

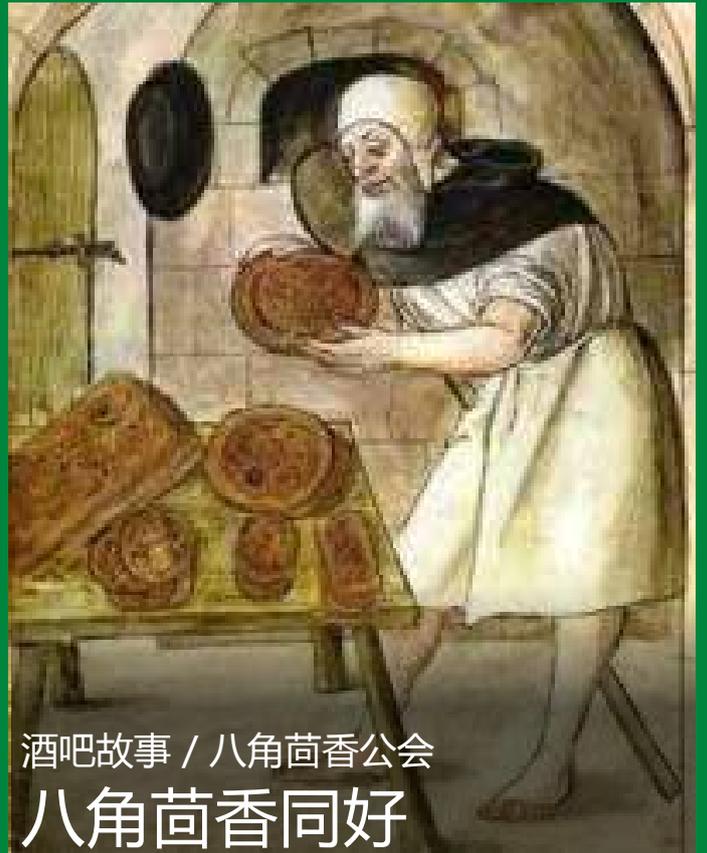
# BarTales 调酒世界

2021年8月 | 第八期

BarTales副刊



名酒故事 / APEROL和SELECT  
经百载风雨,归来仍少年

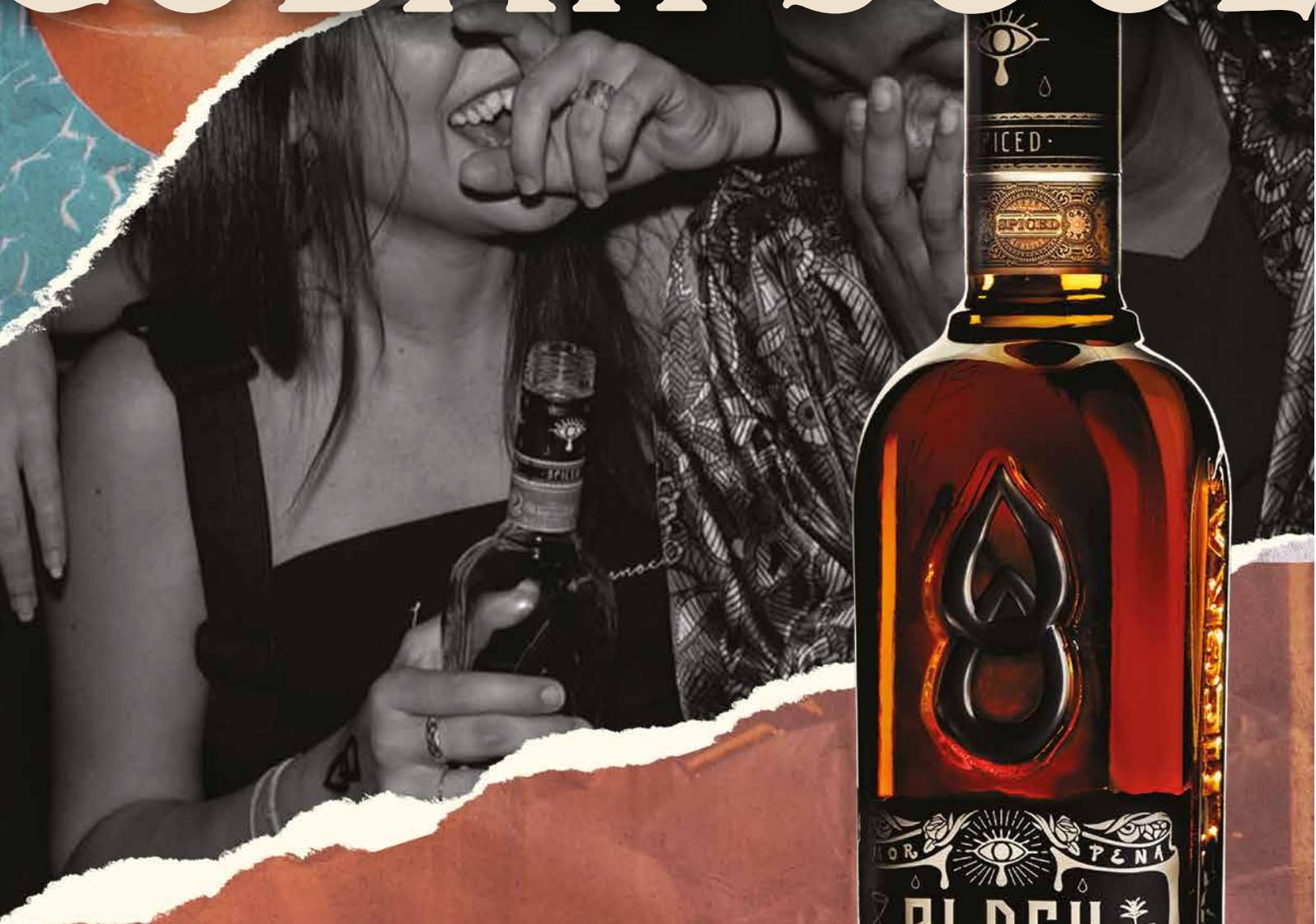


酒吧故事 / 八角茴香公会  
八角茴香同好



名酒故事 / 威末酒  
来自普拉托的白葡萄酒传统

# 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

# 少点酒精，多些风味

毫无疑问，低酒精饮品已经从曾经的流行趋势变成了今日的现实。调酒界也愈来愈遵循“低酒精法则”，以求带出更多的味觉享受、更好地保留和平衡各种材料的风味。此外，“谨慎饮酒”（除了针对酒精含量，还有卡路里）也是倾向于饮品所带来的风味。因此，寻找新的植物材料、开发新技术（比如不含酒精的利口酒），以及重新发现被埋没的香料和旧时的口味，也就成为了制酒的新方向。

人们首先注意到的是水果：尝试新的组合，或发掘已有的组合——面对不确定的局面，小心驶得万年船。谁又能想到，在上世纪90年代风靡一时的意式浓缩马天尼（Espresso Martini）又回归舞台成为了调酒界的新宠呢？

