekberg)、马切洛·马斯特罗亚尼 (Marcello

Le cose più grandi di loro



人物
1930年代，安杰洛·莫利纳里在阿迪斯·阿巴巴（ADDIS ABABA）。上图为1960年的广告。

Mastroianni) 和沃尔特·基亚里 (Walter Chiari) 等大明星的喜爱，还迅速风靡了整个意大利。狗仔队和娱乐记者的报道更是推波助澜，大大促进了珊布卡的流行。

由于这款利口酒的巨大成功，莫利纳里于1959年开设了第一家工业化酒厂，随后于1964年又增设第二家。企业的经营方式堪称管理和营销的教科书式典范。凭借着日益广泛和专业的营销网络、准确有效的广告投放，以及强大而审慎的公关政策，企业



Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



Gin Del Professore

Produced in Piemonte from the finest natural ingredients, most of which are harvested from the hills and mountains surrounding our distillery.

delprofessore.it

DRINK RESPONSIBLY



安杰洛·莫利纳里
安吉洛·莫利纳里
和珊布卡酒厂的一些照片。
下图为马里奥·安德烈蒂
(MARIO ANDRETTI)。



获得了越来越多的市场份额。

莫利纳里珊布卡的著名广告成为了一种集体回忆。自20世纪60年代以来，其品牌大使一直由名人担任：包括演员卡洛·裘佛利 (Carlo Giuffré)、保罗·斯托帕 (Paolo Stoppa)、西德妮·罗马 (Sidney Rome)、沃尔特·基亚里，运动员亚德里亚诺·潘纳塔 (Adriano Panatta) 和马里奥·安德烈蒂 (Mario Andretti)，以及作家和超模。

1967年，马切洛和马法达的弟弟安东尼奥 (Antonio) 加入公司。随着意大利和海外市场的不断发展，1974年，莫利纳里南部分公司 (Molinari Sud SpA) 在弗罗西诺内 (Frosinone) 的科尔费利切

广告
两则广告海
报：左边第一
张是1963年
的，第二张是
1971年的。



(Colfelice)开业,这是一个全新的、高度自动化的厂房。其日产量惊人,高达60,000瓶。

1975年,安杰洛·莫利纳里去世,其事业由孩子们继承。在1980年代,莫利纳里珊布卡被誉为世界上最著名的意大利产品之一。

莫利纳里珊布卡具有强大的国际影响力,业务遍及全球70多个国家/地区。莫利纳里最大的进口国是德国,但它在东欧也很受欢迎,例如俄罗斯、乌克兰和罗马尼亚。它在北欧、荷兰、瑞典和丹麦也很受欢迎。

如今,该企业由莫利纳里第三代人经营。目前,它每年生产超过950万瓶酒,其中约25%出口到海外,营业额约为6500万欧元。在意大利,莫利纳里是珊布卡酒行业中的领军人物,在卓越性、品质和传统方面被认为是市场的标准。

“珊布卡”(sambuca)一词的起源和含义尚不确定。它与桑布科植物(或接骨木)毫无关系,虽然很多辞典都接受了这一词源的解释。事实上,珊布卡中并不含有接骨木浆果。尽管关于其词源众说纷纭且难以考究,有一个比较可信的说法是它有可能源自阿拉伯语的“zammut”,与“令人愉悦的香气”相关。路易吉·曼奇(Luigi Manzi)是第



一位在奇维塔韦基亚酿制珊布卡的制造者，产品名为“曼奇古方珊布卡1851”（Antica Sambuca Manzi 1851）。他在1851年6月的一封信中写道，他选择这个名字是为了致敬伊斯基亚岛的“珊布凯利”（sambuchelli），即卖水人（茴香水销售者）。但业界认为这并非珊布卡的词源。

如今，这款利口酒的原始配方由莫利纳里家族守护着，并代代相传。配方中包括酒、泉水、糖，以及药草和香料的混合物。八角茴香是珊布卡的特色元素，不应与绿色茴香混淆。它是木兰科的一种常绿植物，原产于中国南方和印度支那。爪哇，菲律宾，日本和越南等地均有种植。它是一种灌木，树皮的颜色像木兰一样浅，并散发出浓郁的芳香。其花朵由每个子房的8到12个心皮组成，共同形成一个星形的果实，果实的尖端张开后会释放出一颗种子。其香气和普通的茴香（绿茴香）相似，但更甜，有香甜味。特级莫利纳里珊布卡的生产过程分为四个阶段。

蒸馏种子

用蒸汽蒸馏八角茴香的种子，以获得构成珊布卡基础的精油。正是这些精油赋予了利口酒强烈的八角茴香芬芳。

浸泡

上一步所得的精油经过浸渍后，与纯酒精混合浸泡。

自然香气

在糖浆溶液中加入天然芳香的混合物。



倾析

倾析一段时间后，最终过滤酒液并装瓶。

成品是一种色泽完全透明的利口酒。香气扑鼻，香甜持久，带有明显的八角香味。口感上，入口舒适、温暖而饱满。回味充满了八角茴香的香气，久久不散，酒精度为42%。

特级莫利纳里珊布卡是一款极为通用的酒，人们可以任何方式饮用，一天中任何时候都适合享用。由于八角茴香的特性，它可以作为餐后酒饮用促进消化；冰镇或加冰后的珊布卡清新爽口，独特风味更加突出；它也可以混合咖啡，或依照传统，加入三颗咖啡豆饮用。在鸡尾酒中，珊布卡作为特色元素和提升风味的作用非常出色。

