

BarTales 调酒世界

2020年12月 | 第四期

BarTales副刊



面对面/ 西比利亚的智慧结晶
茴香女郎



名酒故事/ 来自西西里的历史记载
千人远征团和玛萨拉酒



名酒故事/ 布顿蒸馏酒厂
皇家品质



名酒故事/ 德里奥利
重生两次的马拉斯奇诺
樱桃酒



聚焦热点/ “眼泪” 鸡尾酒十强
乐在邦迪海滩

1890



GAMONDI

*Vermouth
of the year 2020*

DRINK RESPONSIBLY



100% WINES FROM PIEDMONT

www.gamondi.it

 GamondiSpirits

细节成就历史

据说，北朝鲜已故领袖金正日每年购买轩尼斯干邑的花费就超过了80万美元。许多艺术家和社会名流都对轩尼斯情有独钟，传闻独裁者也不例外。

毕竟，名酒的历史总是离不开逸闻趣事。有时候，一个特别的细节，即使是千奇百怪，也可能决定一个品牌的命运。

例如美国肯塔基州著名波旁酒“野火鸡”（Wild Turkey），其创始人汤玛斯·麦卡锡（Thomas McCarthy）就是在一次偶然的猎火鸡活动中带去了几瓶稀释的蒸馏酒。他的朋友喝过之后十分喜爱，后来还问他是否还有那天的“野火鸡波旁酒”。于是麦卡锡就给他的酒取了这个名字，这款威士忌也在不久后大受市场的欢迎。

说到这里，我们就不得不提到那款“营造气氛”的白兰地——“伟杰罗马”（Vecchia Romagna）。它的酒瓶是独特的三角形，它的广告深入人心，而更重要的是它背后的布顿蒸馏酒厂。该公司最早成立于法国，在19世纪初便为拿破仑皇室特供酒品。

在本期的文章中，您将会读到它的故事，它在世界和国内博览会上获得的30项奖牌，以及了解到它对意大利酿酒业产生的深远影响。

关注我们



BarTales 调酒世界 2020年12月 | 第四期

执行总编：Melania Guida
(melaniaguida@bartales.it)

编辑：Fabio Bacchi
(fabioacchi@bartales.it)

美术编辑：Cinzia Marotta
(grafica@bartales.it)

贡献者：Alessandro Palanca, 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

茴香女郎

老字号瓦内利酒厂的“女将”们 于2019年迎来150周年华诞

撰文：MELANIA GUIDA

在春回大地之际，瓦内利酒厂的一款新酒隆重面世。这款酒名为“Perisco”（佩里斯科），是一款陈酿了20年的桃子利口酒，仅限量生产3500瓶。它也是为了庆祝皮耶韦博维利亚纳（Pievebovigliana）的瓦内利酒厂在2019年的150周年华诞而推出的新品。庆祝活动从2018年9月30日开始，一直持续到2019年。“庆祝将持续到9月30日”，奥莉耶塔·瓦内利（Orietta Varnelli）说，“圣杰罗姆日是一个理想的庆祝日，因为我们的公司的历史上出现过两位杰出的‘杰罗姆’：一位是创始人杰罗姆医生，另一位则是第三代领导者，即我们的父亲杰罗姆。”

瓦内利酒厂坐落于皮耶韦博维利亚纳和穆恰（Muccia）之间，占据着西比利亚山脉的中心位置。在过去的一个半世纪间，四代的药草师前赴后继，传承古老的秘方，坚持用传统的工艺和精益求精的专业精神制作佳酿。1988年，这个马尔凯地区最古老的利口酒品牌成为了一家股份制公司，资本完全属于瓦内利家族。公司的现任总裁是埃尔达（Elda），她的三位女儿多娜泰拉（Donatella），奥莉耶塔和西蒙内塔（Simonetta）则共同负责酒厂的经营。





这四位女性组成了一支坚强而有魄力的团队，她们与当地的文化有着深厚的渊源，同时也是瓦内利酿酒工艺的守护者。瓦内利出色的品质在意大利乃至世界范围内都广受认可，其中的标志产品包括：“Varnelli anice secco speciale”（瓦内利特级干茴香酒）、“Amaro dell’ Erborista”（药草专家苦味酒），以及“Amaro Sibilla”（西比利亚苦味酒）。这些酒最初是作为抗疟疾和退烧的药酒制作出来的，里面含有大量的大黄龙胆、金鸡纳和多种药用植物。正如西蒙内塔所说：“这些都是纯正的产品”——承载着历史的产品。这也让我想到，在调酒业界，茴香利口酒的受欢迎程度一直是起伏不定的。

瓦内利

上图为穆恰的厂房
(照片出自“VARNELLI.
ANICE DA
GUSTARE”, 由
EDIZIONI
GRIBAUDO,
SAVIGLIANO
2006年出版)。



“没错。正因为如此,我们才开展了‘传教’计划”,西蒙内塔一针见血地指出。这是什么意思呢?“我们需要更广泛地宣传茴香利口酒的文化。”为什么呢?“我们希望更多人能够了解到这一古老的产品,它原是调酒的基础;要记住,它其实是利口酒诞生的一部分。”

然后我们谈到了如今风头正盛的阿马罗(苦味酒)。“这一切得从9年前说起,当时我在佛罗伦萨主持瓦内利奖”,西蒙内塔说,“那是我第一次带了一瓶阿马罗回家,而且已经是开瓶的。时代已经变了;现在人人都爱阿马罗。”是什么原因导致了这种转变呢?

“精酿啤酒的潮流已经开始了,这股潮流也让人们的口味转向了苦味酒和地方特色酿制。”但是,时下呼吁的饮食健康,会对这股潮流造成影响吗?“我们也需要留心‘泡沫经济’的风险。我不希望人们对传统利口酒的重新关注,最终会变成行业的问题。”放眼世界范围内的酒业,小酒厂自身的文化传统究竟有多重要?“这是一个重要的价值,也是我们的优势,一项我们必须保持的优势,”奥莉耶塔表示,“这在海外市场尤其受重视。”

一个半世纪的历史,是一笔价值不菲的遗产。尽管你们现在还正值盛年,但展望未来,是否有为下一代参与公司的业务提前作打算?“我们当然会考虑这个问题。子孙们都在准备着,我们会按部就班的。”

是否还有其他活动纪念酒厂成立150周年?“我们会推出一款瓦内利大瓶装(Magnum),然后在接下来的几个月里,颁发一个奖项,旨在通过不同的艺术表现形式,在国内和国际上加强‘西比利亚山脉奇迹’这一形象”,奥莉耶塔自豪地说,“说实话,能在这里生活和工作的确是非常幸运的。”

Vermouth and Sparkling Wines since 1891



COCCHI

Paolo Cocchi

www.cocchi.com

GOTHAM EAST
Shanghai
www.gothameast.com

HIGH SPIRITS
Hong Kong
www.highspirits.com.hk



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU. REGULATION N. 1308/13

DRINK RESPONSIBLY

千人远征团和玛萨拉酒

加里波第和弗洛里奥的酒窖： 统一意大利的葡萄酒的故事

撰文：FABIO BACCHI

在历史上,1860年5月11日被记载为意大利南部结束波旁王朝统治的一天,并从那时起开启了意大利统一的进程。而玛萨拉酒在这段历史中所发挥的作用却鲜为人知。

在1860年5月5日和6日夜,加里波第与他著名的“千人远征团”在夸尔托(Quarto)登上了从热那亚抵达的皮埃蒙特号(Piemonte)和伦巴第号(Lombardo)汽船。夸尔托的一位热那亚人本应为加里波第提供一批现代武器和弹药,但计划并未如期实现。于是,他们带着仅有的一些弹药和一批被称为“门栓”的老式步枪,展开了征程。

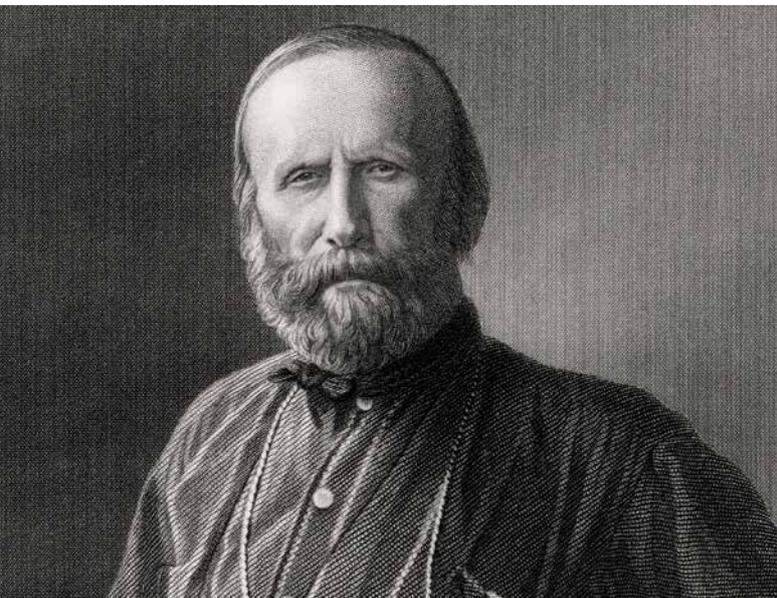
萨丁国王维托里奥·埃马努埃莱二世(Victor Emanuel II)宰相加富尔伯爵卡米洛·本索(Camillo Benso Count of Cavour)是这次远征募款的担保人。然而在5月7日,皮埃蒙特的军队带着四门大炮和数百支现代步枪准备对付远征团。5月11日上午,两艘汽船抵达马萨拉港(Marsala)。这时,加里波第做出了一个出人意料的决定,他选择在马萨拉登陆,而不是按先前的计划在沙卡(Sciaccia)或帕洛港(Porto Palo)登陆。

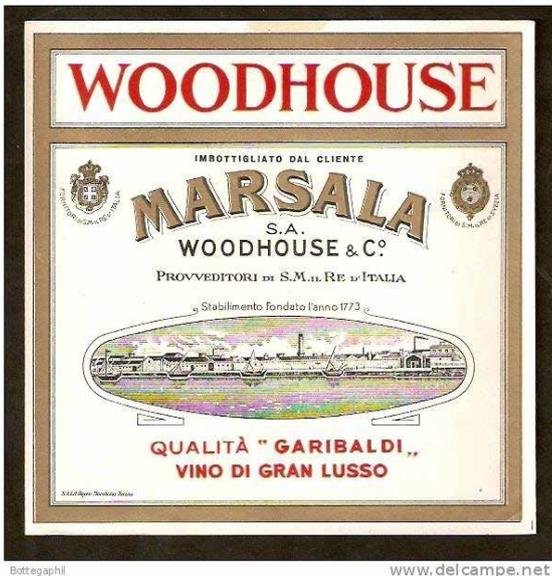
接着,船队遇到了渔夫安东尼奥·斯特拉泽拉(Antonio Strazzer)所驾驶的小船。安东尼奥告诉他们,波旁舰队已经离开了马萨拉,港口无人看守,一些英国商船正在装载玛萨拉酒。在这些英国船只中,有两艘有“无畏号”(Intrepid)和“阿耳戈斯号”(Argus),它们是为了保护英国公民及其财产,特别是英国商人伍德豪斯(Woodhouse)和英格汉姆(Ingham)的酒庄而来。事实上,波旁王朝的将军莱蒂