根据《纽约时报》的报道，这款鸡尾酒最近在美国大受欢迎。意式浓缩马天尼最初由伦敦Fred' Club酒吧的调酒师迪克·布拉德赛尔（Dick Bradsell）为一位模特儿调制，因为后者想要喝点提神的鸡尾酒。最初的调制是意式浓缩咖啡加伏特加，直到2011年才被国际酒协收编为意式浓缩马天尼。在新冠肺炎疫情期间，这款鸡尾酒被做成调酒套装出售，意外地（重新）走红纽约。

那么在意大利呢？在夏日，我会选择经典长青的雪克罗多咖啡（caffè Shakerato）。毕竟这也是意式浓缩马天尼的小兄弟。

关注我们



**BarTales** 调酒世界 2021年8月 | 第八期

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：Luca Di Francia, Alessandro Palanca

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

# 经百载风雨，归来仍少年

## 两款历久常新的经典利口酒

撰文：ALESSANDRO PALANCA

在两次世界大战之间，帕多瓦的经济可谓风云变幻、曲折重重。但尽管如此，一些品牌的相互竞争却在二战后该地区的经济发展中扮演了重要的角色。

1919年举行的贸易博览会可以说是一个转折点，它带来了缓慢却决定性的变化。这场活动是一场现代化变革的起点，旨在将帕多瓦打造成一个与时俱进的都市，当然也包括了经济的发展计划。经济复苏促进了该省工业联盟的建立，而经验丰富而幸运的利口酒生产商西尔维奥·巴比耶里 (Silvio Barbieri)

则在其中起到了关键的推手作用。事实上，工业联盟的成立会议正是于1922年4月11日在巴比耶里位于瑞纳尔迪 (Rinaldi) 路的家中举行。

第一届贸易博览会于1919年6月10日至30日举行，按照产品共分为18个展区。

由于其规模，它被划分为三个不同的展览场地，每个场地展出不同类别的产品。

位于市政厅旁边、中央区的“大区展厅 (Sala della Ragione)” 展览的是轻工产品，包括食品。博览会取得巨大成功，有600家企业参展，其中包括21家外国企业。在这次博览会上，帕多瓦巴比耶里酒厂的Aperol正式亮相。这是一款苦中带甜的橙色利口酒，酒精含量为11%，弧形酒瓶颇具新艺术风格。

名为巴比耶里兄弟 (Fratelli Barbieri) 的企业由兄弟二人：西尔维奥 (1928-29赛季曾任帕多瓦足球协会主席) 和路易吉于1915年6月7日在帕多瓦的商会注册成立，并为其存入了6000里拉的营运资金。他们正式签署文件则是在1917年9月28日。西尔维奥和

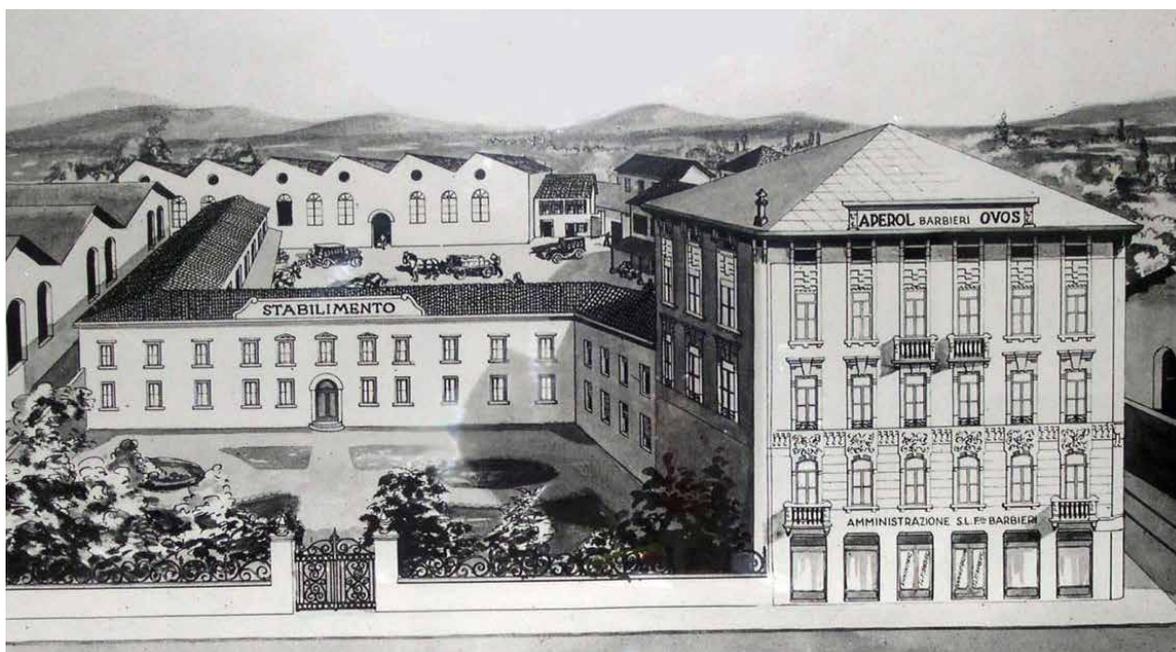


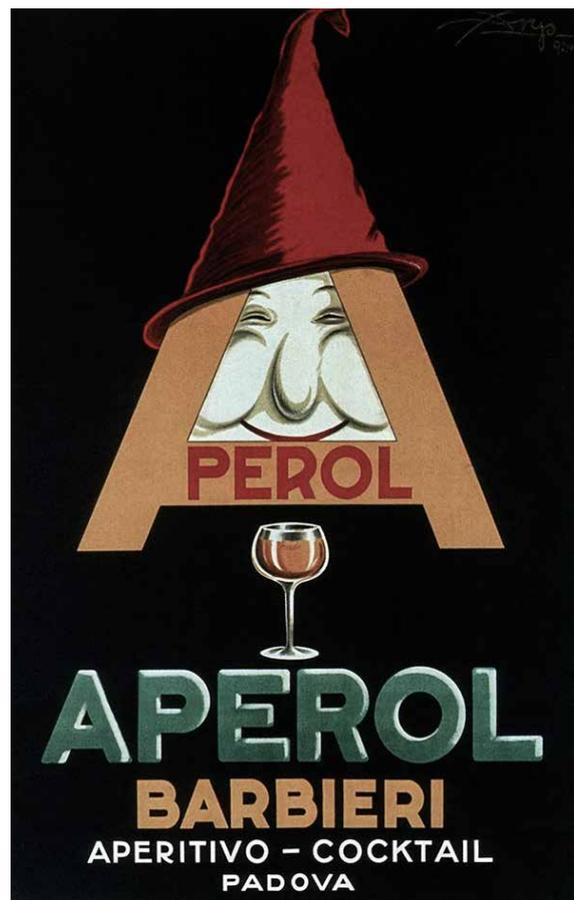


路易吉是酒厂创始人朱塞佩·巴比耶里 (Giuseppe Barbieri) 的继承人。在他们提交给商会的官方文件中写道：“巴比耶里Aperol, 特制餐前酒”，而在稍低的位置则标有萨伏伊家族的纹章，纹章的卷轴上印有“皇室专利”字样。Aperol的配方是在1912年至1919年期间研发的。在此之前，酒厂已凭借着鸡蛋利口酒OVOS打出名堂。在20世纪，帕多瓦的利口酒行业凭着一系列优质产品闻名于世。最初的Aperol由橙子、龙胆、大黄及其他药草在酒精中浸泡而成，被认为是“助消化剂，可防治流感”。