莫利纳里的经营者不断观察消费者口味的演变，于2003年向市场推出酒精度36%的“莫利纳里咖啡珊布卡”（Sambuca Molinari alCaffè），这标志着家族企业历史上另一个重要的里程碑。与传统珊布卡截然不同，这款咖啡酒的特点在于把利口酒和不同种类的咖啡混合调制，使得这款酒与特级莫利纳里或其他咖啡利口酒相比均独树一帜。

目前，企业的产品中还包括其他畅销的酒，例如销售始于1999年、后于2017年收购的卡普利柠檬甜酒（Limoncello di Capri），以及于2012年收购的经典利口酒VOV。自2018年以来，企业进口和分销包括人头马君度（Remy-Cointreau）集团旗下的国际知名品牌。



2017年,莫利纳里决定对其历史悠久的酒瓶进行更新设计。新的概念专注于透明度、柔和的线条和新的形状,但依然保持其本质。Robilant&Associati工作室对酒瓶的这一重新演绎,更符合现代人的审美观念。标签印在特殊的密封纸上,可以承受冷藏库的低温,遇水不变。新的铝制瓶盖配有内部分配器,可改善-20°C条件下的利口酒的倾倒。为了保护产品的质量,新的包装囊还带有保鲜阀,可以立即检查瓶子是否已被开过,为客户和消费者提供了多一重保障。

企业在国家的地位是渗透到社会和经济结构中的一个价值观指标。2006年,安杰洛的女儿玛法尔达以父亲的名义成立了安杰洛·莫利纳里基金会,旨在组织和赞助科学研究。基金会开展了许多活动,例如向医院捐赠医疗设备,以及在意大利和全世界组织医疗会议和研讨会。自2015年起,基金会改变了工作重点,选择推动旨在帮助和支援有困难或有需要的未成年人及其家庭的举措。

特级莫利纳里珊布卡诞生于创始人的梦想,莫利纳里的继承人将延续这一使命。成为举世闻名的意大利制造。



马斯奇奥与加利亚尔多

始创于1669年的技术与热忱的结晶
一代又一代人的薪火相传

撰文：ALESSANDRO PALANCA

提到维琴察，人们首先会想到建筑大师安德烈亚·帕拉迪奥（Andrea Palladio）。他所留下的建筑瑰宝足以让这座城市享誉世界，其中的代表包括帕拉迪奥大教堂（Basilica Palladiana）、奥林匹克剧院（Teatro Olimpico）以及圆形别墅（La Rotonda）。而在这些雄伟的教堂和奢华的宫殿中，装饰着许多艺术大师的杰作，像是提埃坡罗（Tiepolo）、委罗内塞（Veronese）、马甘扎（Maganza）、泽洛蒂（Zelotti）等。不仅如此，连大文豪和剧作家如沃尔夫冈·歌德（Wolfgang Goethe）、安东尼奥·福加扎罗（Antonio Fogazzaro）、戈弗雷多·帕里斯（Goffredo Parise）、阿尔伯特·加缪（Albert Camus），也为这片土地的气息深深着迷。

就在这座让世人艳羡的艺术之城，同样传承下来的还有数百年前的工艺、传统和习俗。这是家族薪火相传的历史，就像我们接下来要提到的斯基亚沃家族（Schiavo）。根据物业和土地登记的记录，他们于1669年就开始活动于威尼斯共和国的科斯塔·法布里卡（Costa Fabrica），亦即今天维琴察的科斯塔比萨拉（Costabissara）。

时至今日，斯基亚沃家族仍居住在当地。家族产业的创始人多梅尼科·斯基亚沃（Domenico Schiavo）原本是一位地产经纪人，有一天他决心踏足酿酒事业。当年，他们让马匹拉着移动式的蒸馏器穿梭于各处酒厂，并在家中进行了蒸馏。所生产出来的