齐亚(Letizia)因为害怕发生动乱,没收了所有人的武器。渔夫带领加里波第的船只来到港口,但排水量较大的伦巴第号还是搁浅在了伍德豪斯的仓库前面。

约翰·伍德豪斯是一位来自利物浦的商人,他在推广玛萨拉酒方面起到了重要的作用。故事要从1773年说起,伍德豪斯乘坐的“伊丽莎白”号商船驶向马扎拉德尔瓦洛(Mazara del Vallo)的时候,由于遭遇了突如其来的风暴,他们不得不停泊在马萨拉港避难。在这里,他接触到了当地的葡萄酒。伍德豪斯品尝之后,决定把50桶玛萨拉酒带回英国,测试市场的反应。结果玛萨拉酒大受欢迎,于是他便开始投资酿酒行业。

随着萨伏伊三色旗的升起,在当地渔民充当摆渡人的帮助下,加里波第的船只开始了登陆行动。

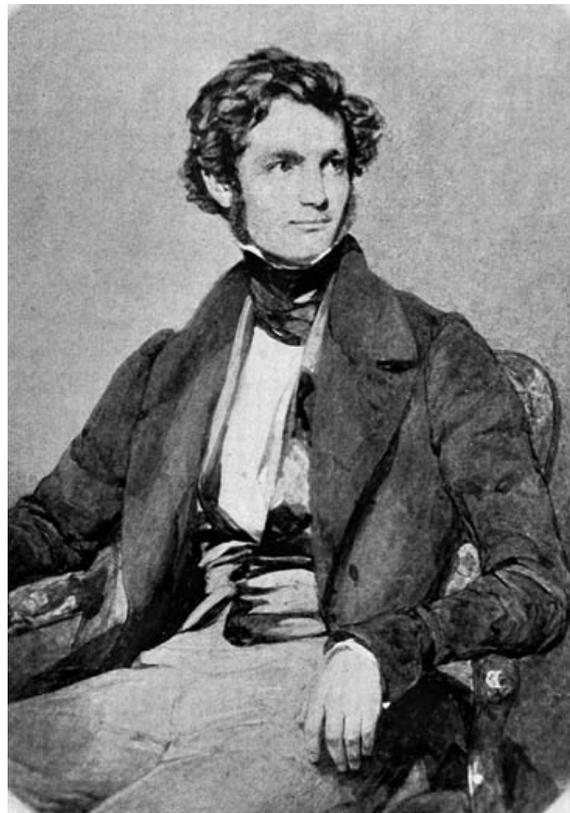




远征

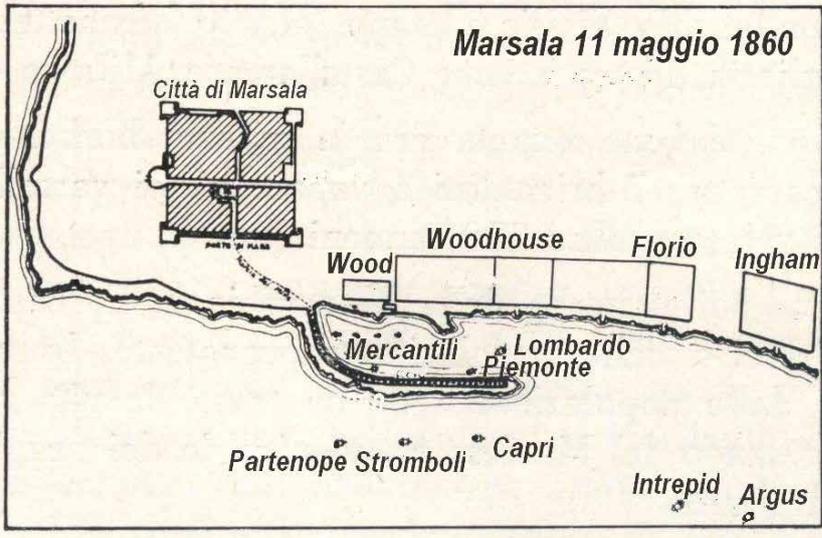
上图,伍德豪斯酒庄(油画,佚名,19世纪初)。左图,约翰·伍德豪斯。上一页,朱塞佩·加里波第。

海平面上出现了三艘波旁战舰的身影:斯特龙波利号(Stromboli)、帕泰诺普号(Partenope)和卡普里号(Capri),但他们并没有立即行动。事实上,波旁军队直到后来才意识到发生了什么。波旁指挥官威廉·阿克顿(William Acton)不知道这两艘英国船只是否正在为加里波第护航。而且他看到其他商船正在装货,于是决定先弄清楚来龙去脉,以免与英国人开战。阿克顿要求与英国船只的指挥官交谈。英国方面也以礼相待,因为“阿克顿”这个姓氏源自英国一个显赫的家族。他们解释说,他们的指挥官上岸来见英国副领事理查德·科森斯(Richard Cossins),他也是英格汉姆财产管理人(英格汉姆是在该地经营的另一位英国生产商)。阿克顿让英国人在他们在港口开火之前离开。英国副领事出面调停,英国船只让开,而且所有英国公民的财产上都升起了英国国旗,以防被波及。然后波旁军队开始开火。从5月11日13时至16时这一时间差,让加里波第及其远征团能够及时安全地登陆,也使得波旁军队计划落空。

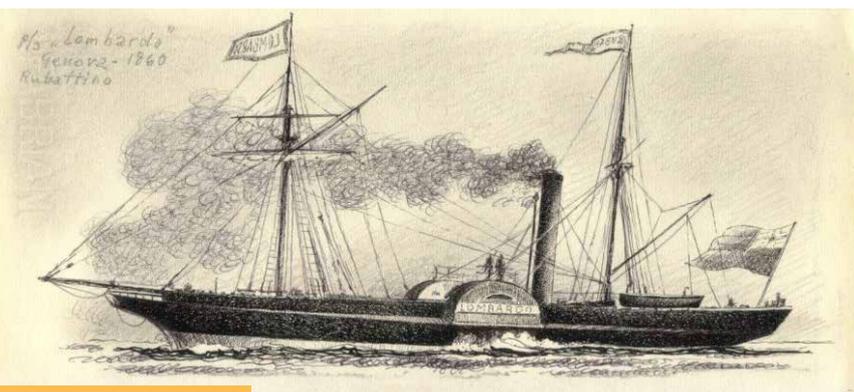
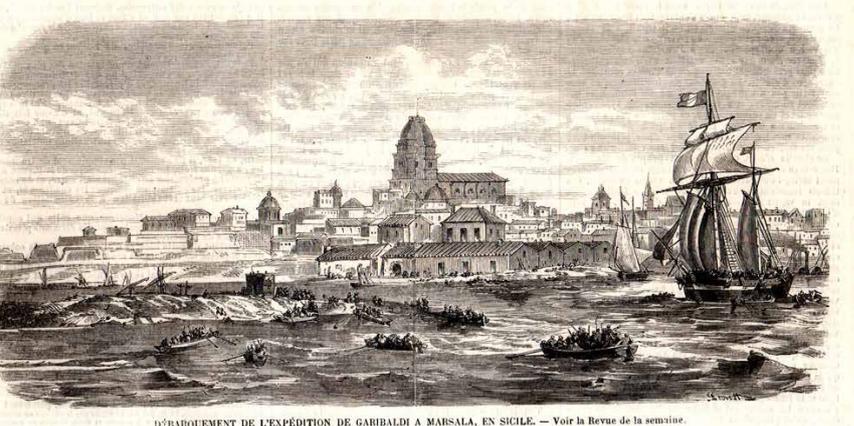


与此同时,马萨拉的电报员向特拉帕尼(Trapani)的波旁指挥部发出警报,称两艘撒丁船只已抵达,他们的部队已经登陆。但是,加里波第军团已经解除了当地守军的武装,逮捕了总督,并夺取了电报机。为了防止波旁王朝派兵增援,他们发了一封假电报,内容是:“虚惊一场,那些船上的是前往马耳他的英国新兵”。特拉帕尼方面回复:“你这白痴!搞清楚再说!”

5月11日晚,马萨拉人欢呼加里波第成为他们的解放者。他应弗朗切斯科·克利斯皮(Francesco Crispi)的请求,要求地方议会宣布西西里脱离波旁王室的统治。加里波第将军被邀请以意大利国王维托里奥·埃马努埃莱二世的名义执行专政。当天晚上,加里波第统一了最大的王国,他用3.20里拉买来的12瓶“英国酒”进行致敬。

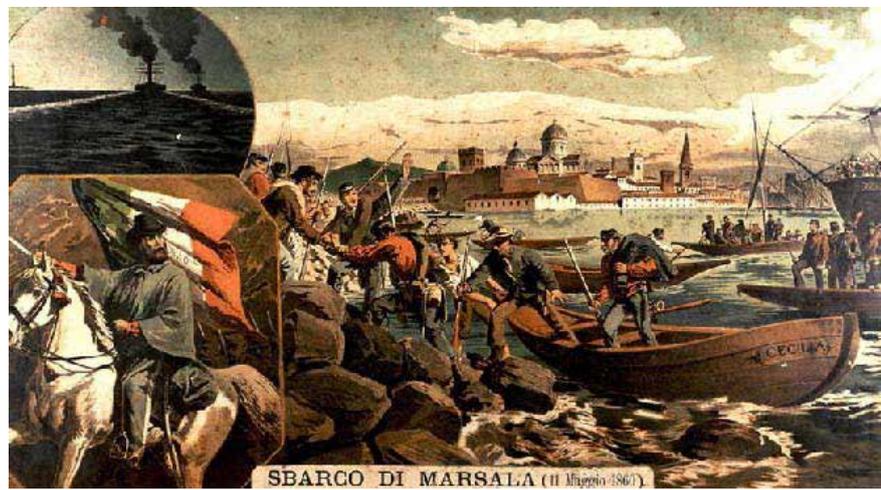


这些酒就购买自罗吉亚广场 (Piazza della Loggia, 现在的共和国广场) 的“大意大利” (Grand'Italia) 商店。历史学家对英国指挥官和加里波第之间是否有协议这个问题存疑, 以及阿克顿指挥官推迟开火 (从而有利于登陆) 是出于外交礼节还是因为他不看好波旁王室。如果联系到威廉·阿克顿指挥官后来在1870年被任命为意大利王国的海军大臣, 那么后一种可能性则比较高。许多历史学家都认为, 对两西西里王国的占领是在英国和法国的允许下策划的。也许连弗朗西斯二世 (Francis II) 和他的父亲, 波旁王朝的斐迪南二世 (Ferdinand II) 都已经知道没有机会与欧洲列强对抗。但可以肯定的是, 加里波第及其军团能够成功登陆