#### 开胃酒

上图：碧姬·芭铎出镜的APEROL广告；  
下图：APEROL 厂房；左图：有轨电车上的广告。





#### 广告

左图：蒂诺·布亚杰里出镜的 APEROL 海报；右图：1923年的 APEROL 海报。

进行宣传，强调低酒精含量。当时酒吧里挂满了Aperol的海报，现在备受收藏家追捧。在1960年代，Aperol是电视广告节目Carosello的明星。广告让Aperol红遍了全国各地，同时也催生了许多“山寨”产品如Aper、Aperold和Old Aper（后来都被付诸诉讼）。由“健忘”演员蒂诺·布亚杰里（Tino Buazzelli）出演的广告尤为深入人心，他把手往额头上一拍，恍然大悟地说：“啊，是Aperol！”

Aperol的广告策略在1980年代发生了转变，塑造出“Aperol女孩”的形象，由女演员荷莉·希金斯（Holly Higgins）扮演。在一则广告中，她骑着摩托车到迈阿密的酒吧参加朋友的聚会，提起迷你裙，对观众说道：“我不知道你喝什么，但我喝Aperol。”Aperol虽出身于利口酒中的“灰姑娘”，但以其今时今日在全球市场上的表现，已堪称王者地位。让今天许多调酒师闻之色变的Aperol起泡鸡尾酒（Aperol Spriz），实际上诞生于20世纪50年代。在1980年代末，Aperol Spriz是Aperol重点推广的产品。在2005年的广告中，一位模特沿着由吧台铺成的道路走过来，将Aperol Spriz带给顾客。广告的结尾语“快乐Spriz，快乐Aperol”聚焦在这款大获成功的开胃酒上。2020年，

# Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Producto original de Panamá.*

 @rummalecon



APEROL  
2005年的广告。



已成为Campari集团旗舰产品的Aperol成为了MotoGP世界锦标赛的赞助商。1991年,巴比耶里酒厂被Barbero 1891收购,而后者于2003年12月被Campari 集团收购。

起初,Aperol不得不与威尼斯皮拉兄弟(Fratelli Pilla)公司的开胃酒Select展开竞争。皮拉兄弟成立于1919年7月19日,创办人是博洛尼亚的马里奥(Mario)和维托里奥·斯陶洛法罗·皮拉(Vittorio Stauroforo Pilla),以及威尼斯著名实业家阿尔多·耶书仑(Aldo Jesurum)。不久之后,吉安·卡罗·斯塔基(Gian Carlo Stucky)取代了耶书仑



广告  
左图：APEROL  
在1963年的一则  
广告；  
右图：1951年的  
广告。

的位置。他是一位更为出色的企业家，拥有朱代卡岛 (Giudecca) 上的大型厂房，现在改建成了一家酒店。

Select 开胃酒的品牌注册于1920年。但人们一直不清楚Select的生产是否始于皮拉在威尼斯的厂房，当时，企业的经营范围描述是“利口酒、糖浆、威末酒、用于白兰地酿制的果渣蒸馏的制造与售卖，以及相关副产品加工”。也有人认为，Select是在购买了威尼斯省皮亚韦河畔圣多纳 (Piavel of San Donà di Piave) 厂房之后才开始生产的。1934年3月，企业的行政总部和厂房都搬到了马格拉 (Marghera) 工业区。

1935年，皮拉意外地涉及到一场“政治风波”。同年，国际联盟对入侵埃塞俄比

亚的意大利法西斯政权实施经济封锁。作为回应，贝尼托·墨索里尼颁布自治法令，禁止使用任何“非意大利”的事物，包括明显的外来语名称和术语。1935年11月25日，威尼斯省长收到一封信函，信中表示Select并非外来语名称，而是“Stabilimento Enologico Liquori E Cremore Tartaro” 的缩写，是一款产自皮亚韦河畔圣多纳的



### 开胃酒

最上：SELECT的  
酒瓶；上图：马托  
蒂 (MATTOTTI)  
的APEROL酒瓶。

开胃酒。这个说法到底是真实，还是为了规避问题的杜撰，无人晓得。但无论如何，在1936年9月，皮拉给省长的第二封信中表示：“在禁令期间，S.E.L.E.C.T 并未因为名称与外来语相近而遭受任何排斥而导致销量下降。”

二战的爆发终究带来了不可避免的危机。1944年，皮拉的厂房被炸毁。企业先是搬到了穆拉诺 (Murano)，然后又到了Fondamenta Mula，后来再迁到Fondamenta Serenella。新的厂房配备了熔炉，可在厂内生产酒瓶。企业还新开发了用于礼品套装的精美玻璃酒瓶。1953年，博洛尼亚企业家费南迪诺·加佐尼·弗拉斯卡拉 (Ferdinando Gazzoni Frascara) 接管了皮拉。三年后，企业离开了穆拉诺，搬到博洛尼亚附近的马焦雷堡 (Castel Maggiore)。今天，Select是一款由30种精选药草浸渍而成的利口酒，属于Montenegro集团旗下的品牌之一。

今年是Aperol 的百年华诞，明年则是Select 的百岁生辰。这两颗意大利利口酒明珠，还是璀璨依旧。

# Vecchio Amaro del Capo<sup>®</sup>

## 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

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

# 八角茴香同好

## 令世人艳羡的文化守护者

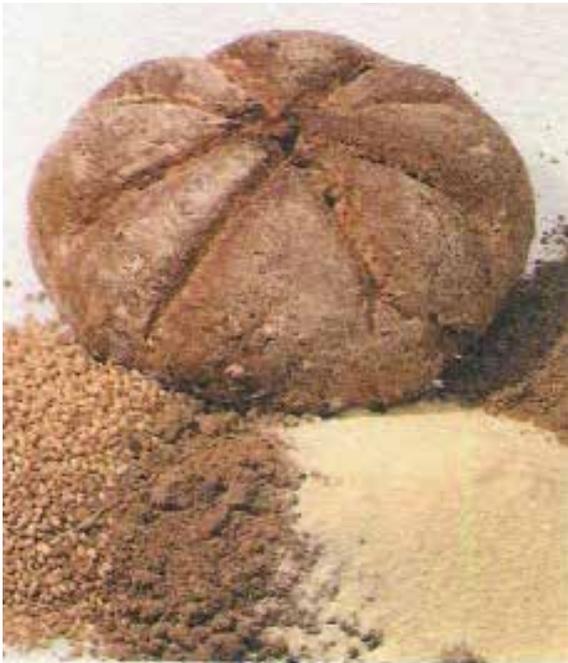
撰文：FABIO BACCHI

在世界上，有些利口酒和烈酒具有特别的意义和悠久的历史传统。爱酒人士会为它们组成团体，并组织文化活动，对其所在的社会生活乃至历史产生深远的影响。他们的故事值得关注，本文要介绍的“国际八角茴香公会 (Ordre International des Anyssetiers)”正是这样的组织。它起源于中世纪，是行业内最古老的组织，旨在监管八角茴香的品质。该公会至今依然在守护传统和创新之间保持平衡，而由于鲜为人知，还具有了一重神秘的魅力。