创业先驱
左上：圭多·斯基
亚沃的婚礼
上图：1920年代
的斯基亚沃家族

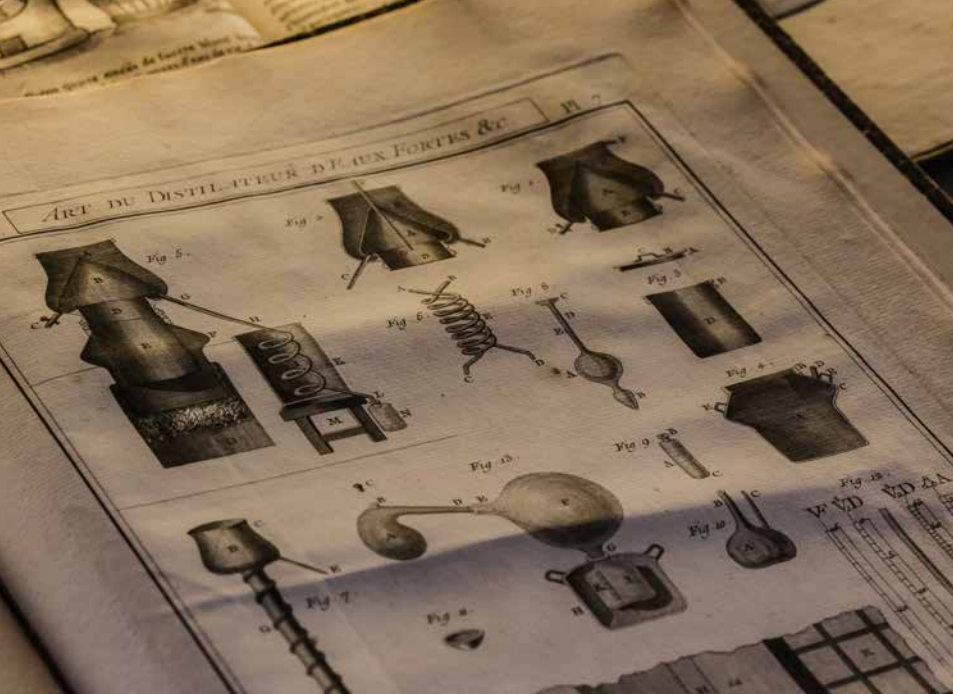
更像是格拉帕酒 (Grappa)，由供应商和酒厂分销。

就这样，多梅尼科开始大量生产蒸馏酒，并在维琴察的旅馆和酒馆中转售。他的儿子朱塞佩 (Giuseppe) 自小耳濡目染，也对酿酒产生了极大的兴趣。不过，移动蒸馏器的时代即将终结。于是多梅尼科便在自家的门廊里成立起酿酒厂。在1887年，他们终于拥有了正式的公司，坐落在科斯塔比萨拉的斯基亚沃蒸馏酒厂 (Distilleria Schiavo)。

朱塞佩·斯基亚沃的儿子圭多 (Guido)，承继了祖辈和父辈的热情，对生产工艺进行了改良。锅炉从原来的两台增加至六台，并改用火车发动机所产生的直接蒸汽，这种工艺消除了直燃造成的缺陷。此外，他还引进了带封闭板的赞贝内蒂式 (Zambenedetti) 铜柱，对水和酒精进行分离和浓缩。

铜柱引入工艺中是一个非常重要的细节，因为在蒸馏的过程中，铜能够以化学反应的方式去除硫酸铜离子和农药。同时，圭多也非常注重广告宣传。1922年，公司在《红色指南》 (Guida Rossi) 刊登了第一个广告。在酿酒方面，圭多开始使用新鲜的葡萄果渣作原料，这不仅提高了产量，更重要的是它给酒液带来了一种前所未有的芳香。

两次世界大战给酒厂的经营带来了压力，酒厂在战争期间经常被征用以满足军事需求。20世纪60年代，意大利的经济复苏带来了新的商业前景。随着经营理念的发展，业务流程的许多方面也得到了改善。酒厂设计了新的包装和酒瓶，更加细致地挑选原材料，使用简单直接的商品标签，取消了果渣储存仓，并且对蒸馏酒厂进行了全面的修



复。这些举措旨在改善成品的嗅觉和味觉感受，品质优先于数量。

在营销方面，大规模的分销退居其次，酒厂主要以优质的顾客群为目标：意大利的高级餐厅和历史悠久的酒吧。这一策略也很快取得了成效，商品获得了广泛好评。

今天，公司的经营者为斯基亚沃家族的第五代继承人马可斯基亚沃（Marco Schiavo）。他善用营销策略，注重海外市场的推广、新产品开发以及销售渠道的改良。他试图强调格拉帕酒的典型性和地域特色，将其推广到烹饪和调酒的领域。

一般情况下，蒸馏700公斤的果渣需要一个半小时，才能获得30升的格拉帕酒，酒精含量在75%-80%的范围内浮动。缓慢且谨慎的蒸馏过程是保证产品质量的前提。酒窖内一天能蒸馏的新鲜发酵果渣最多可达到8000公斤。

古老的知识告诉我们，想要酿造出高品质的格拉帕酒，就需要有耐心和优质的果渣。水果的品质与自然环境和气候等因素密切相关，因此每一年所酿造出来的蒸馏酒都会



博物馆斯基亚沃家族博物馆的照片。



略有差异,并各自呈现其优点和缺点。尽管如此,酿制的所有工序都必须尊重自然和细致谨慎,遵从传统的工艺。

2013年,马可·斯基亚沃开始向调酒领域进军。在调酒师朋友的协助下,他决定开发适合调酒师使用的产品。他在实验室刻苦钻研多年,尝试了一系列的浸泡方法,终于研制出四种低糖度的苦味。这便是加里亚尔多(Gagliardo)项目的开始。

马可·斯基亚沃与调酒师朋友贾科莫(Giacomo)一起,每周三天、每天早上9

点30分用四种不同的威末酒与米兰-都灵鸡尾酒(Milano Torino)进行混合测试。该测试旨在观察酒精浓度的变化,以及浸泡液、药草、香料、柑橘类水果和糖在混合过程中的变化。经过8个月的试验,他们终于确定了最终的配方,并于2014年将其推出市场。

这就是“极苦加里亚尔多”(Bitter Gagliardo Radicale)的诞生过程。这款酒非常强劲,口感浓郁,与众不同,并非所有人都能接受的。“极”这一形容词强调的是一种正宗的产品理念,以味道的本质为基础。这款酒继承了传统的配方,然后加入龙胆、青芝、大黄、川椒、甘草等香料使口感稍加软化。

“苦味加里亚尔多”(Bitter Gagliardo)(25°)是由药草、根茎和香料浸泡超过18天的混合液,辅以搅桶(bâtonnage)技法酿制而成。2015年9月推出的Fernet Gagliardo(25°),其配方可追溯到1856年的古方,由由藏红花花蕊、龙胆、甘草和冰川薄荷等复杂的植物成分浸泡而成。

所以这是一款君度酒(Triple Sec),其中选用了一些珍贵的柑橘类水果,如慢食协会认证的,产自西西里恰库里(Ciaculli)的塔尔迪沃柑橘(Mandarino Tardivo)。

