

BarTales 调酒世界

2021年2月 | 第五期

BarTales副刊



当红烈酒 / 琴酒
意大利制造



名酒故事 / 萨兰德雷亚
野猫之地



名酒故事 / 家族与传统
烈酒世家



聚焦热点 / “眼泪”鸡尾酒十强
曼谷地下酒吧女王
Bua Dejsupa



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



Gin Del Professore

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

delprofessore.it

为了新的开始， 让我们用琴酒干杯

虽然琴酒的起源尚未明确，但线索总是有的。仔细留意，也会发现一些证据：托斯卡纳地区不就生长着世界上最优质的杜松子吗？

琴酒的故事，要从萨勒诺学派的炼金术知识说起：在以物质转化和改善成分为目的的实践中，在11世纪的修道院文化圈子中，也就是制定了Liber Augustalis（第一部关于公共卫生的法典）的环境中，琴酒（第4页）诞生了。

作为一种最基本的蒸馏酒，现代琴酒的原型，它使杜松子的药用特性发挥到极致。而它的目的在于让人们可以拥有一种便于运输、保质期长，并且一年四季都可饮用的药剂。后来，琴酒被旅行者传到北欧，期间它的配方不断改变，最终于17世纪末正式规定下来。一种精神力量永远不会失去魅力，恰恰相反，岁月的沉淀只会增加其光芒。如果我们能在“意大利制造”的殿堂中再添一枚奖牌，那么现在风头正盛的意大利琴酒当之无愧成为这枚奖牌的主角。正如那些在迪拜酒吧的意大利调酒师们（第30页），他们使得这个城市成为冉冉升起的调酒之都。势不可挡。

关注我们



BarTales 调酒世界 2021年2月 | 第五期

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

编辑：Fabio Bacchi
(fabiozacchi@bartales.it)

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

贡献者：Giulia Arsellì, 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

意大利制造

几款国产琴酒推介

撰文：GIULIA ARSELLI

关于琴酒(或称金酒、杜松子酒)的渊源,也许会有一些线索和说法,但确切的答案可能已无从稽考,更不用说还有地方偏见和商业营销策略的影响和限制。琴酒到底是否起源于意大利?萨勒诺学派(Scuola di Salerno)在琴酒的发明中是否起到了主导作用?我们相信是的,但我们更着迷于酿造琴酒这一工艺本身的魅力:从荷兰到英格兰,从意大利到巴尔干,琴酒无处不在。它的基本成分——杜松子,可与任何植物搭配,使用不同的方法酿造而成。琴酒跨越了地理界限,其适用范围也十分广泛。

在某些情况下,由于独特的微气候,人们会使用特定地区生长的植物酿制琴酒。这就使得一些琴酒具有鲜明的地域特征,例如澳大利亚产的琴酒。

据专家的看法,世界上最优质的杜松子产自托斯卡纳。而柑橘、佛罗伦萨鸢尾根等独特药用植物都具有意大利的特色。虽然认为琴酒源自意大利的呼声并不高,但不得不承认的是,琴酒近年来绝对是意大利酒业中最热门的蒸馏酒。相关的项目多不胜数,但很多往往只是昙花一现。市场是公平公正的,在其见证下,有的项目仍在孵化,而有的已经受到了广泛的肯定,风靡全国。

我们测试了多款琴酒(其中一些我们在往期也做过),并交叉对比了一些数据,在此给各位详细介绍几款。在这几款琴酒的背后,都有调酒师给酿酒师出谋划策。可以说,在这些优质琴酒的制作过程中,调酒师起到了举足轻重的作用:他们是如今市场上一些意大利琴酒的创造者,也是许多品牌的忠实顾客。我们在这里并非要选出“最好的”琴酒,这是不可能的;但每一款酒都具有让我们为之折服的品质。可以肯定的是,意大利琴酒是世界知名的。

THE GREEDY GIN (“贪婪”琴酒)

“贪婪”琴酒由About Ten的调酒师弗朗切斯科·莫尔泰(Francesco Mortai)和戴夫·加尔松(Dave Garzon)创作而成,其理念是创造一种芬芳、浓郁和美味的琴酒。这款琴酒口感柔和、味道持久。“贪婪”是一款手工酿制的琴酒,散发出柑橘、花卉和香脂气味,香气强烈。

“贪婪”在英国蒸馏,在意大利完成酿制。基酒以纯小麦为原料,将16种药用植物浸泡



约15天后蒸馏而成。再蒸馏是在不连续的铜锅蒸馏器中进行的。主要的柑橘味由意大利原产的柑橘类水果如佛手柑和柑橘赋予。花香来自薰衣草和天竺葵；辛辣和香脂的味道则主要来自杜松子、克拉里鼠尾草、肉桂和肉豆蔻，再加上甘草和胡萝卜所释放的柔和味道。

琴酒通过再蒸馏的方式调味，然后运抵意大利，在那里加入小豆蔻和绿茶的特殊草药味，使其更臻完美。

一般来说，通过浸泡或浸渍来调味的琴酒，再经过重新蒸馏，就会用中性酒精进行切割。而“贪婪”则是100%纯正的琴酒，因为它没有经过这道工序。酿造后，“贪婪”并不是立即过滤准备出售。它需要陈化60到70天左右，以利于各种口味的最佳融合。