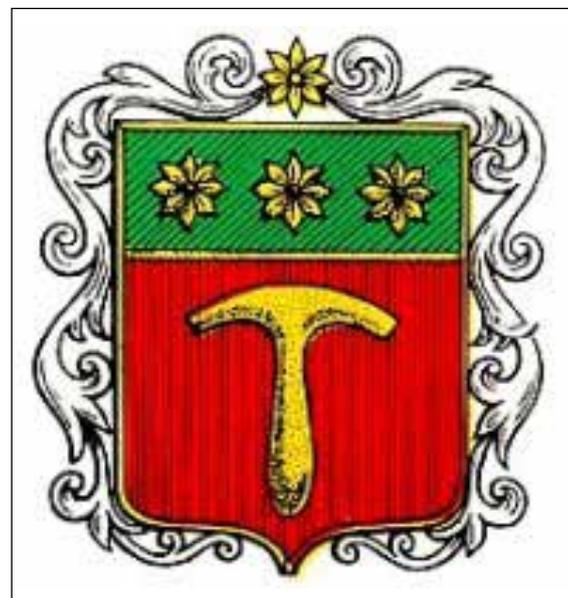
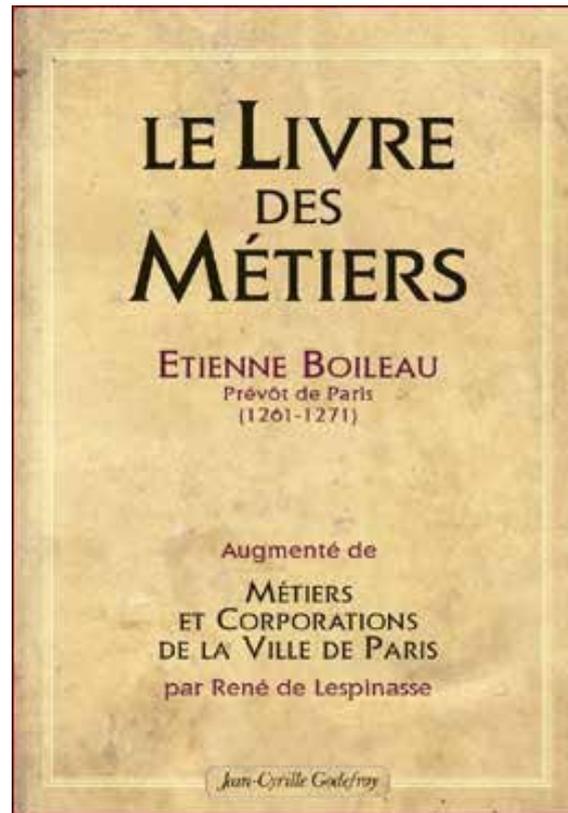
在中世纪的法国，由职业行会构成的兄弟会对社会生活具有相当大的影响力。他们严守道德行为准则，旨在维护行业利益、精神和身份。1297年受天主教封圣的法国国王路易九世，给予行会很大的支持，并保护他们的传统。这些传统在艾蒂安·博伊洛 (Etienne Boileau) 的著作《商业大全 (Grand Livre des Métiers)》中也有记载。博伊洛是巴黎历史上一位重要人物，他的这本著作记录了当时的商业实践和法规，是关于中世纪手工业的第一手珍贵资料。

“八角茴香行会 (Corporation des Anyssetiers)”注册于1263年。当时，国王路易和王后普罗旺斯的玛格丽特 (Margaret of Provence) 为宫廷里雇佣了配方师、面包师和药剂师，由王太后卡斯蒂利亚的布兰卡 (Blanche of Castile) 管理。在布兰卡的协助下，路易12岁即登上了王位。路易非常喜欢八角茴香。据记载，他在一次旅行中品尝到了一种名叫“





PANIS QUADRATUS



帕尼 (Panis) 的烤八角茴香调味面包 (阿韦龙地区的特色甜面包), 便对其印象深刻。

八角茴香是一种具有药用功效的植物。由药剂师和医师组成的行会成员希望运用自己对八角茴香的知识来实现其崇高的理想: 帮助邻居。当时, 行会的总部设在老圣殿路 (Rue Vieille-du-Temple), 由 Messire Antoine Gil 作为会长领导。欧洲人从远东进口八角茴香, 沿海路运输到热那亚和马赛港口, 然后制作成药膏、



### 传统

上图：2021年TOTC上的八角茴香讲座。  
右图：公会的徽章和服饰。

药物和利口酒，供社会各阶层的人们使用。早在812年，查理曼大帝就开始在法国种植八角茴香。加工八角茴香需要在研钵中磨碎种子，因此，研钵的圆锤形杵也就成为了行会的象征。

然而，欺诈、不公平竞争等非法活动长期困扰着行会的工作。直到1582年7月26日，王室终于宣布诏书：“禁止根据八角茴香行会的品质生产、改变或神秘化产品销售，否则将被处以30法币的罚款。”这项法令是国王授予八角茴香行会成员的特权，以嘉奖他们对社会大众的救济工作，以及对路易九世亲自领导的第八次和第九次十字军东征的援助。这项法令一直生效至1789年，也就是法国大革命爆发的那一年。大革命废除了所有的王室法令，所有兄弟会，包括宗教兄弟会都走向了终结。

1955年12月9日，在保罗·里卡德的鼓励下，一群文艺界的活跃分子决定恢复八角茴香行会，并创立了“皇家八角茴香协会 (Association des Anysetiers du Roi)”。他们继承了和八角行会相同的道德守则、文化理念和慈善实践，其入会仪式也让人联想到中世纪的骑士团。

1968年，由于法国以外的八角茴香爱好者与日俱增，该协会最终更名为“国际八角茴香公会 (Ordre International des Anysetiers)”。随着拓展活动的需求增加，在一些传统上有渊源的地区诞生了“分部 (Commanderies)”。根据公会1901年7月1日的章程和随后在1995年进行的修订，各分部由公会大理事会提名的部长领导。地理上相邻、且语言文化相似的分部会被归入同一个“公会区域 (Anysetier





DRINK RESPONSIBLY

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

# AMARO di TORINO

*Delicate Alps-style amaro, invigorating and digestive.*

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



DRINK RESPONSIBLY



Vermouth & Spirits

**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE

*Vermouth Chinato  
Del Professore*

Meiningers International Spirits Award 2021  
GOLD MEDAL



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



#### 荣誉

上图：安图恩纳曼获颁国际八角茴香公会会员证书。上图：弗兰切斯科·拉弗兰科尼。

Regions)”，以消弭国土边界并促进跨国认同。为了促进符合准则的有序、和谐发展，各分部可任命“拜利克(Bailiwicks)”或保护地，实施目标和活动。今天，八角公会全世界约有成员10,000名，在意大利设有7个分部，由瓦莱达奥斯塔(Val d'Aosta)的部长安娜·玛利亚·特拉韦尔莎(Anna Maria Traversa)管理。目前，公会的会长是米歇尔·尚皮翁(Michel Champion)。