马萨拉
千人远征团登陆。
上图为伦巴第号蒸汽船。右上图, 威廉·阿克顿指挥官。

马萨拉, “无畏号” 和 “阿耳戈斯号” 功不可没。它们是官方保护英国玛萨拉酒庄的两艘旅船。加里波第及其军团在酒瓶里装满了玛萨拉酒, 这也是英国海军上将霍雷肖·纳尔逊 (Horatio Nelson) 在与拿破仑舰队展开特拉法尔加战役之前给船员们喝的酒: 在英国, 这种象征好兆头的酒被称为 “玛萨拉胜利酒”。一份日期为1800年3月19日, 由海军上将霍雷肖·纳尔逊和约翰·伍德豪斯签署的文件中, 记载了为驻马耳他的英国海军供应第一批玛萨拉酒的内容。



VLQPR

**MARSALA SUPERIORE
GARIBALDI DOLCE**
Denominazione di Origine Controllata

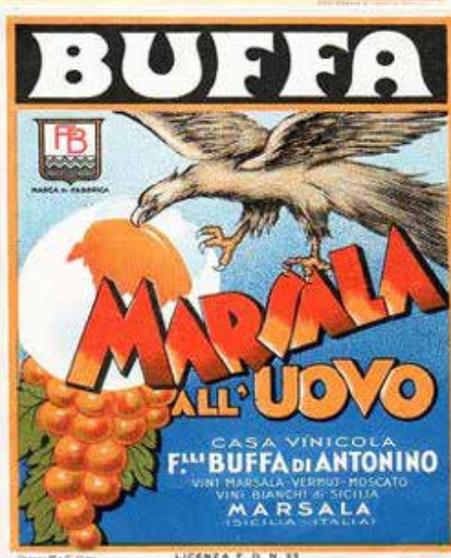
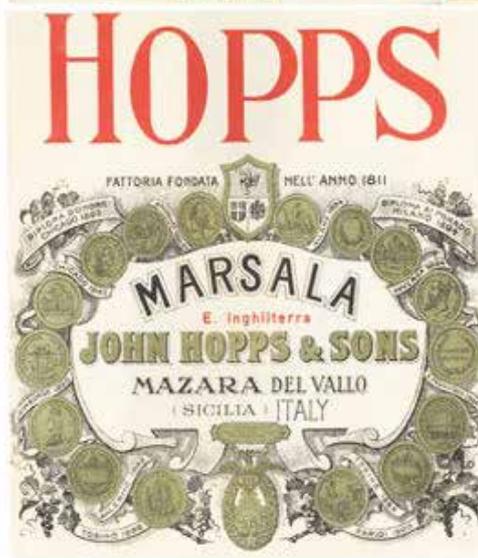
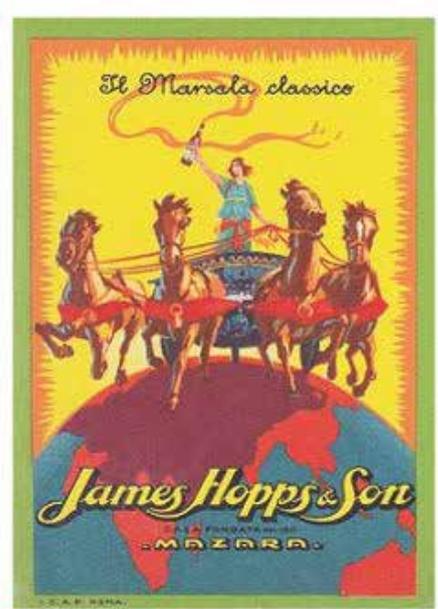
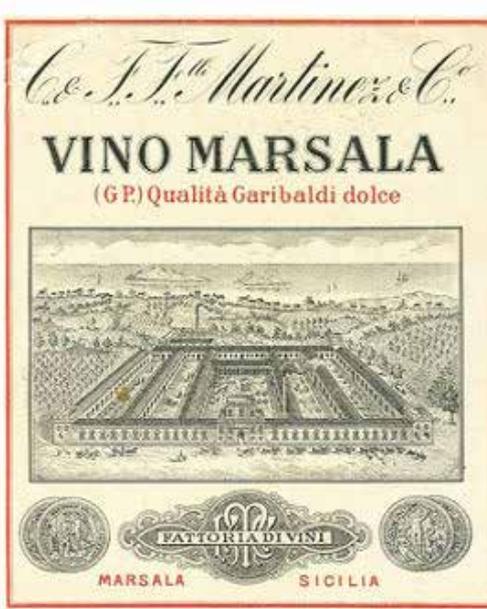
CANTINE VINCI

e 750 ml. | ALC. 18% vol. | ITALIA
IMBOTTIGLIATO DA VINCI VINI srl - MARSALA - Italy - LIC. U.I.C.E. IT/001941046X
CONTRO SALTATI • CONTRO SALTATI • CONTRO SALTATI • CONTRO SALTATI • CONTRO SALTATI



从马萨拉出发，加里波第开始了其胜利征程，经过卡拉塔菲米 (Calatafimi)、巴勒莫 (Palermo)、米拉佐 (Milazzo) 和沃尔图诺 (Voturno) 等战役，走向了那场让他们名垂青史的壮举。1860年10月26日，加里波第在特阿诺 (Teano) 举行的历史性会晤上将南方王国献给了维托里奥·埃马努埃莱二世，并称他为“意大利国王！”。然后，加里波第决定去卡普雷拉 (Caprera)，带着由马萨拉名人塞巴斯蒂安诺·贾卡隆·安吉列里 (Sebastiano Giacalone Anghileri) 送给他的一匹母马。那匹母马的名字就叫“玛萨拉”。

1862年，格里涅伯爵邀请加里波第到马萨拉做客。7月20日，他在那里发表了著名的言论“要么罗马，要么死亡！”他和儿子多梅尼科 (Domenico) 一起参观了弗洛里奥



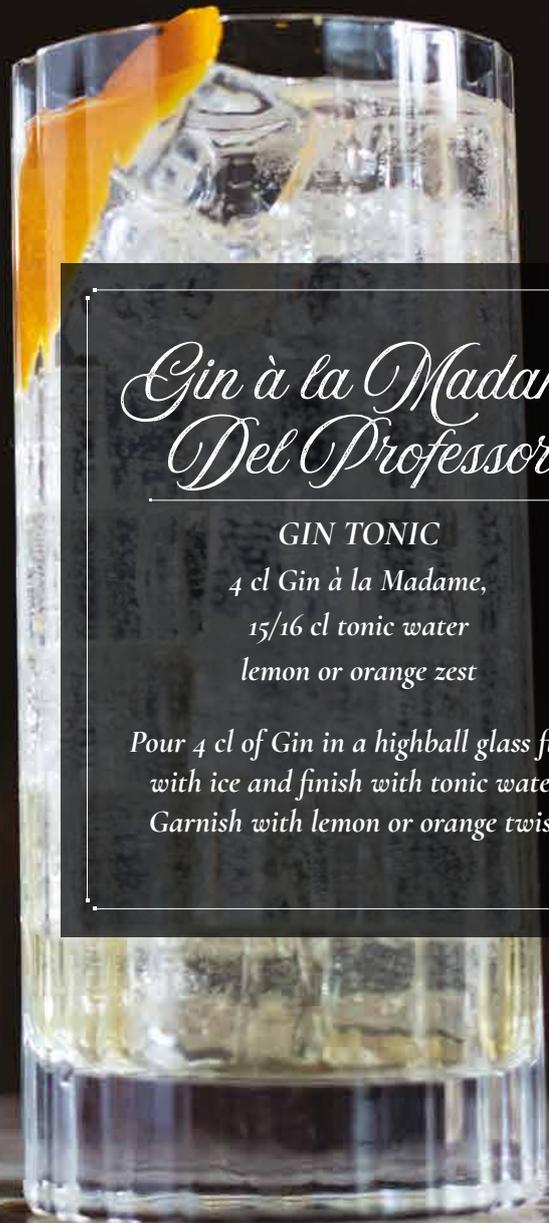
纪念
 上图，加里波第纪念馆的铭牌。上图，马萨拉的加里波第门。



(Florio)酒庄。多梅尼科昵称为“梅诺蒂”，这是为了纪念同为参加千人远征的爱国者奇罗·梅诺蒂(Ciro Menotti)。弗洛里奥酒庄是马萨拉最古老和规模最大的生产商之一，创始人是卡拉布里亚人维琴佐·弗洛里奥(Vincenzo Florio)，他和儿子伊尼亚齐奥(Ignazio)合伙买下了一个大葡萄园并酿造高品质的葡萄酒。当时，弗洛里奥和英国酒庄伍德豪斯、英格汉姆三足鼎立。后来，弗洛里奥的酒庄成为了玛萨拉酒的主要生产商，并将其销往世界各地。加里波第纪念馆中仍然保存着当时的历史记录点滴，纪念馆本身即位于马萨拉的弗洛里奥酒庄内。也就是在那时候，加里波第首次品尝到以他命名的一款玛萨拉酒：玛萨拉G.D.(Marsala G.D.)。“G.D.”是“Garibaldi Dolce”的缩写，意为“加里波第甜酒”。这款玛萨拉酒的含糖量超过100克/升，是由格里洛

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE



*Gin à la Madame
Del Professore*

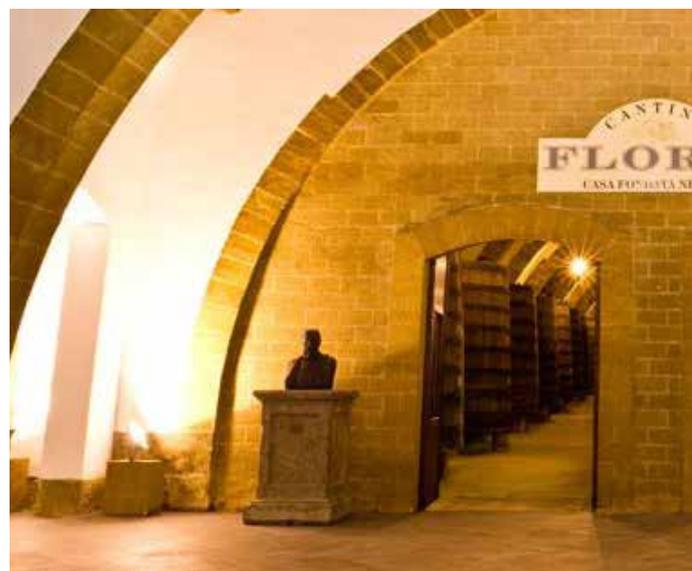
GIN TONIC

4 cl Gin à la Madame,
15/16 cl tonic water
lemon or orange zest

Pour 4 cl of Gin in a highball glass filled
with ice and finish with tonic water.
Garnish with lemon or orange twist.