2017年,随着欣赏经典苦味酒的顾客开始追求更极致的口味,斯基亚沃不失时机地将



苦味加里亚尔多的配方改名为“特级极苦加里亚尔多” (Gagliardo Bitter Radicale Extra), 以满足喜爱纯正、硬派真苦味的鉴赏者。

在斯基亚沃经典的格拉帕酒中, 不得不提的还有阿玛罗尼格拉帕酒 (Grappa di Amarone)。该款酒只采用来自科尔维纳 (Corvina), 莫利纳拉 (Molinara) 和朗迪内拉 (Rondinella) 的新鲜果渣, 经过干燥后压榨酿制而成。这是一款非常细腻圆滑的格拉帕酒, 口感十分愉悦, 晶莹剔透。香气中透露出樱桃和成熟浆果的气味, 主导了花香。口感柔和、优雅、持久。酒精度: 40°。

“禁忌” 格拉帕酒 (La Grappa “Proibita”) 由精选的黑葡萄果渣酿制, 使用不连续的黄铜蒸馏器在低压下蒸馏而成。无论从香气还是口味上, 这款酒都属于正宗的威尼托格拉帕酒。其酒液透明, 晶莹剔透, 闻起来有浓郁的香草味和烤核桃味, 酸度较低。口感清新、丰富、复杂、持久。舌中感干燥。酒精度: 43°。

“四十年代” 格拉帕酒 (Grappa “La Quaranta”) 是由赤霞珠 (Cabernet) 和梅洛 (Merlot) 果渣混合酿制而成。其迷人的香味是花香和成熟果香之间完美的平衡。口



感柔软、纯净、持久。回味干燥。酒精度：40°。

斯基亚沃蒸馏酒厂成立了自己的博物馆，朱塞佩·斯基亚沃展览馆。馆中展示了斯基亚沃家族企业的发展历程，还保存了18、19世纪的各式铜制蒸馏器，这些都是当时在家庭作坊生产格拉帕酒的设备。

令人意想不到的，馆中还收藏了一个全陶制的蒸馏器，它可能是斯拉夫式的蒸馏器，又或许是用于蒸馏水果的。

此外，博物馆还陈列着一些珍贵的文献资料。包括过去手写的苦酒、利口酒和开胃酒配方，它们在20世纪初曾非常流行；皇家对生产所使用的染色剂、各种工具如杵子、铜桶、酒精计的规定。在几百年的时光洗礼中，这些文献都被小心翼翼地保存在木箱中，经历了伦巴第-威尼托王国到萨丁王国，再到意大利共和国。博物馆的墙上有一张标识有重要年份的大事记，记录了酒厂从成立到现在的发展历程；还有一组精美的古老地图，展示了维琴察地区和维琴察市从15世纪到19世纪的变迁。如果您日后有机会来维琴察，除了要欣赏当地的美酒，也别忘了参观这个富有纪念意义的博物馆。

苦酒时刻

百搭的本土风味 苦酒。意大利制造

撰文：DAVIDE STAFFA

阿马罗 (amaro, 又称意大利苦酒) 是令世人艳羡的物质文化遗产。时至今日, 阿马罗的地位堪与世界知名的烈酒并驾齐驱。它们代表并表达了意大利每一个小地方的文化和传统, 虽然这些小地方的产品往往只在当地销售, 但却充分概括了风土这一概念。

阿马罗属于苦酒的一种, 而这些不同种类的苦酒之间却不存在竞争的关系。它们各具特色, 自豪地彰显着各地区的风格, 共同为意式鸡尾酒在全世界范围内的流行做出了贡献。苦酒用途广泛, 具有四种主要味觉之一, 是唯一随着时间推移而变化的味道, 并能够平衡甜味, 使酒的风味达到令人愉悦的平衡。鸡尾酒“翻云覆雨” (Hanky Panky) 中使用菲奈特 (Fernet) 苦酒所调出的苦甜平衡就是最佳实例之一。

就像意大利各地不同的风土人情, 阿马罗也是品种繁多, 严谨而又活泼。只有在意大利才可能拥有如此丰富多彩的产品。按照以往的惯例, 我们在这里向大家推荐一些我们特别喜爱的新产品。这些产品中, 有些只是刚刚上市, 有些还不太知名, 但它们的背后都有着精彩的故事。它们适宜在10到12°C的低温下直接饮用, 或者以盎司装、小杯装、水滴和喷雾的形式作为调酒使用。它们也可以作为开胃酒或餐后酒, 用汤力水或其他苏打水稀释。阿马罗永远不会让人失望, 因为它们始终发挥着自己基本的作用, 即通过增加复杂性和质感, 强化饮品的风味。只需在鸡尾酒中加入一滴阿马罗, 它便成了“苦味司令” (bittered sling)。

阿马罗就是为鸡尾酒而生的, 无论你选用哪种阿马罗调制鸡尾酒, 结果都会让你惊喜。意大利非常幸运地拥有世界上最丰富的阿马罗品种。





Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



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

Tradition, terroir, people

delprofessore.it



路萨朵阿巴诺阿马罗1821 (AMARO ABANO-LUXARDO 1821)

该酒厂由吉罗拉默·路萨朵 (Girolamo Luxardo) 于1821年在达尔马提亚海岸的扎达尔 (Zadar) 成立。路萨朵阿巴诺阿马罗的配方可追溯到1952年。它以威尼托地区古老的罗马温泉浴场阿巴诺 (Abano) 命名,该温泉在过去500年来一直活跃着。酒瓶标签上所展示的是1600年左右的浴场。这款阿马罗所使用的药草都是野生的,并混合在一起浸泡。其中的植物成分有:康德郎皮 (condurango)、豆蔻,肉桂、苦橙皮和金鸡纳。路萨朵阿巴诺阿马罗是一款中度苦味的阿马罗,在意大利特别是威尼托地区尤其受欢迎。犹太洁食认证。酒精度:30%