对于一般人而言，一位八角茴香公会会员的入会仪式就像一场民俗活动，其服饰、旗帜和古老的仪式都源自骑士团文化。民俗学是一门关于传统的科学，主要研究每个国家为了保留其身份而重视的传统和技艺。而在八角茴香公会这里，入会仪式不仅是一种形式，而是对共同原则的具体道德承诺，其象征意义在于会员团结一致，秉持着批判性思维，以特定的“八角茴香人精神(esprit anysetier)”克服诸多社会障碍；从文化上来说，这种精神是对社会弱势群体的慈善救助，以及求知和钻研精神。归根结底，这是文明得以发展的基本原则，也是骑士团一向贯彻和推广的准则。

八角茴香公会前往美国曾经成为一时的新闻焦点。2012年在新奥尔良举行的世界鸡尾酒活动“Tales of the Cocktail”中，瓦尔内利(Varnelli)酒厂开设了一个专门研究茴香酒的大师班，并为路易斯安那州的第一个拜利克的10名新会员举行了入会仪式。这是唯一一个在大洋彼岸的公会拜利克，其诞生与热那亚分部的努力密不可分。大师班讲座《八角茴香：地中海的宝藏》在蒙特莱昂酒店(Monteleone Hotel)的安妮王后舞厅进行，介绍了地中海的八角茴香酒。主讲人有奥列塔·瓦尔内利(Orietta Varnelli)、



©SuperDads PhotoGraphy LLC | SuperDadsPhotoGraphy.Com



贾里德·布朗 (Jared Brown)、安妮斯塔莎·米勒 (Anistatia Miller), 以及新会员, 这些会员包括Tales的创始人安和保罗·图恩纳曼 (Ann and Paul Tuennerman), 美国鸡尾酒博物馆 (MOTAC) 的劳拉和克里斯·麦克米伦 (Laura and Chris McMillan), Domaine Select Wine & Spirits的创始人保罗·多梅内该蒂 (Paolo Domeneghetti) 和弗兰切斯科·拉弗兰科尼 (Francesco Lafranconi), 他们都是酒吧行业的主要支持者。八角茴香酒是意大利文化的组成部分之一, 用它调配的鸡尾酒更是闻名世界。在老字号如瓦尔内利、帕利尼 (Pallini)、梅莱蒂 (Meletti) 的推动下, 八角茴香的芬芳再度回归。



Vermouth & Spirits

**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE

**DEL PROFESSORE**



*The Fighting Bear*

LONDON DRY GIN

DISTILLED WITH ARTISANAL CARE IN THE GREEN HEART OF ITALY

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

DRINK RESPONSIBLY

# 来自普拉托的白葡萄酒传统

## 有可能是第一款意大利威末酒 亟待认可和保护

撰文：FABIO BACCHI 与 LUCA DI FRANCIA

在18世纪鼎盛时期，“法国风”在欧洲大陆广受欢迎，上流阶层纷纷效仿法国人奢华精致的生活方式。随着启蒙运动在欧洲兴起，其思潮也传播到了托斯卡纳大公国（Grand Duchy of Tuscany）。

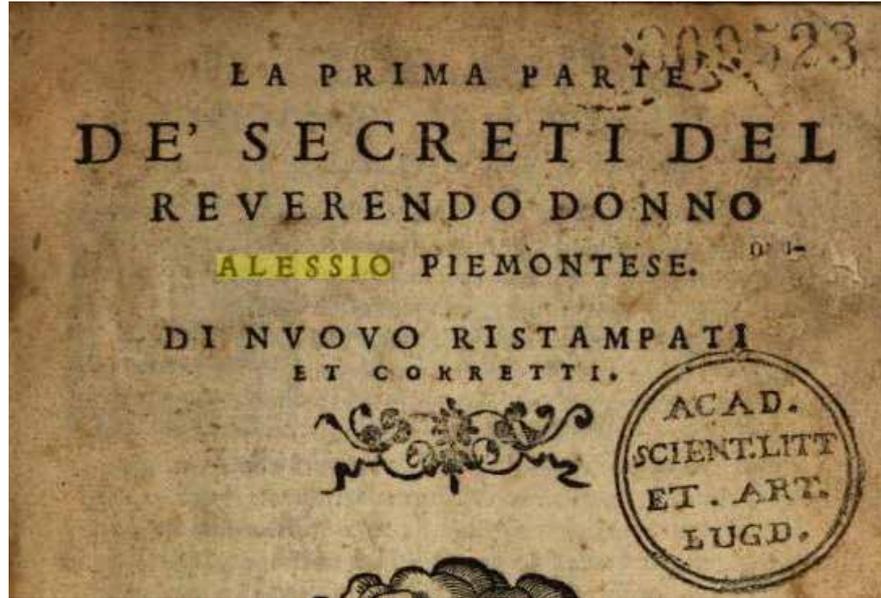
当地的富裕家庭有用“夏帕尼亚（sciampagna）”（译者注：一种芳香起泡酒）酒招待客人的传统。夏帕尼亚是以普拉托地区成熟白葡萄酿造而成，各家各户都有制作拉塔菲雅（ratafià）和罗索里奥（rosolio）开胃甜酒的独门秘方。但威末酒是更受客人喜爱的一种饮品。

在意大利中部，威末酒主要产自普拉托及其周边地区。类似于其他地区特产，家庭主妇和农民是制作威末酒的主力军，他们使用完全成熟的白葡萄和野外采集的药草酿制。史料中记载的一些配方可追溯至17世纪，属于普拉托的贵族博纳米奇（Buonamici）家族，其姻亲包括科学家伽利略这样的大人物。

关于“威末酒”这个名字的起源众说纷纭。科西莫·维拉弗兰奇（Cosimo Villafranchi）很可能是第一位将其定义为酒的意大利人，他在著作《托斯卡纳酿酒学》（或称《葡萄酒回忆录》）（*Oenologia Toscana o sia Memoria sopra i vini*）中有所提及。该书于1773年在佛罗伦萨出版，获得了Academy of Georgofili奖项。而在AM·朱多提（AM Giudotti）撰写的18世纪笔记和食谱集《杂记》（*Zibaldone*）中，则收录了一则“制作完美威末酒的食谱”，其中概述了制作过程，包括所采用的药草和香料的确切分量。食谱中还提到了干椴椴皮的使用，这是其他食谱中没有的。



尽管各家各户制酒所用的药草和香料组合略有不同，但主要成分是相通的。常用药草包括蒿（学名：中亚苦蒿）和柑橘皮，而且几乎必出现土木香和龙胆。而常用的香料则是肉桂、肉豆蔻和芫荽。今天，在托斯卡纳地区生产的某种威末酒配方里，还包括鸢尾花这一味原料。