Tradition, terroir, people

delprofessore.it



(Grillo)、卡塔拉托 (Cataratto) 和因佐利亚 (Inzolia) 出产的葡萄精选混酿而成。葡萄园位于特拉帕尼沿海地区的马萨拉和马扎拉德尔瓦洛, 这里的葡萄更容易自然氧化, 糖分含量更高, 从而使酒的口感优雅而醇厚。该地区冬季气候温和, 降雨量有限, 夏季非常炎热, 风和日丽。土壤为沙质, 略带粘性。

一般条件下, G.D. 的颜色呈黄玉色, 带有强烈的琥珀色反光。口感丰富、饱满、甜美、柔和, 香气浓郁而持久, 散发着椰枣和干果的香味, 以及在陈化两年的橡木桶的味道。葡萄经滚筒打碎后, 在 20°-25°C 的温度下进行发酵。在呈稻草黄色的基酒中, 加入葡萄酒酒精、蜜甜尔 (葡萄酒酒精加入新鲜葡萄汁中) 和熟葡萄汁 (新鲜葡萄汁直接加热还原)。蜜甜尔 (Mistelle) 指的是“用酒精调和的新鲜葡萄汁”。不同的蜜甜尔颜色各异, 可以是红色的, 也可以是白色的。这种复杂的混合物, 加上最终的酒精含量和所需

历史
弗洛里奥酒庄的一些照片。



的糖度，赋予了玛萨拉G.D.传统的香气，酒精度约为18%。它是一款理想的甜料酒，适合在12°C至14°C的温度下饮用，也是鸡尾酒中的佳品。

1969年，玛萨拉酒被授予“原产地控制命名酒”（Denomination of Controlled Origin, DOC）的称号。作为意大利第一款DOC葡萄酒，玛萨拉酒是酒庄和整个地区的骄傲。弗洛里奥酒庄的玛萨拉酒是一生中至少应该欣赏一次的瑰宝。感受那里的气氛，重温意大利的历史，感受对这个国家的热爱，领略玛萨拉酒的独一无二之处：它使葡萄酒最大的错误和危机——氧化——转化成为它最大的本钱。



皇家品质

可可甜烈酒、布顿古柯酒、和
“伟杰罗马”的成功故事。
缔造历史和营造“氛围”的经典利口酒。

撰文：ALESSANDRO PALANCA

1820年的春天，一位法国青年在意大利城市博洛尼亚踏出了创业的第一步。当时他可能也没有料想到，他的事业在日后会取得巨大的成功。青年名叫让·布顿 (Jean Bouton)，后来按照意大利语的习惯改名为乔瓦尼·布顿 (Giovanni Buton)。他在制作蒸馏酒方面颇有造诣，并拥有家传的古老秘方。

布顿家族来自法国夏朗德 (Charente)，从18世纪初开始在通奈布通讷 (Tonnay-Boutonne) 酿造利口酒。让的父亲和祖父都是酿酒师，他自小便对酿酒产生热情。18世纪末，让·布顿仍然居住在法国，在侄子保罗 (Paul) 和夏尔 (Charles) 的协助下，通过多次试验他们试验并完善了蒸馏设备和陈酿方法。随后，让搬到巴黎附近成立酒厂，生产干邑和其他利口酒。他的努力得到了回报，在19世纪初，拿破仑皇室对其产品青睐有加。作为皇室的供应商，布顿也由此打开了通往其他欧洲国家的大门。

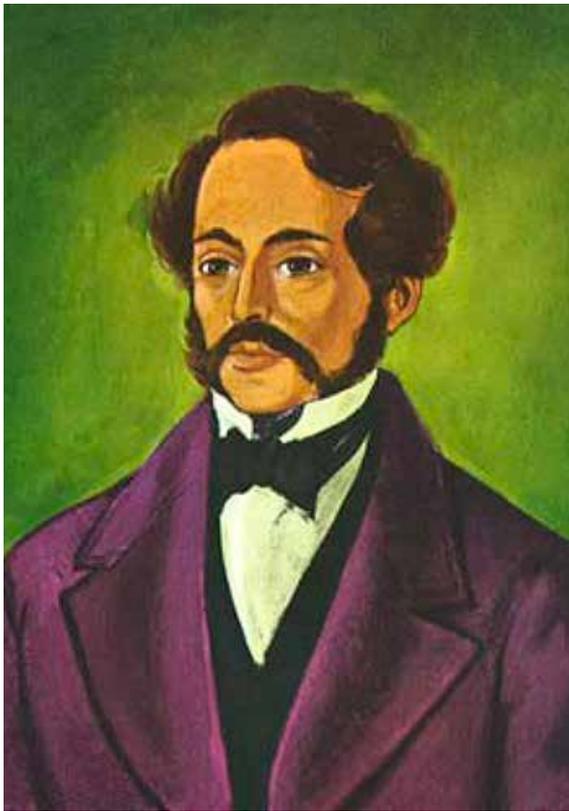
然而，随着波旁王朝的复辟，他的命运发生了转变。作为拿破仑的支持者，他被迫流亡国外，多次迁徙。但是，他没有放弃酿酒师的专业。来到意大利之后，让开始寻找地理和气候条件与夏朗德相似的土地。当他来到罗马涅 (Romagna) 地区，了解当地种植的特雷比亚诺白葡萄 (white Trebbiano grape) 的情况后，就决定在该地定居。

接下来，让在博洛尼亚的彼得拉梅拉拉街 (Via Pietramellara) 开设酿酒厂，也就是“乔瓦尼·布顿蒸馏酒厂”。这个厂房比以前在巴黎的厂房更加现代化和井井有条。

在其女婿，也就是利口酒生产商奥利维尔 (Olivier) 的帮助下，让开始制作特雷比亚诺蒸馏酒，并接连生产出一系列脍炙人口的利口酒：Crema Cacao (可可甜烈酒)、Coca Buton (布顿古柯酒)、Amaro Felsina (费尔西纳苦味酒，一款真正的费尔西纳酒，以博洛尼亚在埃特鲁里亚语的旧称命名)，甚至还有一款被称为“胸口疾患灵药”的树胶糖浆。

乔瓦尼·布顿蒸馏酒厂的合伙人中有一位叫贾科莫·罗维纳兹 (Giacomo Rovinazzi) 的糕点师。当时，公司由菲利波·萨索利·德·比安奇 (Filippo Sassoli de'Bianchi) 侯爵管理，他是玛丽亚·罗维纳兹 (Maria Rovinazzi) 的丈夫，而酿酒厂是他们结婚时的嫁妆。这个时期，Buton的产品已经闻名海外，并在国际博览会上获奖无数：1873年在伦敦和维也纳、1878年在巴黎、1881年在米兰、1896年在布宜诺斯艾利斯，1900年在巴黎再次获奖。

萨索利侯爵来自一个古老的贵族家庭，他被认为是酿酒厂的新创始人。他的高瞻远瞩使公司业务迅速发展，也使品牌登上了国际舞台。当许多贵族逐渐没落，失去特权，



文件
公司保存的一些
古董。左图为让·布
顿的画像。

无法适应时代变迁的时候，萨索利家族却屹立不倒，将生意做得风生水起。在人们的眼中，萨索利是一位多才多艺的传奇人物：他富有人文情怀，是一位虔诚的天主教徒，在政治领域和议会中也十分活跃。

1929年的经济大萧条使公司遭受重创。1936年，萨索利侯爵和他两位儿子阿奇列（Achille）和贝尔纳蒂诺（Bernardino）承担起领导公司的责任。他们注意到市场更偏好干的口味，于是决定专注于酿制葡萄酒烈酒。同时，他们也迎来了一位新的合伙人，莱奥妮达·扎里（Leonida Zarri）博士，她将对公司的业务做出巨大贡献。出于对市场趋势的敏感，他们重拾了其始创者最初的灵感。1939年，酿酒厂推出了一款高品质的白兰地“Vecchia Romagna（伟杰罗马）”，其价格高于市场上的法国干邑。这款酒很快便取得了成功。

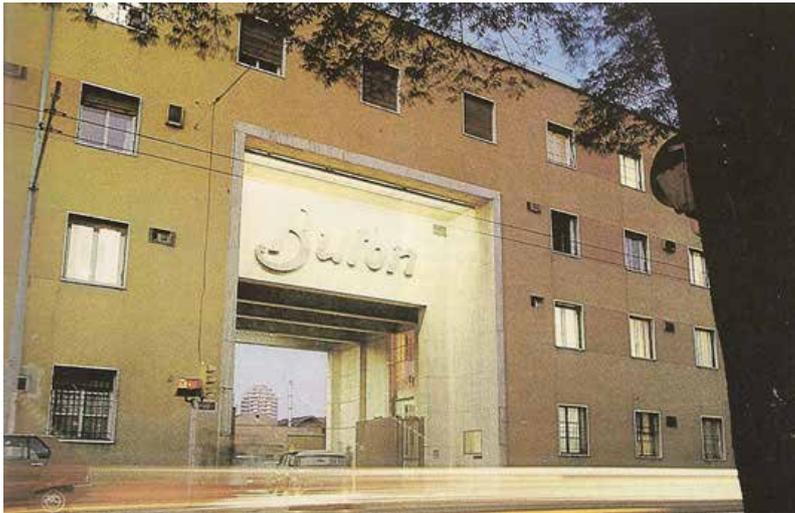
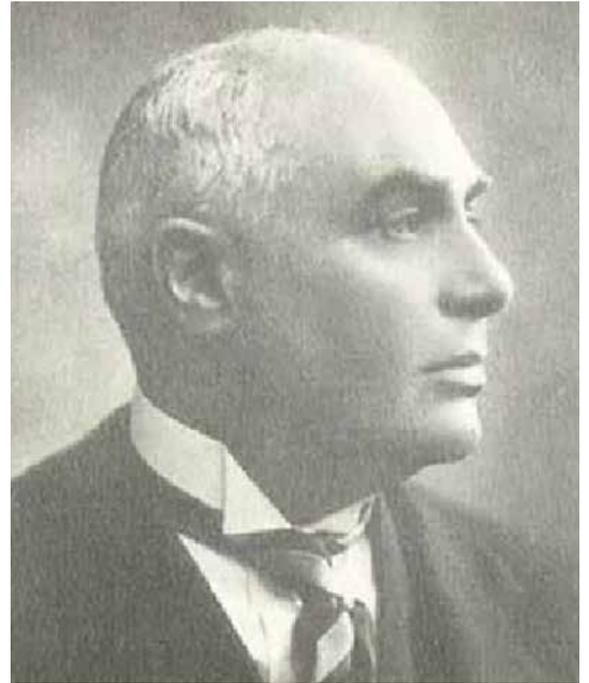
1943年，战争的轰炸将位于彼得拉梅拉拉街的酒厂夷为平地。所幸的是，酒窖被保存了下来，而其中储藏的酒品都被留作陈酿。事实上，这些酒窖深藏在地下，因此占领者并未发现。多亏了这些珍贵的窖藏，企业才得以在战后重新运作。1945年，酒厂在市内马西尼街（via Masini）24号重建，博洛尼亚红衣大主教也出席了开幕式。