“自行车手”阿马罗1814 – 卡索尼酒厂 (AMARO DEL CICLISTA – CASONI 1814)

由历史悠久的卡索尼 (Casoni) 酒厂生产,该公司成立于1814年在菲纳莱艾米利亚 (Finale Emilia)。酒名源于艾米利亚的一项古老传统,在当地,自行车手完成一圈之后会饮用一杯阿马罗。自行车手阿马罗是一款保持传统特色的产品,与许多同类产品相比,它的甜味和顺滑度没有那么明显。它本质上是苦涩的,带有标志性的饱满和圆润,最后有八角茴香的回甘。这款酒由15种植物浸泡制成,植物在浸泡约30天后,经过过滤,然后再倾析30天。酒精度:26%



药草专家阿马罗 – 瓦尔涅利酒厂 (AMARO DELL'ERBORISTA – VARNELLI)

这款出色的阿马罗是由草药、根茎和树皮在柴火上熬制,其中大黄的浓郁香气非常突出。使用来自西比利尼 (Sibillini) 山脉的蜂蜜作为甜味剂,赋予了这款酒珍珠般的光泽。它最初的目标客户是草药师,后来由于其独特的风味,也赢得了餐饮界和调酒师的青睐。它充满了成熟水果、葡萄干、龙胆、大黄、檀香和蜂蜜的香气。干燥、苦涩、温暖,带有强烈的丹宁味。药味相当浓烈,有促进消化之功效。西比拉阿马罗 (Amaro Sibilla) 也由同一家酒厂生产。这款酒是未经过滤的。酒精度:21%

纳尔迪尼阿马罗 — 巴托洛·纳尔迪尼蒸馏酒厂 (AMARO NARDINI – DISTILLERIA BORTOLO NARDINI)

纳尔迪尼 (Nardini) 成立于1779年,是意大利至今仍在经营的最古老的酿酒厂。它生产了许多好酒,其中当然少不了意大利利口酒行业中的“王牌”产品阿马罗。纳尔迪尼阿马罗诞生于1950年,这是一款以“精粹”作为配方指导思想的酒。它使用少量但精心挑选的草药制成,在植物成分之间实现了完美的平衡。它具有来自龙胆根的甘草香味及其特有的苦味,伴随着苦橙和薄荷的清新,以及烤糖的甜味带来愉悦而圆润的平衡。酒精度:31%



维尔吉利奥阿马罗 — 帕利尼酒厂 (AMARO VIRGILIO – PALLINI LIQUORI)

帕利尼酒厂尼可拉·帕利尼 (Nicola Pallini) 于1875年在Antrodoco (Abruzzo) 成立,后来于1920年代初迁至罗马,是目前该地唯一一家运营的酿酒厂。这款阿马罗以维尔吉利奥·帕利尼 (Virgilio Pallini) 的名字命名,他是尼可拉的继承人,也是酒厂现任总裁。酒瓶上的标签是一个“树人”的形象,不过他脑袋结出的不是果子,而是想法。配方中的草药和香料,包括金鸡纳,大黄和苦橙等,都可追溯到2016年重新发现的古老家族配方。标签的背面还引用了古罗马诗人维吉尔的诗句,他是但丁《神曲》中的向导,诗句为“过去的诗情画意,变作今日的动感滋味”;上面还印有维尔吉利奥·帕利尼的座右铭:“每个人都有属于他的品味。”(拉丁文:Trahit sua quemque voluptas) 酒精度:32%



里米尼 — 莱亚尔迪尼酒厂 (ARIMINUM – LEARDINI LIQUORI)

一款极佳的消化酒。虽然其酒精含量相对较高,但易于入口,并给味蕾带来令人怀念的旧时滋味。这款酒经过轻微的陈化,从而形成独特的芳香。酒名“Ariminum”是里米尼 (Rimini) 的拉丁文写法,它是酒厂创始人多梅尼科·莱亚尔迪尼 (Domenico Leardini) 的出生地。对于莱亚尔迪尼家族来说,这是一款历史悠久的利口酒。它代表着对过去的传承,因为这是莱奥纳尔多 (Leonardo) 在1958年投放市场销售的第二款利口酒。这款酒所使用的植物都源自地中海地区。在所有的草药中,马郁兰、百里香和酸橙在口感上尤为突出。酒精度:43%





比利克-河流 (BILIQ – FIUME)

这款酒的包装在2009年荣获阿戈拉 (Agorà) 大奖。它由龙胆、艾草、薄荷、橙子、金鸡纳、苦木、大黄、甘草、芦荟、柠檬、姜、丁香、朝鲜蓟和鼠尾草等药用植物浸泡而成，具有强烈而均衡的风味。里面加入了少量的糖用以软化并减轻苦味，但并不影响产品的个性。为了确定最终的配方，酒厂还对重点人群展开了调研测试，其中大部分包括平时不喝阿马罗的人，此举有效地扩大了产品的目标市场。酒精度：32%



植物苦酒-“农家”项目 (BOTANICAL BITTER – FARMILY)

“农家” (Farmily) 是一个创新项目，由弗拉维奥·安焦利洛 (Flavio Angiolillo) 和马可·鲁索 (Marco Russo) 创立，他们是米兰MAG和1930等著名酒吧的创始调酒师。2018年，他们研制出最新产品“农家”阿马罗。所采用的基本植物成分包括大黄、龙胆、烘焙咖啡豆、可可豆、苦橙皮和薄荷。形成的口感柔和馥郁，具有咖啡豆和烘焙咖啡的香气。薄荷赋予它宜人的清新感和香脂味，口感饱满而复杂，余味悠长。酒精度：28%