*La Città di Prato nel Gran Ducato di Toscana.*

而根据一些说法,这款药用葡萄酒的诞生要归功于一本名为《皮埃蒙特的亚历西斯先生的秘方》(Secrets du seigneur Alexis Piemontois)的书籍。这本书于18世纪末19世纪初在法国里昂出版,作者是一位来自皮埃蒙特地区的药草专家。他在书中提到了一则非常成功的葡萄酒配方,并被巴伐利亚宫廷命名为“威末酒(Wermut Wein)”。

但事实上,一部名为《皮埃蒙特的亚历西斯先生的秘方》(Secreti del reverendo donno Alessio Piemontese)的书籍早在1555年就出版于威尼斯。继首版之后,拉丁文和其他欧洲语言的版本也陆续发行。1559年,该书由出版商维琴佐·卢奇诺(Vincenzo Luchino)在罗马发行,并增加了第七卷。作者佚名,但现在被认为是折衷学派学者吉罗拉莫·鲁斯切利(Girolamo Ruscelli, 1500-1566)。如今,该版本传世的只有两本:一本在普拉托的Roncioniana图书馆,另一本在罗马实验医学和病理学系图书馆的医学史部分。值得注意的是,意大利的版本中并未提到“威末酒”。

在众多的威末酒配方中,普拉托贵族斯蒂法诺·博纳米奇(Stefano Buonamici)研发的配方特别值得一提。1786年,本尼迪托·卡帕诺(Benedetto Carpano)在都灵定义了现代威末酒的概念,但博纳米奇的配方至少比这早了50年。这虽然不足以证明威末酒起源于托斯卡纳,但至少证实了这个名称在定义之前已经存在。博纳米奇家族对威末酒的重视程度体现在许多酒谱中。在使用精选白葡萄酿造名为“威末(Vermut)”酒谱中,记载了用西北蒿、龙胆根、土木香和干燥葡萄牙橙皮制作的浸渍液。在另一份配方中,提到了在酒中加入药草和香料混合物,包括:罗马蒿、西北蒿、芫荽、肉豆蔻、

UMBERTO MANNUCCI

# Bisenzio tradizioni e cucina



Prefazione di  
BEPPE BIGAZZI



肉桂、龙胆、土木香、带浓烈香味的橙皮和葡萄牙橙皮。还有一份配方描述了“使用一桶未经煮沸或过滤的葡萄汁”酿造威末酒的过程，其中可添加家庭种植的常见药草：赐福蓟草、野生百里香、大当归根、马郁兰、百里香、迷迭香、接骨木花、罗马蒿、三角草（据说有养肝的功效）、矢车菊等药草；所有这些都必须用葡萄牙橙皮和浓烈香味的橙皮进行调味。托斯卡纳威末酒在普拉托的诞生和发展并不是偶然，因为普拉托本身就是商业发达的贸易中心。17世纪的普拉托有许多药房：如弗拉西内利（Frassinelli）家的药房、朱塞佩·玛丽亚·皮特伊（Giuseppe Maria Pittei）药房和马斯卡尼（Mascagni）药房。这些药房提供药草、浸渍液和各种治病养生的配方。圣尼科洛修道院的药房有自制的威末酒。原材料并不匮乏。老字号瓜斯蒂-罗梅（Guasti-Romei）药房和乔瓦尼·瓜斯蒂（Giovanni Guasti）医生的化学实验药房生产并销售添加马钱子制作的威末酒，

作为治疗食欲不振和胃病的滋补酒。

上文提到，在18世纪朱多提的《杂记》中记载了一份威末酒配方，其中包括制作过程及药草和香料的分量。翁贝尔托·曼努奇（Umberto Mannucci）在2000年出版的《比森齐奥的传统和烹饪》（Bisenzio tradizioni e cucina）中第201-203页引述了该配方：“1½盎司的土木香，1盎司的龙胆，1盎司的高良姜，1盎司的莪术，½盎司的甜肉桂，½盎司的菖蒲，½盎司的康乃馨，2公升的细麦芽，少许五香子，1盎司西北蒿，1.5盎司罗马蒿，6-8颗芫荽籽，1盎司肉豆蔻，少香椴皮，少甜橙皮，少浓香橙皮，少干燥榲桲皮。使用经过滤的葡萄汁/酒，与上述药草混合放入酒桶中。确保分量准确，且勿装满玻璃瓶，否则在煮沸时可能会导致瓶体爆裂。当药草风味溶入酒精后，倒出过滤，储存于长颈瓶中，根据产量置于合适处储存。上述分量的药草足够制作一桶葡萄汁/酒，为最佳比例。白葡萄酒的浸渍方式同上，确保玻璃瓶密封以防蒸发。”

19世纪，普拉托的威末酒是当地农业和商人的特产。当佛罗伦萨作为王国首都时，威末酒曾辉煌一时。当时的文学作品对酒的风味赞不绝口，它的身影出现在所有家庭和各種庆祝活动中。但不幸的是，也许是由于重商主义，保护并宣传威末酒的商业体系始终未能建立起来。从一战后到今天，普拉托的资源都偏重于某些行业，而完全忽略了其他。

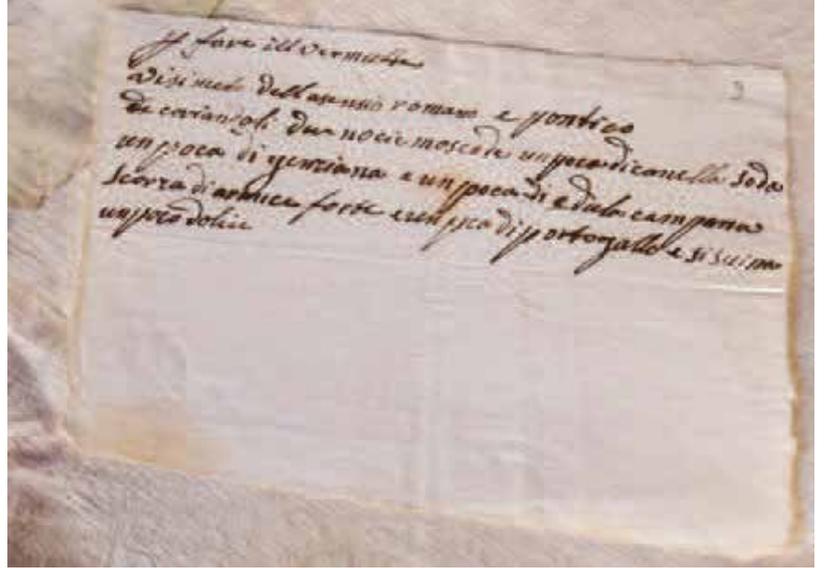
时至今日，普拉托只有一种威末酒产品。这意味着不可能创建一个地理标志保护（IGP）或原产地名称保护（DOP）来保护这一古老优质的特产。白威末酒仍然可以追溯到农业传统。其成分与朱多提在《杂记》中记载的相通，加入了其他配方没有的干燥



榲桲皮,但没有莪术和细麦芽。还有人用红威末酒和含鼠尾草的玫瑰酒进行过实验。普拉托白威末酒的第一个配方可追溯至1750年,目前唯一按照传统生产这种威末酒的生产商是位于普拉托和佛罗伦萨之间、卡尔米尼亚诺(Carmignano)的Nunquam食品厂。法比奥·戈提(Fabio Goti)和克里斯蒂娜·帕里亚(Cristina Pagliai)自1999年以来经营企业,亲自监督整个生产过程,从蒙塔尔巴诺(Montalbano)山上采集药草和植物。其生产的威末酒主要成分为西北蒿和罗马蒿,没有它们,产品就不能称作威末酒。