“伟杰罗马”的酒瓶是为人熟悉的三角形瓶身，标签上绘有酒神巴克斯的形象。这一鲜明的特征依然保留至今。在战后的年代，这款酒极受驻扎在博洛尼亚的美国士兵的欢迎。1965年，教皇保罗六世授予整个布顿公司，包括工人和管理人员，在罗马教廷进行访问的机会。这是教皇有史以来第一次授予一个公司这样的权利。

“伟杰罗马”白兰地是推动布顿崛起的引擎。除了在博洛尼亚的酒厂外，公司还在奥扎诺（Ozzano）、卡萨普拉（Casapulla）、的里雅斯特（Trieste）、卢加诺（Lugano）和法兰克福等地开设了分厂。

在20世纪70年代，布顿是意大利第四大广告商，当时的投资额高达数十亿里拉。博洛尼亚演员吉诺·塞尔维（Gino Cervi）受邀主演其著名广告，使得“伟杰罗马”作为“营造氛围”白兰地的形象深入人心。

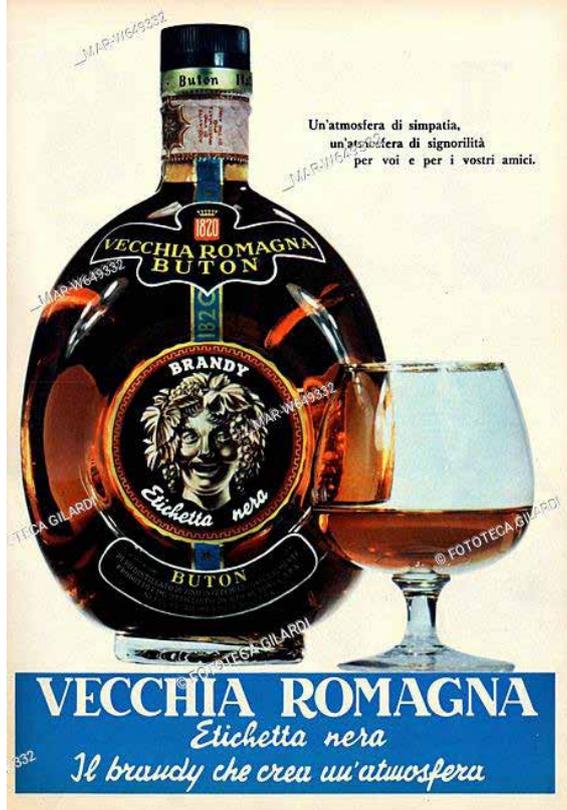
位于罗马涅大区奥扎诺的陈年酒窖是白兰地的“圣地”，里面存放着数千个利穆赞橡木酒桶。奥扎诺也因此获得了“白兰地之都”的美名。在白兰地的陈酿过程中，需要先



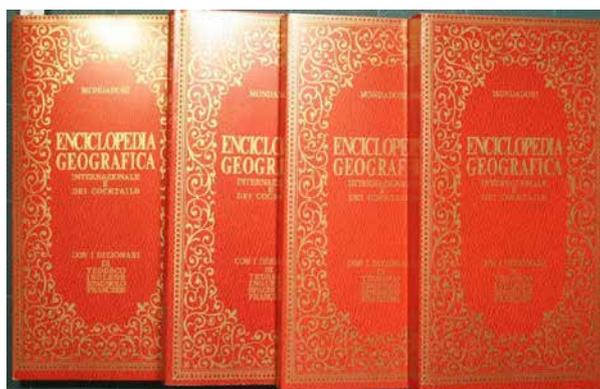
历史

上图为萨维纳圣拉扎罗的蒸馏酒厂。下图为旧布顿酒厂，现已被拆除。右图为菲利波·萨索利·德·比安奇侯爵。

在较小的酒桶中进行一项工序，然后再移到大桶中混合，使产品质量一致。布顿的蒸馏酒酿制包含三个基本步骤：使用连续或非连续蒸馏法合成所得的白兰地，然后陈化，最后调配。布顿利口酒是通过蒸馏制成的，然后再加糖。我们已经提到过，当时名为“Elixir Coca Buliviana (布利维亚古柯酒)”的布顿古柯酒在1900年巴黎世博会上获得了大奖，而萨索利侯爵也被授予了荣誉勋章。著名的卫生学家和参议员保罗·曼泰加扎 (Paolo



© FOTOTECA GILARDI
MAR-W649332 - agefotostock



Mantegazza) 甚至将布顿古柯酒称为“意大利利口酒的荣耀”。

为了庆祝公司成立150周年，布顿与Mondadori合作出版了《世界地理和鸡尾酒百科全书》(Enciclopedia Geografica Internazionale e dei Cocktails)。

20世纪80年代，布顿陷入财务困境，被跨国酒精饮料公司大都会(Grand Metropolitan)，也就是后来的帝亚吉欧(Diageo)收购。1999年，黑山集团(Gruppo Montenegro)的拥有者塞拉尼奥利(Seragnoli)家族从帝亚吉欧手中买下了布顿公司及其品牌。目前，“伟杰罗马”由黑山集团生产。

随后，生产被转移到小镇圣拉扎罗(San Lazzaro)，那里有一大片区域专门用于生产和陈酿蒸馏酒。

在我们今天看到的产品中，经典的白色商标版本是通过连续蒸馏法制成，并在橡木桶中陈化的年轻白兰地。其口味清新细腻，令人愉悦。“伟杰罗马”黑色商标版本则是连续蒸馏和非连续蒸馏的结合，先在大桶中陈化，再放进橡木桶中陈酿。

Riserva Tre Botti(珍藏三桶白兰地)是一款具有丰富和浓郁口感的白兰地，它是由几种优质蒸馏酒调配而成的，其中最上乘的蒸馏酒经过10-15年的陈酿。它在不同的酒桶中经过三个不同阶段的陈化：法国小型橡木桶中的陈化决定了其结构和特性，斯拉沃尼亚大橡木桶则让其变得顺滑圆润，而意大利红酒桶则赋予了它天鹅绒般的优雅气息。经过两个世纪，让·布顿的愿景仍继续前行。

重生两次的马拉斯奇诺 樱桃酒

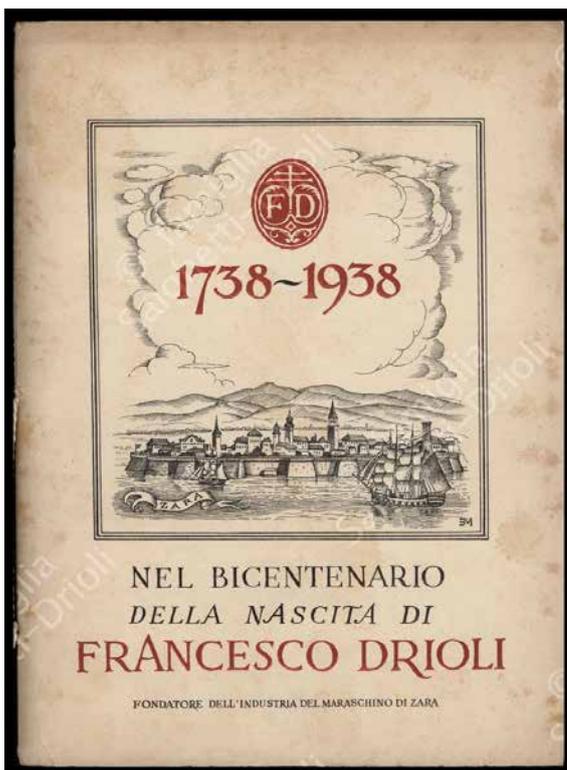
一次掷骰子和一场毁灭性的战争， 决定了意大利第一家利口酒企业的命运

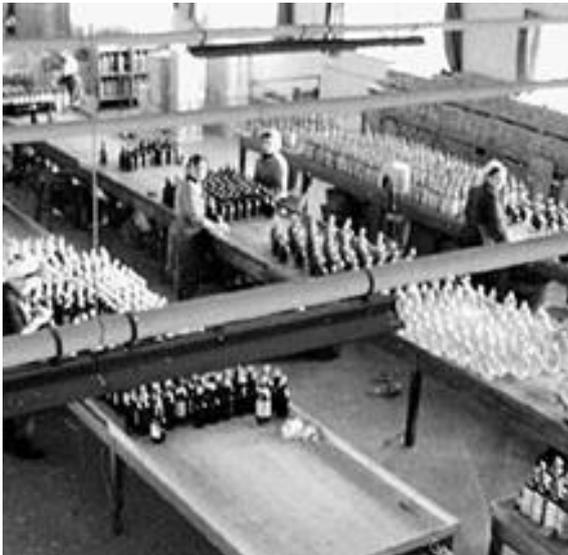
撰文：FABIO BACCHI

有些利口酒的历史早已成为一个国家文化的一部分。我们今天要讲述的这家企业的故事，正是属于德拉马提亚(Dalmatia)历史的一部分，尽管它早已不复存在，并且为人所遗忘。但是，它承载着这片土地的记忆，却依然留存在许多意大利人的心中。故事发生在很久之前，当时“意大利”这个现代国家还没建立起来；假如把这个故事拍成电影，那将会是史诗般宏大。这就是德里奥利马拉斯奇诺樱桃酒(Drioli Maraschino)的故事，它是意大利的第一款马拉斯奇诺，也是意大利最古老的利口酒企业。

1612年，贝尔加莫及其周边地区的山谷成为了威尼斯共和国的一部分。18世纪初，一位名叫伊塞波·萨尔盖蒂(Iseppo Salghetti)的稻草商人来到德拉马提亚的扎尔

达城(Zadar)。那里居住着一个成熟的贝尔加莫社区，商业活动十分发达。伊塞波在当地定居，他的女儿安东尼娅(Antonia)长大后嫁给了弗朗切斯科·德里奥利(Francesco Drioli)，一位21岁的小伙子。在1759年，弗朗切斯科成功地改良了古老的药剂技术，制作出高品质的马拉斯卡樱桃香甜酒(marasca cherry rosolio)，因此声名大噪。他酿制的樱桃酒采用的是在耶塞尼采(Jesenice)新鲜采摘的樱桃，该地位于扎尔达的奥米什(Omiš)地区。弗朗切斯科·德里奥利于1738年出生于依斯特里亚岛(Istria)的一个普通人家。制作蒸馏酒的手艺似乎是由威尼斯人朱塞佩·卡尔切尼加(Giuseppe Carceniga)发明的，扎尔达的马拉斯奇诺也应归功于他。在那个年代，药剂师是一个颇有声望的职业，可以保证生活无忧。1797年，随着奥地利的统治开始，酿酒行业也得到了进一步的发展，生产范围扩大到哈布斯堡王朝领地的全境。1803年，弗朗切斯科·德里奥利获得特许，可以将哈布斯堡王室的鹰标印在酒瓶包装上。到了1805年，法国人取代了奥地利的地位，而德里奥利也将奥地利王室纹章换成了法国的鹰标。





德里奥利是德拉马提亚以及意大利利口酒企业的第一个典范。它所供应的市场范围很广,并且财务、行政和营销架构都安排得当,可称得上是意大利酿酒企业的原型。弗朗切斯科·德里奥利先后担任过西班牙王国的副参赞、教皇国和那不勒斯王国的参赞。由于他没有男性子嗣,在1808年,也就是他去世前不久,在家族企业工作的侄子朱塞佩·萨尔盖蒂 (Giuseppe Salghetti) 成为了他的继承人。条件是,朱塞佩必须在