都灵朵拉格罗萨阿马罗 (DORAGROSSA AMARO DI TORINO)

随着现代药典的诞生，阿马罗的角色已从其最初的具有治疗功能的药物转变为“健康男性的补品”。都灵朵拉格罗萨阿马罗和朵拉格罗萨门塔与拉巴巴洛利口酒 (Doragrossa Elixir Menta e Rabarbaro) 均为杰里·托马斯 (Jerry Thomas) 项目团队的新产品，最近刚在Convent Brooklyn酒吧推出。都灵朵拉格罗萨阿马罗精选复杂的草药和香料混合酿制，其中大黄和龙胆的味道首先出现，令人愉悦。它在嗅觉和味觉上达到了很好的平衡。在所选用的其他草药中，杜松的强烈气味、野生茴香的清新感，还有甘草的圆润，都为这款酒划上了完美的句号。酒精度：23%

卡琳娜 (IL CARLINA)

大约在1700年前后,这款酒诞生于都灵卡洛·埃马努埃莱二世广场 (Piazza Carlo Emanuele II) 附近的一家小药房。都灵人又把这个广场叫做卡琳娜广场——这是萨伏伊的卡洛·埃马努埃莱的一个绰号。通过香草和药用植物的巧妙搭配,并依照传统的方法进行冷浸,制成了一种非典型的阿马罗——卡琳娜阿马罗,它具有令人难忘的风味。

配方的大部分材料均属于皮埃蒙特山区典型的草药、花朵和根茎,并加入了一些东方风味的肉桂、藏红花和零陵香豆作为点缀。奶蓟、金鸡纳、龙胆和大黄的苦味成分令人耳目一新,构成了这款阿玛罗醒目的味道。酒精度:26%



卡洛·阿尔贝托珍藏曼德拉戈拉 (MANDRAGOLA RISERVA CARLO ALBERTO)

这是一款由加勒比酒厂 (Compagnia dei Caraibi) 制作的传统阿马罗。这款酒含糖量低,口感清爽,香味馥郁,得益于在薄荷和迷迭香中添加的月桂叶、苦橙、柠檬香脂、丁香、鼠尾草和肉桂。这款利口酒由15种植物制成,但我们只能提及8种植物,以尊重与“赛特敏 (setmin)” 的生命力相关的古老仪式。在皮埃蒙特的历史上,这些植物是过去的“治疗者”。它的配方可以追溯到1978年一位来自瓦尔丘塞拉 (Valchiusella) 的药剂师,也就是一位赛特敏所传下来的古老配方。请注意,酒精度较高:45%



拉迪斯-斯托克酒厂 (RADIS - STOCK SPA)

作为意大利该行业的标志, Radis来自历史悠久的斯托克酒厂,其历史可追溯到1976年。该酒厂在制作水果和草药浸泡液方面拥有丰富的经验。这款阿马罗的独特之处在于其独具一格的和谐味道,在苦味和甜味之间达到了完美的平衡,并具有适度的酒精含量。Radis是一款令人愉悦的阿马罗,嗅觉和味觉平衡得非常出色,突出了其成分中30种药用植物的香气。植物精华的原料来自植物、草药、根茎、花朵和香料,通过浸泡、搅拌和蒸馏等方式制作而成,其中须经过3次蒸馏和2次过滤。酒精度:32%





萨提尔35-布朗蒸馏酒厂 (SATYRO 35 – DISTILLERIA BROWN SPIRITS)

这是一款以白兰地为基酒,并且在斯拉沃尼亚橡木桶中陈酿20年的阿马罗。萨提尔35是布朗蒸馏酒厂创始人尼科莱塔·马罗内 (Nicoletta Marrone) 的心血结晶。酒中的芳香来自地中海和非地中海地区的草药。其中金鸡纳和肉豆蔻被分别单独浸泡,以增强其苦味的特性;八角、月桂和山茴香则增强了香气和香脂的方面。但最重要也是最特别的是,它还包含一种咸味的药草,这种药草被罗马人称为“萨提尔”,也是酒名的由来。所有的药草均在白兰地中浸泡超过90天。酒精度:35%



托卡萨纳内格罗-托索 (TOCCASANA NEGRO – TOSO)

来自切索莱 (Cessole) 的草药学家特奥多罗·内格罗 (Teodoro Negro) 的独门配方,这款阿马罗在1970年诞生于阿斯蒂 (Asti) 的兰加 (Langa) 地区,其独特的故事甚至成为头条新闻。这款酒所用的冷浸软化的植物有37种,包括草药、花卉、浆果、农作物和野生根茎,因此所得的味道十分和谐包容。这一组合十分巧妙,在使酒的味道愉悦迷人的同时,也为饮用者的健康带来益处。除了优雅的香气和口味,托卡萨纳内格罗还得益于另一个因素:酒精结构的平衡。该系列包括“始创者珍藏” (Riserva del Fondatore), 一款在橡木桶中陈化1年的版本。酒精度:21%



瓦卡莫拉威尼托阿马罗-波利酒厂 (VACA MORA AMARO VENETO – POLI)

波利是一家位于威尼托地区的酿酒厂,自1898年开始经营。1885年,乔巴塔·波利 (Giovanna Poli) 在斯基亚翁 (Schiavon) 经营着一家叫“帽子” (Al Cappello) 餐馆,之所以叫“帽子”,是因为他们还从事帽子的制造和销售。当蒸汽火车经过餐馆附近时,乘客会一边等车,一边饮用由草药、果皮和根茎浸泡制作的阿马罗。这款阿马罗后来会有一个迷人的名字。1898年,波利酿酒厂就建在了餐馆的所在地。“瓦卡莫拉”是草药在格拉帕酒和酒精中浸泡而成的浸泡液。鉴于配方中有薄荷的存在,这款酒的味道是偏辛辣的,略带香脂味。其风格是药用和助消化的。酒精度:32%



Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



Vermouth di Torino Superiore

*This Del Professore Limited Edition boasts
all the fine nuances of a Barolo wine.*

DRINK RESPONSIBLY

delprofessore.it



东京漂流

东京Bar Trench酒吧著名调酒师Rogerio Igarashi Vaz与我们分享了他在这个城市居住超过25年间所发现的秘密——以及他的“黑眼泪”鸡尾酒配方。

撰文：THEODORA SUTHCLIFFE

Rogerio Igarashi Vaz在圣保罗土生土长，父亲是巴西人，母亲有日本人血统。他1994年来到东京寻根，自从那时之后就没有离开过。他是常驻亚洲最佳酒吧50强的Bar Trench的所有者之一，与导师伊藤先生(Itoh-san)时常在Bar Tram, Bar Trench



和Bar Triad驻场调酒。他们有一些超过10年交情的常客。当我们采访的时候，长达2个月的疫情封锁期正在进入尾声。Igarashi Vaz也在限制营业时间和人数的前提下，逐渐开始重新开放酒吧。“我们需要静候一段时间，”他说，“我们也只能静观其变，看看一切是否会恢复正常。”

在东京，哪里能喝到最棒的朗姆酒？为什么？

我推荐一家叫Julep的酒吧，他家的老板经常到世界各地旅行。他的酒吧里有一张世界地图，然后他会跟你详细介绍朗姆酒的来源。他们有各种各样的朗姆酒，甚至还有农业朗姆酒 (rhum agricole)。所以如果你想和朗姆酒，我会推荐这里。

东京有哪些不容错过的鸡尾酒吧？

如果你喜欢黛绮莉 (daiquiri)，那么就不能错过Qwang，他家也很喜欢朗姆酒。他供应各式鸡尾酒，而且因为老板娘曾经在泰国餐厅工作，所以也提供泰国菜。那里有美食、不错的音乐和很好的鸡尾酒。

东京哪里可以一边喝酒一边欣赏美景？

我推荐柏悦酒店 (Park Hyatt) 的附设酒吧，那里也是电影《迷失东京》 (Lost in Translation) 的取景地。虽然它算不上城中最好的酒吧，但可以欣赏到美丽的景色和一杯不错的曼哈顿鸡尾酒。



这里的调酒师下班后一般会去哪里喝酒？

我们附近有几家本地酒吧——他们不供应鸡尾酒，但营业至凌晨5点。日本人有传统的喝酒和吃小吃的地方，叫“居酒屋”。几乎每个地区都有当地的居酒屋，我们下班后也会到那里去。又或者，你可以去拉面店喝杯啤酒，有些店铺会营业至凌晨3到4点。我推荐你尝试一下Afuri的柚子汤拉面：它口味比较清爽，不太油腻，而且他们营业至深夜。

东京最好的小酒吧在哪里？

Open Book是一家比我们这里还小的酒吧。他们每次可能只能招待不到10人，就在新宿的黄金街（Golden Gai）一带。他们供应的饮料种类繁多，但酒吧看起来像是一家旧书店，你可以一边欣赏美酒一边看书。

东京哪里可以吃到最平民的美食？有哪些推荐的菜式？

如果你想吃点东西喝点小酒的话，我推荐一家叫GEM by moto的清酒馆。她家有许多给人惊喜的新派清酒，是用雪利酒桶或波旁威士忌酒桶陈酿的。她家的酒杯很小巧，所以你可以一次尝试许多不同类型的酒。她家的菜式不算太贵，且非常有意思：是日本元素和各国食材如核桃或蓝纹奶酪的混搭。

哪里是感受街头时尚的最佳去处？

去表参道 (Omotesando) 的地铁站。站内有许多高端品牌的时装店,但你往右拐就能到达另一个区域,那里有很多适合年轻人潮流的时尚店铺。也有很多咖啡厅和餐馆。

东京哪里有喝茶的好地方? 推荐的原因?
在表参道有一个名为“樱井日本茶体验 (Sakurai Japanese Tea Experience)”的地方。这是一家茶馆,但店主建了一个小酒吧,只能接待6人。如果你提前预订,也可以尝试多种类型的茶或鸡尾酒,或者与日式甜点搭配。这是一个比较放松的地方,不是那么正式,他们也提供一些英文解释。

东京最适合自拍的地方在哪里?
涩谷车站有个新的商城: Shibuya Scramble Square。你可以到那里的屋顶自拍,俯瞰整个城市的风景。这个地方是专门为拍照设计的,所以也是当下最流行的自拍场所。

在东京还有什么古怪的玩意儿?
你可以去一下各式各样的动物咖啡馆,例如猫咖啡馆、狗咖啡馆,甚至是猪咖啡馆和蛇咖啡馆。对我来说,到咖啡馆去看那些动物还和它们玩耍,这足够古怪。

东京风格的“黑眼泪”鸡尾酒
Igarashi Vaz说:“目前市场上大多数的香料朗姆酒都很甜。”“黑眼泪却不太甜。它前面有可可的感觉,后面有香草的感觉,所以用在鸡尾酒中更加灵活..... 它介于香料朗姆酒和黑朗姆酒之间,因此为您提供更多容纳其他配料的空间。”他的“黑眼泪”鸡尾酒融合了两种流行的日本鸡尾酒,即“Sol Cubano (古巴太阳)”和“Sahara (撒哈拉)”,具有优雅的风味,名副其实。