配方中还包括土木香、鸢尾花根茎、龙胆、甜橙和苦橙皮、菖蒲、丁香、五香子、肉桂、肉豆蔻、芫荽以及高良姜。将药草混合放入浸渍器,再加入中性酒精和白酒。托斯卡纳葡萄酒的浸渍时间取决于季节:在炎热季节,味道更容易浸出;而冬季的寒冷则会减缓香味溶解于酒精中的速度,需要搅匀。平均来说,浸渍时间约为10天。在此阶段,浸渍液需要多次搅拌,以便材料与液体直接接触,从而获得稳定的浸渍液。每天需要搅拌约3到4次。

直到20世纪初,这种威末酒都是用含果渣的葡萄汁生产的。实际上,只有在葡萄收成期间才能进行生产。后来,果渣葡萄汁被取代后,生产便可全年进行。待葡萄酒从药草和香料中吸收风味后,就可以进行过滤并加糖,数天后进行最后的过滤。过滤必须缓慢进行,以保证产品的最佳品质。



### 古老的食谱

上图：拉塔菲雅的配方。右图：威末酒配方。（鸣谢阿斯波、博纳米奇与普拉托基金会）。

酒瓶上的标签粘贴是人工完成的。这是一款精心制作的威末酒，品尝时首先欣赏其金黄色泽，香气强烈而富有层次地汇聚在一起，入口有成熟和辛香的水果甜味，还有怡人的酸味，十分微妙，让人联想到洋槐蜂蜜。口感温暖顺滑，所有香气都得到了体现；回味悠长、苦涩、细腻，令人愉悦。

这款酒的酒精含量为15%，平衡性佳，是一款多功能的威末酒，既可单独饮用，又可用于调酒。普拉托的威末酒也许是意大利制造的第一款威末酒，它理应被视为国家遗产受到保护，而且值得调酒大师为它担任宣传大使。



### 生产

NUNQUAM 酒厂的部分生产过程。



# 150 VARNELLI

1868-2018



## SHALL WE MIX?

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



YouTube



DRINK RESPONSIBLY

# 水果天堂

今天要为大家介绍的,是行业内以品质著称的全球化企业。30年来,美国饮料营销商(American Beverage Marketers, ABM)专门致力于生产不含酒精的饮品原料,供专业调酒师和家庭制作长饮、鸡尾酒和低酒精饮料。

ABM位于美国印第安那州新奥尔巴尼(New Albany)。自从1991年发布Master of Mixes(GDO)品牌以来,该公司在30年来始终是行业内的领导者。

厂房最初占地1万平方米,现已达6万平方米,厂内拥有8条高科技装瓶生产线和22个容量为1000加仑的酒桶。整个生产过程,从水果配方的制定到包装,都在监督下进行,没有外包的工序。在具有丰富行业经验的基础上,ABM继续开拓和发展新的消费



趋势,同时秉承着专业精神。公司的创新之一就是**将Reàl浸制糖浆系列应用于制作佳肴美味之中。**

随着酒吧和厨房之间的交流日益频繁,厨师从调酒师那里发现了Reàl糖浆,并开始用它来制作酱汁、调味品、甜点和开胃菜。Coco Reàl是ABM于2006年推出的一款椰浆,它很快便受到了调酒师的青睐。它的包装是符合人体工程学的挤压瓶,替代了传统的椰浆瓶子。今天,Reàl系列下包括了18种不同风味的产品。

Finest Call系列产品于1995年推出,到2010年已在全世界超过100个国家销售。该系列约有70种不同口味的产品,包括果泥、糖浆和预拌料。为了保证产品的质量达到所需标准,ABM与水果生产商制定了紧密的合作政策。企业和农民会根据新鲜水果的生产周期,考虑产品的质量而选择适合的种植地区。此外,持续的供应量也是必须确保的因素。这一方面的工作由ABM的技术总监伊索尔德·奥布琼(Isolde Aubuchon)负责,她致力于在全世界范围内寻找和选择最佳的原材料。ABM的使命之一是应用和开发有利于生产且生态友好的工艺,旨在实现最优的环境可持续性。所有产品的包装、瓶子、配料容器、瓶盖和标签都经过不断的改进和创新,以确保最大限度的可回收性。

ABM通过研究消费者口味时而显著、时而微妙的周期性变化,从而制定市场策略。生长在世界各地的水果为他们提供了无限的灵感和研究素材,供他们开发让消费者眼前一亮、食指大动的新鲜口味。所以,任何一种水果或水果品种都有可能市场上掀起一波新浪潮。例如,产于美国和墨西哥的肯特芒果(Kent Mango)相当有名。然而,产自印度和斯里兰卡各地的阿方索芒果(Alphonso),在色泽、质地、香气和味道方面均更胜一筹,更能带来非凡的味



# Shaking perspectives



理性饮酒



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



**GAMONDI**  
1890



觉享受。尽管价格较昂贵,但ABM决定采用阿方索芒果,因为它被认为是世界上最优质的品种。结果就是,与使用肯特芒果的竞争对手相比,ABM的阿方索芒果产品获得了更多美国消费者的赞赏。

同样被引入ABM产品线的水果还有墨西哥的酸橙(Key Lime)、加州的草莓(Albion、Ventana和Camorosa),以及厄瓜多尔的香蕉(Cavendish Banana)。低温巴氏灭菌法完美地保留了水果的芳香和微妙的平衡。ABM有效地调和了保持水果原味和维持产品质量之间的矛盾,这一点已值得他们引以为豪。此外,在装瓶过程中的一道工序使产品的寿命更为延长。

ABM是业内第一家引入“氮气冲洗(Nitrogen Purge)”技术的公司。在装瓶过程中,



液氮能够抽走99.99%的氧气，并膨胀到原来的700倍，迫使氧气排除，从而创造了一个完全惰性的安全环境，消除了瓶内产品和瓶盖之间的氧化作用。

此外，据观察，目前许多消费者倾向于选择酒精含量较低的饮料，无论是甜味、咸味、苦味还是鸡尾酒饮品。传统上，美国消费者喜欢酒精含量较高的饮料，而欧洲市场则更倾向于适度的酒精含量。而自2000年代中期以来，美国消费者也逐渐趋向于低酒精消费，比如，选择阿马罗这类苦味酒。了解消费者的选择变化有助于企业制定适当的市场策略。

注重健康是另一个消费趋势。因此，ABM在生产中只使用天然成分，无添加人工色素或人工香料，也没有转基因原料。

企业市场部副总裁威廉·辛克贝恩 (William Hinkebein) 自豪地表示，ABM的制胜法宝是所有产品皆使用新鲜水果制造，而且符合纯素食标准。在过去的一年多里，