原本的姓氏中加上“德里奥利”这个姓氏，保持企业的名称不变，并且不能将酒厂迁出扎尔达。由于这些遗愿，家族便使用了萨尔盖蒂·德里奥利这个复姓。朱塞佩·萨尔盖蒂·德里奥利后来也出任政府要职。他成为了奥地利帝国的高级官员，负责管理企业的档案，收集整理已故的弗朗切斯科所留下的文件和配方。他在意大利半岛的各大城市中都建立起了销售网络，甚至还将商业版图扩展到奥地利帝国、英国领地、俄罗斯、伦敦甚至美洲。朱塞佩的妻子朱塞平娜·巴桑 (Giuseppina Bassan) 来自阜姆 (Fiume)，家族是达





尔马提亚第一任文官和军事总督的权贵。两人的联姻标志着朱塞佩正式踏入上流社会。然而不幸的是，朱塞佩于1822年突然离世，留下两个年幼的儿子弗朗切斯科 (Francesco) 和乔瓦尼 (Giovanni)。失去丈夫的朱塞平娜坚强地承担起了家族企业的责任，表现出过人的经商才华。她掌管了企业，面对合伙人伊尼亚齐奥·阿尔贝蒂 (Ignazio Alberti) 的阴谋诡计，她坚决抵御，最后在扎尔达法院的干预下将其赶出企业。

朱塞平娜的两个儿子最初对家族事业并没有多大兴趣；他们热衷于学习艺术。弗朗切斯科原本在的里雅斯特 (Trieste) 学习工商业，后来因为醉心绘画而搬到罗马追梦。然而，由于母亲患病，他于1843年不得不返回扎尔达。他的弟弟乔瓦尼则成为了一名音乐家。

1845年，在公证人的见证下，朱塞平娜和两个儿子签订合同，将权力移交给他们；另一方面，她将马拉斯卡樱桃香甜酒的秘方交给了接管企业的人员。但这时突然发生了一段有趣的插曲：根据这两个年轻人的父亲朱塞佩的遗嘱，只有一个儿子能成为公司的所有者，而且通过掷骰子的方法，让命运之神来做决定。

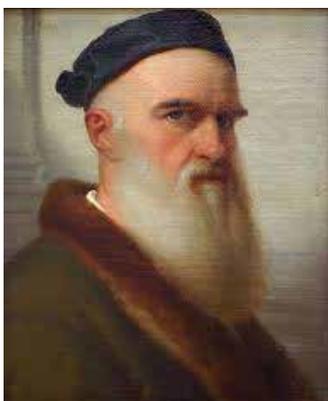
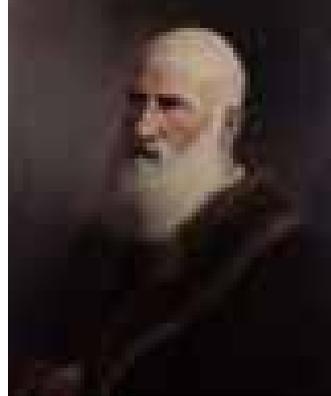
结果，命运将企业付托于“画家”弗朗切斯科，他一直领导公司直至1877年逝世。他的儿子西梅奥内 (Simeone) 接管了公司。西梅奥内接手公司之后的第一项举措就是引进了现代化技术。他与朱塞佩·亨格 (Giuseppe Hunger) 为新型的樱桃去核机申请了专利，并且开始实验各种马拉斯卡樱桃的嫁接。他将野樱桃 (Prunus cerasus) 与马哈勒布樱桃 (Prunus mahaleb) 进行嫁接，极大地提高了产量。1870年，巴伐利亚的路德维希二世为参与建造新天鹅堡的工人购买了保险。在他的启发之下，西梅奥内也为德里奥利的员工成立了工会，以保护他们的权益。

二十世纪初爆发了第一次世界大战，在这场灾难性的战争中，西梅奥内奇迹般地将

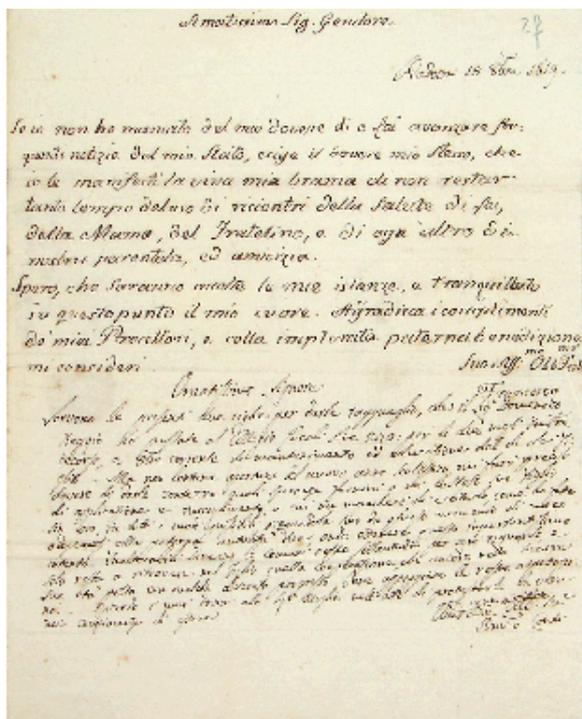
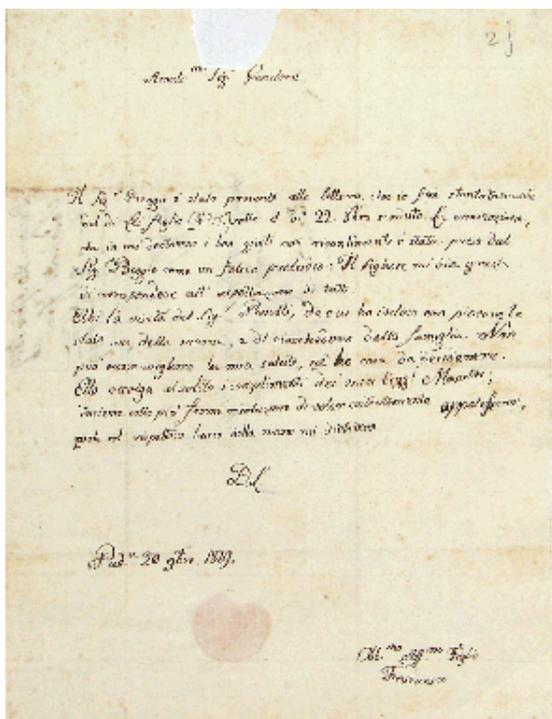




企业保存下来，直到1921年将接力棒交给了长子弗朗切斯科·萨尔盖蒂·德里奥利 (Francesco Salghetti Drioli)。随后，西梅奥内于1927年去世。二十世纪的三四十年代是欧洲历史上最黑暗的时期之一，翻天覆地的政治变革及其产生的后果使数百万人的生活发生了改变。德里奥利家族也没有幸免于难。达尔马提亚经历了奥地利统治下的最后岁月，最后归属意大利，但也因此转入了法西斯政权的时期，并遭受了第二次世界大战的创伤。弗朗切斯科没能看到这场战争的结束，他于1943年去世。但是，他也因此没有亲眼目睹自己最爱的扎尔达城被战火夷为平地。扎尔达在战争中被轰炸了54次：第一次是在1941年4月8日15时，最后一次是在1944年10月31日14时45分。弗朗切斯科去世后，他的儿子维托里奥 (Vittorio) 继承了公司。维托里奥出生于1903年，学过机械工程，专攻工业蒸馏。当他在1943年接管公司后，只勉强维持了数月。由于配给的关系，生产基本陷入完全停顿状态。当时的形势非常凶险，一边是共产党的铁托领导的游击队，另一边则是正在撤退的德军。在双方的冲突进入高潮之时，他决定把妻子和女儿送到意大利。他把写在笔记本上，并装进一个密封的信封里，连同他的祖辈们协助整理的大部分珍贵档案一起带到了意大利。这些档案具有重要的历史意义，至今仍由家族的后人保存。维托里奥赴威尼斯与家人团聚之后，位于扎尔达的酒厂先是被德国人征用，后来被南斯拉夫当局收归国有。后者要求维托里奥返回扎尔达，但只给他提供酒厂的管理权。维托里奥愤然拒绝，结果在缺席的情况下被判定为剥削人民的罪犯，并判处三年强制劳改。酒厂则被无限期没收，其档案至今仍保存在扎尔达的国家档案馆。达尔马提亚的德里奥利马拉斯奇诺的故事就这样告一段落了。但维托里奥是一个坚韧勤恳的人，他从来没有放弃重振家族企业的梦想。在威尼斯，他与意大利同行们保持着联系，并在他们的帮助下找到了和扎尔达樱桃相似的马拉斯卡樱桃品种。维托里奥孜孜不倦地奔走于威尼斯周边的城市，物色新的建厂地点。最终，维托里奥选择了威尼斯附近的米拉 (Mira) 重新开设蒸馏酒厂。



家族成员
 上排, 从左至右。
 弗朗切斯科·德里
 奥利 (1738-1808
)；朱塞佩·萨尔
 盖蒂·德里奥利
 (1774-1822)；
 朱塞平娜·巴桑·萨
 尔盖蒂·德里奥利
 (1783-1852)；
 弗朗切斯科·德里
 奥利 (1811-1877
)。下方一排, 从
 左至右: 弗朗切
 斯科·德里奥利
 (1783-1852)；
 弗朗切斯科·德里
 奥利 (1811-1877
)。弗朗切斯科·
 萨尔盖蒂·德里奥
 利；弗朗切斯科·
 萨尔盖蒂·德里奥
 利 (1876-1943)；
 西梅奥内·萨尔盖
 蒂·德里奥利
 (1887-1927)；
 维托里奥·萨尔盖
 蒂·德里奥利。
 文件: “画家” 弗
 朗切斯科给他母
 亲的信。



该地区工业发展成熟, 并拥有良好的基础设施。新的厂房位于租赁的波里尼宫 (Palazzo Bonlini)。二战结束, 德里奥利马拉斯奇诺第二次获得了重生。开设厂房的大部分启动资金来自那不勒斯银行, 银行仅凭着对维托里奥的信任就给他贷款。就这样, 在艰难的日子里, 维托里奥和另一位来自达尔马提亚的难民洛里斯·布尔契奇 (Loris Brcic) 重新开始恢复生产。在20世纪50年代初, 酒厂的产量已经显著增加, 企业开始扩大和现代化, 沿用了与扎尔达时期相同的铜锅蒸馏器。当时最负盛名的出品是马拉斯奇诺和樱桃白兰地。酒瓶由穆拉诺 (Murano) 的玻璃工匠制造, 呈正方形, 瓶身捆着稻草。后来也出现了形状各异, 并有手工绘制图案的陶瓷酒瓶, 但这些仅限于某些国外市场。由于马斯卡拉樱桃必须在新鲜的时候进行加工, 因此生产有季节性的限制。为了弥补业务的固定