目前也许我们只能待在家中,但总有一天世界又将开始运转。



酒谱

古巴撒哈拉 (Sahara Cubano)

- 黑色眼泪干香料 40毫升
- 西柚汁 45毫升
- 龙舌兰糖浆 (agave syrup) 5毫升
- 汤力水 (Tonic water) 45毫升
- 新鲜青柠 ¼个
- 苦艾酒 (Absinthe) 5毫升
- 2滴安哥斯图拉 (Angostura) 苦精

将黑眼泪、西柚汁四分之一青柠榨汁和龙舌兰糖浆搅拌均匀,倒入装有冰块的平底高球杯中。补上汤力水、苦艾酒浮面,并用榨汁的青柠片和安哥斯图拉苦精作点缀。

尤金独立酿酒坊

尤金独立酿酒坊 (Eugin Distilleria Indipendente) 项目始于2014年。其创始人是尤金尼奥·贝里 (Eugenio Belli), 他是兄弟两人中的弟弟, 当时他开始对蒸馏制酒产生浓厚的兴趣。那时候正值新一轮“琴酒热潮” (Gin Craze), 这种蒸馏酒在全世界范围内愈来愈受欢迎, 重新焕发了青春。有见及此, Eugenio对此充满了热情。他大胆地将这个爱好变成了一份事业。带着决心, 他逐步地成立了一家酿酒坊——这是Brianza的第一家, 也是全意大利第三家专门酿制琴酒的酒坊。

在哥哥尼科洛 (Niccolò) 的帮助下, 该项目得以完善。尼科洛投资了酒坊, 并带来了化学知识和丰富的实践经验。

酒坊最初只是一个独立项目, 后来逐渐成为了典型的家族企业, 充满了手工精神的基本价值: 热忱、手工艺和独立性。酒坊所生产的琴酒为纯手工酿制, 因此在过程中没有使用任何合成芳香、人造香精或采取任何捷径。尤金仅使用人工蒸馏可转化为琴酒的最佳天然成分。每一瓶酒都是独一无二的, 因为它是手工蒸馏的出品: 每一滴酒都是Brianza酿酒坊的工艺结晶, 每一瓶尤金酒都是现场包装, 没有外包的工序。这种独立性一方面可以对品质进行完全控制, 还可以根据时令的材料灵活地调整每次酿制的配方, 而另一方面又可以与环境建立可持续的关系。整个过程没有使用化石燃料, 并且因为酿酒厂安装了太阳能供电系统, 甚至无需电网的供电。

尤金孜孜不倦地寻找最好的原料。他们所选取的植物原料来自不使用杀虫剂的农场, 这使得他们的配方品质出色, 与众不同。时令的柑橘类水果新鲜采摘, 手工去皮, 并在低温环境下干燥超过24小时, 这样才能使其中的精油保持原始风味。



所使用的蒸馏器呢称“罗伯特” (Robert), 是从德国的一家小企业专门定制的。该企业由穆勒 (Müller) 家族的第五代继承人在黑森林郊区的奥伯基希 (Oberkirch) 经营。罗伯特可以作为罐式蒸馏器 (Pot Still) 使用, 它也可以模拟马车头蒸馏法 (Carter Head method)。酿酒坊的首批出品于2018年深秋问世。



酒的名字“尤金”(Eugin)是体现了一种文字游戏的意味,可以有多种不同的读解。它可以被解读为创始人尤金尼奥和产品琴酒的组合。而尤金这个名字的古韵也能巧妙地概括了它的特点:出色的蒸馏琴酒。

除了标准版的7号和9号琴酒,尤金还推出不同的季节限定版本来吸引客户的兴趣,每一个版本都有着代表该季节典型的芳香、气味和口味。季节限定版(Edizioni Stagionali)的特色之一是,它们是由酿酒坊自己采集或种植的原料酿制。由于所采用的原料只在一年中的特定时间生长和成熟,因此,季节限定版属于小批量生产。

今天,尤金向所有酒类爱好者介绍这款春季(PRIMAVERA)特别版。这款尤金以春季典型的花卉报春花(primrose)为主要的香气,伴以琉璃苣花和薺草花,为蒸馏酒带来了强烈的草本花香调。这款酒(与去年的配方相同)为尤金独立酒坊在国际美味大赛(International Taste Awards)中赢得了银奖章。

春季特别版是运用混合技术酿制而成的伦敦干琴酒,其中部分植物原料与蒸馏中的酒液直接接触。这一版本的感官基调是花香。所采用的花朵采摘后立即冷冻干燥,以确保原来的香气。然后,它们经过蒸汽蒸馏以保存芳香,尤其是报春花那几乎像蜂蜜一样的甜香,清晰地体现在了酒的舌中味上。而鼻子嗅觉所感受到的琉璃苣草气味更为浓郁。薺草花的强烈香气略带苦味,中和了另外两种花的圆滑。酒的余韵非常顺滑,让人联想到紫罗兰、覆盆子和鸢尾花。这是一款具有浓郁芳香的琴酒,最适合与中性的汤力水搭配。

尤金春季版

成分:杜松、香菜、当归、报春花、琉璃苣花、薺草花、鸢尾花。

酒精度:41%。

GRAZIE

TO THE WORLD'S BEST BARTENDERS

AND TO ALL THE VERMOUTH LOVERS



#1
BEST
SELLING VERMOUTH



#1
TOP
TRENDING VERMOUTH

2020 YEAR OF THE VERMOUTH DI TORINO

DRINK RESPONSIBLY