#### 团队

上图为销售市场团队(摄于新冠肺炎疫情之前)。

疫情在世界各地的蔓延使得餐馆、酒吧、邮轮公司不得不暂停营业。而另一方面，家庭的消费却相应增加，越来越多的人开始尝试自制饮品。

在此环境下，鸡尾酒调配系列Master of Mixes成为了畅销产品，在世界各地的零售销售量节节攀升。

Master of Mixes系列现在已于欧洲各大市场上市。而在传统上酒精消费不高的地区，凤梨可乐达 (Virgin Coladas) 和德贵丽 (Daiquiri) 等不含酒精的鸡尾酒的需求正在显著增长。

长期以来，ABM与国际调酒行业一直保持着紧密的联系。它在这个行业中地位巩固，有众多伙伴、合作者和朋友。ABM为调酒师培训中心和专业协会，包括国际调酒师协会 (International Bartenders Association, IBA) 和国际调酒师协会的各国分部提供财政支援。另外，ABM还热心援助处于困境的酒吧/餐馆行业从业者。“餐馆雇员子女计划” (Children Of Restaurant Employees, CORE) 便是其中一个例子。这是设在美国的一个团体，接受捐款帮助经济困难的雇员家庭。

企业持续地寻找开发新产品，但每年仅推出少数新品。

今天，ABM旗下有300多款产品。在全世界，每天有170万杯鸡尾酒使用他们的产品调配而成。

# 第一款天然开胃红酒的诞生：LIQUORI DELLE SIRENE 的AMERICANO ROSSO

本文要介绍的是来自Liquori delle Sirene的一款新品：Americano Rosso。其灵感源自威尼斯的开胃酒酿造传统，以及Liquori delle Sirene世代传承下来的对大自然的热爱。该企业的理念注重生产

过程的自然性和工艺性，避免任何化学添加剂。

Americano Rosso (美式红) 是加尔达湖畔地区的白葡萄酒和各种植物独立浸渍的结晶。龙胆的味道在酒味中尤为突出，





其甘苦的味道创造出了一种含有苦味元素 (Amaricato) 的调和酒。

作为苦味元素酒 (非鸡尾酒), “美式” 酒的传统源远流长, 可追溯到皮埃蒙特地区。人们通过将植物浸泡在酒精和水的溶液中提取香气, 在这一点上, Americano Rosso 与 Sirene 系列的其他产品, 如 Bitter、Canto Amaro 和各种鸡尾苦味酒是相通的。

植物的浸渍是各自独立的, 这样才能使每一株植物释放的香气和味道的特质达到最佳水平。每种植物的浸渍时间和所使用的酒精浓度都不一样。例如, 根茎、大黄根部需要更长的浸渍时间, 而单薄的橙花所需时间则较短。随着生产过程的推进, 适时加入药草混合、加入糖分, 然后过滤。过滤是消除悬浮颗粒的关键工序,



**LUXARDO**

**ORIGINALE**  
**SINCE 1821**



**LUXARDO.IT**

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL  
# WEARELUXARDO

DRINK RESPONSIBLY

est.  
**1821**

*Girolamo Luxardo*



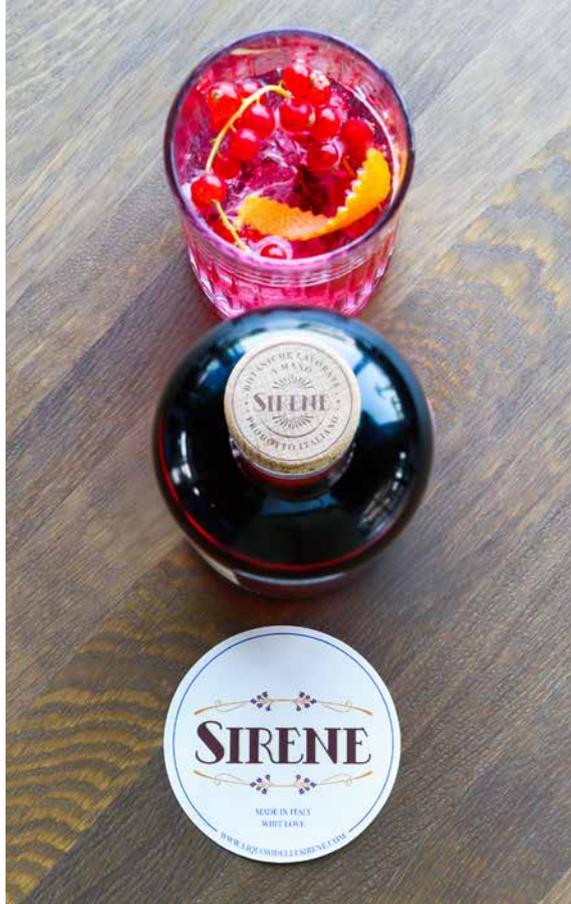
利口酒  
这几页图中的酒均埃莉萨·卡尔塔出品。



但同时也必须小心避免除去芳香,以保证最终酒味的正确平衡。压榨过程中排出的残余物可用作生物燃料,以产生清洁能源。与企业的其他出品一样, Americano Rosso达到全素食标准。此外,企业也使用回收标签,支持环保。Liquori delle Sirene的成立者和调酒师埃莉萨·卡尔塔 (Elisa Carta) 说:“我的祖母卡



尔琳娜 (Carlina) 是家族里的第一位调酒师,她教会了我所有关于药草及其加工的知识;她曾经用药草和香料制作了一款类似威末酒的饮料。她加入了苦味植物,并将其称作 'Vin Amaro (苦味葡萄酒)'。在她的启发下,我们希望能够重现这种特别的酒,它有点甜、有点苦,色泽天然,就像Liquori delle Sirene的其他产品一样。”经过长期研究,第一款“天然美式红”开胃酒终于诞生了。这款酒最大的创新之处,在于其色泽完全来自木槿花、大红蜂香草和红色马铃薯汁液中的天然色素。酒瓶的标签非常朴素,酒中无添加化学品,也没有添加人工或天然香料:只有植物浸渍



液和产自加尔达地区的葡萄酒。浸渍所用的植物大多产自本地，例如在湖畔的Monte Baldo栽种的柠檬和龙胆根；另一些原料如苦橙和木槿花则来自意大利的其他地区。Americano Rosso酒精含量为17度，葡萄酒比例为75%，与威末酒家族保持一致。



但是其分类是芳香型葡萄酒而非威末酒，因为使其呈现苦味的植物不是苦艾，而是龙胆。

Americano Rosso的色泽呈现为美丽明亮的胭脂色，闻起来有显著的蜜饯和橙皮香气。入口带有清新的香草、粉红胡椒、茴香和玫瑰的味道，最后以龙胆的苦味结尾。口感饱满，后味清澈持久。

理想的饮用方式是单独加冰饮用，或与浅色烈酒（如琴酒或梅斯卡尔）搭配，制成醇美的鸡尾酒饮用。它是威末酒的完美替代品，可与苏打水搭配调制低酒精含量的饮品。这款酒已获得两项著名奖项，分别是2020年的IWCS银奖和旧金山世界大奖赛的银奖。

# PALLINI

*Limoncello*



**AMORE AL LIMONE. BOTTLED.**



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



BEVI RESPONSABILMENTE



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

**READY TO BE SHAKEN**