成本,公司决定扩充利口酒的种类。英国是最大的市场,为了满足需求,产品由专门的卡车运送,这就是所谓的米拉-伦敦(Mira-London)快递服务。维托里奥·萨尔盖蒂·德里奥利于1974年去世;从此,这个扎尔达的家族企业也随之步入了黄昏,利口酒的生产也逐渐停止了。1979年,他的女儿弗朗切斯卡(Francesca)和西尔维娅(Silvia)将公司卖给了不同行业的工业集团。1981年,这个曾经享誉全球的品牌从人们的视野中永远地消失。除了家族的历史档案和收藏家市场上的一些珍稀酒瓶外,这个意大利最古老的利口酒企业如今已经没有留下任何痕迹了。值得记住的是,德里奥利是利口酒历史上唯一一个同时拥有奥地利、意大利和英国三国皇室纹章的产品。

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —



SPIRITS SELECTION,
by Concours Mondial de Bruxelles
Vermouth di Torino Superiore
GOLD MEDAL

Tradition, terroir, people

delprofessore.it

DRINK RESPONSIBLY

EXCELLENCE
SPIRITS
AWARD

ROMA
BAR
SHOW

20
20



2020年罗马酒吧展优质烈酒大奖

在目前的情势下,我们比以往更加需要振奋人心的好消息。由罗马酒吧展(Roma Bar Show, RBS)团队热切期待和组织的“优质烈酒大奖”(Spirits Excellence Awards)终于出炉。该奖是对意大利和国外市场上高品质烈酒的认可,对其传统、甄选、提升地区价值的能力和创新等方面进行评估,推广这些品牌,让消费者和业内人士都有机会认识和享受它们。最终评选出来的这些品牌并非竞争的结果,而是由一个高度专业化的评委团独立评选出来的。一方面可以嘉奖那些蒸馏、创造、生产或分销优质产品的生产商,另一方面也可以向市场推广这些产品。以下就是今年的获奖名单——每一款酒都代表着一个值得品尝、收藏和重新发掘的好消息,并值得人们引以为豪。

延续传统配方并最大程度保留其原始特质代表：

Amaro Lucano Anniversario (卢卡诺“周年”苦味酒)
Amaro Petrus Boonekamp (彼德鲁斯·布涅坎普苦味酒) – Distilleria Caffo出品
Americano Bianco Cocchi (美式白寇基酒) – Giulio Cocchi Spumanti出品
Anice Secco Speciale (特级干茴香酒) – Distilleria Varnelli出品
Aperitivo Select (精选开胃酒) – Gruppo Montenegro出品
Gentlemen' s Soda (绅士苏打酒) – Three Cents Artisanal Beverages出品
Indian Tonic Water (印度汤力水) – Fever Tree出品
Limoncello (柠檬甜酒) – Pallini SpA出品
Liquore Niente (“尼安特”利口酒) – Sarandrea Liquori出品
Liquore Ratafia (“拉塔菲雅”利口酒) – Sarandrea Liquori出品
Liquore Strega (“斯特雷加”利口酒) – Strega Alberti Benevento
Maraschino Luxardo Originale (路萨朵原味马拉斯奇诺酒) – Luxardo 1821出品
Metaxa 12 Stelle (美塔萨“12星座”白兰地)
Sangue Morlacco Cherry Liqueur (“莫拉可”血樱桃香甜酒) – Luxardo 1821出品
Stock 84 Gran Riserva 20 yo (斯托克84二十年典藏) – Stock Spirits出品
Storica Barrique Millesimata (橡木桶陈酿) – Domenis 1898出品
Toccasana di Teodoro Negro (托卡萨纳的特奥多罗·内格罗苦味酒) – Toso Vini出品
Vermouth Carpano Antica Formula (古方卡尔帕诺威末酒) – Fratelli Branca Distillerie出品

独特创新代表：

Aqva di Gin Floreale (弗洛雷雅琴酒) – Bespoke Distillery出品
Ariminum (里米尼) – Leardini Liquori出品
Campari Cask Tales (坎帕里“酒桶故事”) – Campari Group出品
Cinico Liquore alla Cannella (坎纳内拉的奇尼可利口酒) – About Ten出品
ERético – Finest Italian Single Malt Whisky (埃雷提科-意大利最纯的单一麦芽威士忌) – L. Psenner GmbH出品
Gagliardo Bitter (加里亚朵苦味酒) – Distilleria Schiavo出品
Ginger Beer Moon Ray (“月光”姜啤) – Hunting Club出品
Le Tribute Tonic Water (“献礼”汤力水) – Le Tribute出品
Licor Beirao (葡国香草烈酒)
Organics Tonic Water Bio (“生命之水”有机汤力水) – Red Bull出品
Spice Drops (“香料菁华”) – Naty' s出品
The Greedy (“贪婪”琴酒) – About Ten出品
Tonic Water 13.5 Evia (埃维亚13.5汤力水) – J.Gasko出品
Trittico Queen Mary (特里蒂克玛丽女王) – Domenis 1898出品

地区特色代表：

Adelphi Whisky Private Stock Blend (艾德菲“调和”苏格兰威士忌)
Alpestre Riserva Speciale (埃尔佩斯特特别珍藏)
Amaro Amarum (阿玛鲁姆苦味酒) – Fiume Licor出品
Amaro Ciociaro Paolucci (保卢奇西奥苦味酒)
Amaro dell' Erborista (“药草专家”苦味酒) – Distilleria Varnelli出品
Amaro Gentile (真蒂莱苦味酒) – Mazzetti D' Altavilla出品
Amaro Meletti (梅莱蒂苦味酒) – Ditta Silvio Meletti出品
Amaro Rabarbaro (拉巴尔巴罗苦味酒) - Fundeghera 1939出品
Aqua Mirabilis London Dry Gin (“奇迹之水”伦敦干琴酒) – Anonima Distillazioni出品
Berry Bros & Rudd Sherry Cask Whisky (贝里兄弟&鲁德雪莉酒桶威士忌)
Beso Nettare di Agave (贝索龙舌兰糖浆)
Brandy Criaderas Diez Mil Botellas (“万瓶酿造”白兰地)
Brandy Millesimato 1994 (1994年白兰地) – 23 anni出品
Braulio Riserva (布劳里奥珍藏)
Caorunn Gin Highland Strength (科伦琴酒高地强度)
Cardamaro (卡尔达苦味酒) – Tosti 1820出品
Clarín Communal (克莱林公社)
Crema di Pistacchio (开心果奶油) – Giardini d' Amore出品
Cubay Ron 10 yo (古巴之源10年朗姆酒)
Cubay Ron Blanco (古巴之源白朗姆)
Diamanda (迪亚曼达) – Fiume Licor出品
Diplomatico Distillery Collection n°3 single pot still (迪普罗马提克蒸馏系列3号独立蒸馏壶)
Dopo Teatro Vermouth Amaro (“剧终”威末苦味酒) – Giulio Cocchi Spumanti出品
Ezra Brooks Rye Whiskey (埃兹拉·布鲁克斯黑麦威士忌)
Ferrand 10th Generation Grande Champagne Cognac (费朗第10代香槟干邑)
Foursquare Patrimonio Rum (四方“传奇”朗姆酒)
Foursquare Plenipotenziario Rum (四方“全能”朗姆酒)
Gamondi Vermouth Bianco Superiore di Torino (加蒙迪都灵特级白威末酒) – Toso Vini出品
Giass Milano Dry Gin (贾斯米兰干琴酒) – Milano Dry Gin出品
Grappa Riserva 15 Anni Selezione Bortolo Nardini (波尔托洛·纳尔迪尼15年珍藏精选格拉帕酒) – Distilleria B.lo Nardini出品
High West Double Rye Whiskey (西部高地双黑麦威士忌)
Holler Sambo (荷拉桑博利口酒) – Roner出品
Sauvignon Blanc Grappa (赤霞珠白格拉帕酒) – Nonino出品
Isla Coiba Ron 15 yo (古巴岛15年朗姆酒)
Koval Rye Single Barrel Whiskey (科瓦尔黑麦单桶威士忌)

Ks Vermouth Rosso (Ks红威末酒) – Roner出品
La Escondida Mezcal (拉埃斯康迪达梅斯卡尔酒)
Laphroaig 10 yo Single Malt Whisky (拉弗格10年单一麦芽威士忌)
London Dry Gin (伦敦干琴酒) – Peter in Florence出品
Long Pond 2005 Jamaica Pure Single Rum (长池2005年牙买加纯朗姆酒) – Velier出品
Magnifica Bica De Alambique Cachaça (阿拉姆比克-卡恰卡朗姆酒)
Maker' s Mark Rye Whiskey (美格黑麦威士忌)
Malecon Ron Rare Proof 17 yo (玛勒孔17年限量珍藏朗姆酒)
Mezzo e Mezzo (“一半一半” 利口酒) – Distilleria B.lo Nardini出品
Monymusk Rum 2010 (蒙尼马斯克2010年朗姆酒)
N° 3 London Dry Gin (3号伦敦干琴酒)
Ocho Blanco Tequila (田园8号龙舌兰)
Pearse Lion Irish Whiskey aged 7 years (皮尔斯莱昂7年陈酿爱尔兰威士忌)
Plantation Xaymaca Special Dry Jamaican Pot Still (牙买加种植园特级连续蒸馏陈年干朗姆酒)
Porter' s Modern Classic Dry Gin (波特现代经典干琴酒)
Rhum J.M Cognac Cask Finish (JM朗姆酒干邑酒桶熟成)
Sabatini Gin (沙邦妮琴酒) – Sabatini Gin出品
Sambuca Amatriciana (酸辣番茄桑布卡酒) – Distilleria Chinzari出品
Skins Mastiha (斯奇诺斯乳香酒)
Speyburn 15yo Single Malt Scotch Whisky (盛贝本15年单一麦芽苏格兰威士忌)
The Botanist Gin (“植物学家” 琴酒)
The Demon' s Share Rum 6yo (迪麦珍藏6年朗姆酒)
The Real McCoy Rum 12yo (真正的麦考伊12年朗姆酒)
Torres 20 Brandy Superior (桃乐丝20年特级白兰地)
Vermouth Excelsior (极品威末酒) – Bordiga 1888出品
Vermouth Tomaso Agnini Aceto Balsamico IGP (托马索·阿格尼尼香醋威末酒IGP) – Casoni
Fabbricazione Liquori出品
Weber Haus Cachaça Prata (韦伯之家顶级特色甘蔗酒)
Williams Reserv (威廉姆斯珍藏) – Roner出品
Wolfrest Gin Italiano (沃尔弗斯意式琴酒) – Wolfrest Gin出品
Z44 Gin (Z44琴酒) – Roner出品

类型卓越品质代表：

Gin N°209 (209号琴酒)
Aperitivo Gamondi (加蒙迪开胃酒) – Toso Vini出品
Pure Tonic Cortese (科特斯纯汤力水) – Bevande Futuriste出品
Citadelle Old Tom Gin No Mistake (巍城老汤姆琴酒)
Elephant Navy Strength Dry Gin (大象海军强度干琴酒)
Erouva Grappa Riserva 5 anni (埃若乌瓦5年珍藏格拉帕酒)
Koval Gin (科瓦尔琴酒)
Liquore delle Sirene (西雷纳利口酒) – Sirene出品
Naty' s Britvic Indian Tonic Water (碧域印度汤力水) – Naty' s出品
Plose Acqua Tonica Italian Taste (普洛塞意大利风味汤力水) – Fonte Plose出品
Plose Ginger Beer (普洛塞姜啤) – Fonte Plose出品
Dry Tonic (干汤力水) – Three Cents Artisanal Beverages出品
Sparkling Lemonade (气泡柠檬水) – Three cents Artisanal Beverages出品
Baciamano Gin 45* (巴恰马诺45*琴酒)
Chase Elegant 48 Gin (翠丝优雅48琴酒)
Tanqueray No. Ten (添加利十号琴酒)
GinArte (琴酒艺术) – Distillerie Francoli出品
L' amaro di Farmily (伐尔米尼苦味酒) – Farmily出品
Kinobi Gin (季之美琴酒)
Star of Bombay (孟买之星琴酒)
Portobello Road 171 (波特贝罗路171琴酒)
Beefeater Gin (必富达琴酒)
Gin Fifty Pounds (五十磅琴酒)
Circus Aperitivo Italiano (马戏团意式开胃酒) – Singita出品
Liquore al caffè (咖啡利口酒) – Cantina Lunae出品
Q Vermouth Secco (Q干威末酒)
Bitter Zanin (赞宁苦味酒) – Zanin 1895出品
Piero Dry Gin (皮耶罗干琴酒) – Piero Gin出品



乐在邦迪海滩

悉尼著名酒吧PS40的老板迈克尔·基姆将和我们分享悉尼不为人所熟知的乐趣。当生活恢复正常后，我们就可以尽情享受这些乐趣——当然，还有一杯“黑色眼泪”鸡尾酒

撰文：THEODORA SUTHCLIFFE

生长于悉尼的迈克尔·基姆 (Michael Chiem) 以调制不拘一格、不落俗套的鸡尾酒而著称。当他还在学医的时候就爱上了调酒,并且在成年后的大部分时间都从事调酒的工作。他曾在Star Casino, Bulletin Place, Tio's Cervceria和Lobo Plantation等酒吧工作,在2016年开设PS40之后被《澳大利亚调酒师》(Australian Bartender)杂志评选为年度最佳调酒师。直到2020年,他仍是PS40的唯一经营者,该酒吧也刚刚获得令人艳羡的《TimeOut Sydney》杂志最佳酒吧奖。以下是他对于游玩悉尼的推荐,无论是对新游客或是本地人都很有参考价值。

在悉尼,哪里能喝到最棒的朗姆酒?为什么?

绝对是Lobo Plantation。这是一家专门的朗姆酒酒吧,有种类繁多的朗姆酒可供选择,十分专业,招待热情。

悉尼有哪些不容错过的鸡尾酒吧?

Old Mate's Place是一个非常不错的鸡尾酒吧,此外您还可以考虑Maybe Sammy和Double Deuce Lounge。我推荐它们的原因不仅在于它们比较新,更重要的是这些酒吧的调酒师都非常专业,而调酒师正是成就一家酒吧的关键。而且,它们各具风格。

悉尼地区最好的海滩酒吧在哪里?

我喜欢在Icebergs的酒吧喝酒。它的视野非常好,可以俯瞰整个邦迪海滩,那里的调酒师懂得如何为您调制一杯好酒。

这里的调酒师下班后一般会去哪里喝酒?

很多调酒师喜欢去Cantina OK! 和Frankie's喝酒。我认为对于调酒师来说,开放时间比较晚的酒吧很方便:下班后我们会喜欢更宽松、更有趣的氛围。

您所在城市最好的街头艺术在哪里?

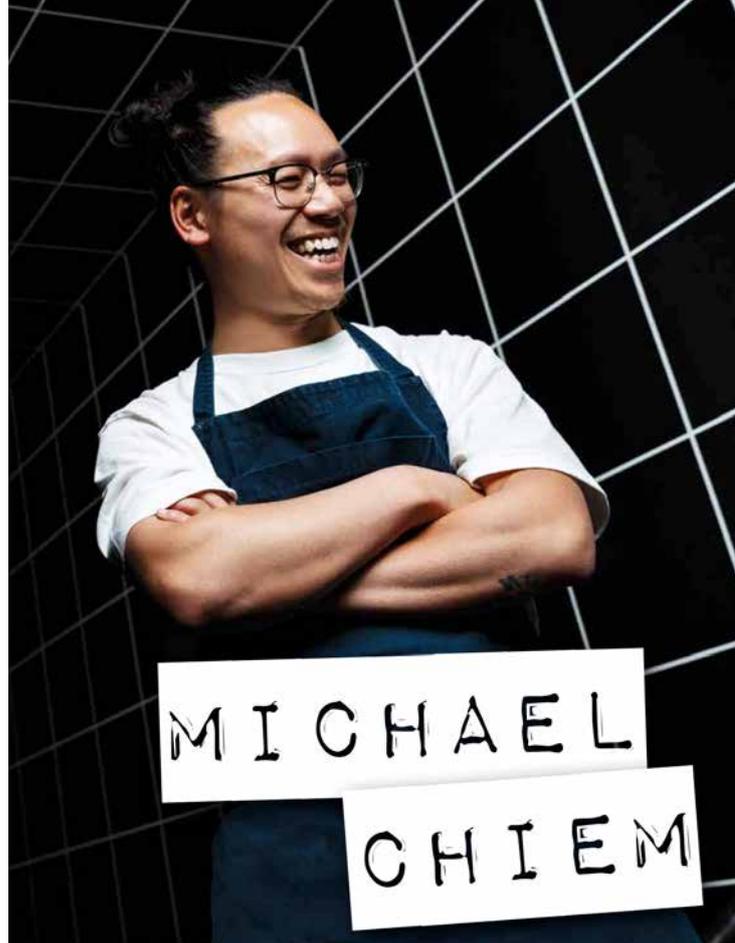
可能是城西的Newton。那里随处可见很多涂鸦艺术。

悉尼有哪些购物好去处?为什么?

我会推荐Surry Hills和Paddington,这两个郊区有不少精致的小商店。那里包罗万有,无论复古或潮流的服装都能找到。

悉尼哪里可以找到最好的地道鸡尾酒材料——它们是什么?

在唐人街附近,有许多小型杂货店,他们都是直接从农场进货的。如果我要寻找一些独特和不常见的香料,我就会去那里。如果是本土材料,比如柠檬香桃之类的,就必须到悉尼以外的地方寻找。我们店里的柠檬香桃就来自南澳大利亚一个偏远地区的供应商。



悉尼哪里有喝咖啡的好地方? 推荐的原因?

Surry Hills的Single O是一家老字号了。他们在制作咖啡方面颇具创新精神,给人不少惊喜。

我们到悉尼来必须做的一件事是什么?

我强烈推荐您去歌剧院酒吧喝一杯。它在歌剧院里面,可以俯瞰海港大桥。

告诉我们在悉尼一个必去的秘密基地吧?

Frankie's酒吧的娱乐室。

悉尼风格的“黑色眼泪”鸡尾酒

“黑色眼泪是带有独特咖啡和焦糖味的香料朗姆酒,”基姆说,“市场上没有类似的产品。”因此,在调制黑色眼泪时,他的方法是引进焦糖、咖啡和坚果的风味。“因为这是一款浓烈的香料朗姆酒,我立刻想到,与其使用清淡风格的酒,我们需要更进一步,这样我们就会有一些味道来真正匹配黑色眼泪那大胆和强烈的风格。”他说。他的“梨与碧根果香甜酒”(Pear and Praline)充分地体现了酒体的特点。

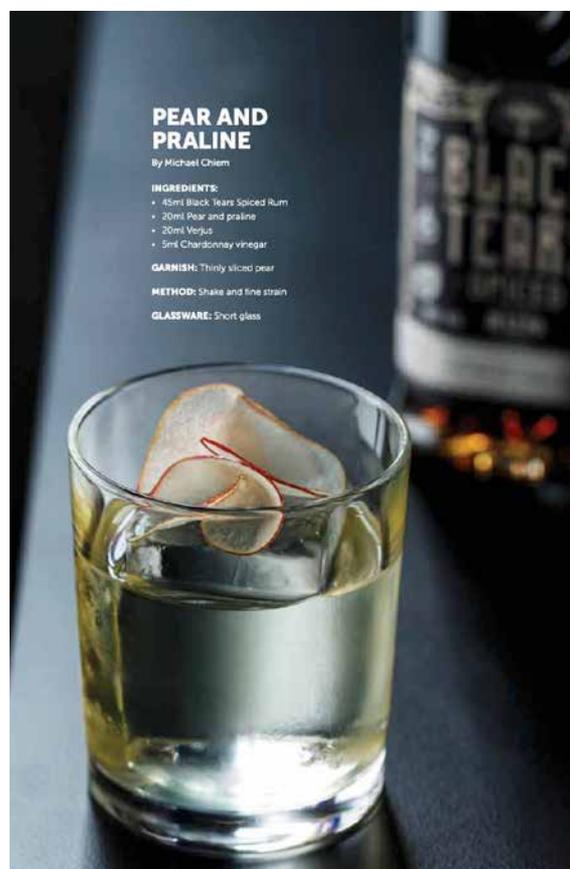
别忘了,即使在最黑暗的夜晚也会有光亮,不久的某一天,我们又会重新上路。

酒谱

梨与碧根果香甜酒”(PEAR AND PRALINE)

- “黑色眼泪”香料朗姆酒 45毫升
- 自制梨子和碧根果混合糖浆 20毫升
- 马鞭草汁 20毫升
- 霞多丽酒醋 5毫升

首先,调制梨子和碧根果混合糖浆。将1个梨子切碎,加入相等重量的绵白糖,在容器中静止3天,偶尔搅拌,滤出汁液待用。稍微烘烤4到5个碧根果(pecan),加入200克糖和150毫升水,煮至糖化并变成中等褐色。最后,将梨和碧根果糖一起冲煮并过滤。然后,将所有成分与冰一起摇匀,并精细过滤倒入有冰块的矮玻璃杯中。配上切成薄片的梨。



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —

*Vermouth di Torino
Rosso
Del Professore*

AMERICANO DEL PROFESSORE

4 cl Vermouth Rosso Del Professore,
2 cl Bitter Del Professore
ice-cold soda at taste.

*Serve in an Old Fashioned glass
filled with ice, mix and garnish
with lemon and orange zest.*



Tradition, terroir, people

delprofessore.it

The Italian Liquor



LIQUEUR PRODUCED BY COMPAGNIA DEI CARAIBI ITALY • DRINK RESPONSIBLY