整个生产时间大约需要90-100天。酒精含量：43%。

推荐用“贪婪”调制完美的琴汤力：用4.5cl以下的琴酒混合20cl的中性汤力水，不加装饰。

BERTO OLD TOM GIN (贝尔托“老汤姆”琴酒)

“老汤姆”琴酒是18世纪英国流行的配方，比经典琴酒更有甜味。这一几乎失传的配方，在21世纪手工鸡尾酒文化的推动下，迎来了重生。这款酒由夸利亚酒厂 (Antica Distilleria Quaglia) 生产，该酒厂成立于意大利统一伊始，位于唐博斯科新堡 (Castelnuovo Don Bosco)。2017年，贝尔托重新推出“老汤姆”琴酒。它的植物成分包括杜松、接骨木、鼠尾草、艾草、玫瑰、香草、可可和秘鲁的香脂。选择这些植物是为了传递甜美和顺滑的感觉。它的瓶装每升含糖量为40克。这款酒色泽明亮，具有显

著的香味,特点是玫瑰和接骨木的花香和温暖的香草和可可味道。口感柔和、细腻,非常持久。酒精含量:43%。

贝尔托还有一款经典琴酒,以细腻的花香为特色。酒精含量:43%。其植物成分也相当经典,包括杜松子、迷迭香、月桂、艾草和鸢尾根,传统性与现代性兼具。

MALFY GIN CON LIMONE (马尔菲柠檬琴酒)

马尔菲琴酒是在不锈钢真空蒸馏器中生产的。蒸馏只在60°C的温度下进行,这是蒸馏所能允许的最低温度,目的是为了最大限度地提取柑橘的香气。这款酒的理念是创造一种与众不同的蒸馏酒。首先要对柠檬进行特殊加工,然后将其提取物与其他植物(鸢尾根和当归、杜松子、芫荽子、决明子、甘草、葡萄柚和橘子皮)混合。清新的柑橘香,特别是柠檬的香气占据了主导地位,所使用的是阿马尔菲海岸的柠檬(果皮)。浓郁的芫荽子和柠檬的香气,加上茴香的味道,使嗅觉更加复杂。即使在口感上,首先释放的也是柠檬的味道。紧接着是其他植物的清新味道,先是杜松子的干香,然后是比较辛辣的味道。在余味中,柑橘又成为了主角,伴随着作为配角的香脂味。

马尔菲琴酒也有干琴酒: Originale (纯正),刚刚上市的还有Malfy Rosso (马尔菲红琴酒),这是琴酒的一个变体,选用了西西里岛的血橙和其他6种独特的植物酿造。

马尔菲琴酒使用的是来自蒙维索的矿泉水。酒精含量:41%。



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

*Vermouth di Torino
Classico
Del Professore*

VERMOUTH COCKTAIL

5 cl Vermouth Classico Del Professore,
2 dashes angostura,
2 dashes orange curaçao.

Mix with ice, serve in a coupette glass
and garnish with lemon and orange zest.



Tradition, terroir, people

delprofessore.it



VII HILLS ITALIAN DRY GIN (“七丘” 意大利干琴酒)

“七丘”诞生于2014年，本名叫“意大利伦敦干(琴酒)”，由达尼洛·泰尔西尼(Danilo Tersigni)和菲利普·普雷维耶罗(Filippo Previero)创作，当时琴酒热潮尚未席卷意大利。“七丘”最初在英国蒸馏，自2017年起完全在意大利生产。产品的灵感来自于“Bella Italia(美丽意大利)”的传统和热情的赞美诗，指的是古罗马的文化和烹饪传统。

在古罗马的饮食和医学文化中，杜松子还被用于制作当时的一种饮料--慕斯姆(Mulsum)。自然生长在罗马七座山丘上的七种植物和香料，和谐地融合在一起，产生多变而精致的效果。

“七丘”意大利干琴酒在都灵附近的蒙卡列里(Moncalieri)进行蒸馏，该地区以生产葡萄酒和威末酒而闻名。“七丘”琴酒的蒸馏过程在“真空蒸馏锅”中低温进行，保持了其香料和草药的甜美和独特的味道。杜松子和玫瑰果、血橙和洋蓟、罗马甘菊、石榴和芹菜子组成了植物体。在水醇溶液中浸泡15天，然后将浸泡液与甜菜酒精混合，再进行真空蒸馏。

“七丘”意大利干琴酒是一种具有芳香和果味的琴酒，有轻微的柑橘味。在口感上，弥漫着石榴的甜味和罗马洋甘菊的香气，完美地平衡了芹菜子和杜松子的清新感，仿佛恰到好处的口味交响曲。酒精含量：43%。

GIASS GIN (“冰” 琴酒)

Giass，在米兰方言中是“冰”的意思，“冰”琴酒是第一款100%“米兰制造”的琴酒，于2017年4月在米兰国际家具展(Salone del Mobile)上首次亮相。其理念来自5位好朋友：安德烈亚·罗米蒂(Andrea Romiti)、西蒙内·罗米蒂(Simone Romiti)、理查德·德安努齐奥(Richard D'Annunzio)，弗朗切斯科·纽塔(Francesco Niutta)和弗朗切斯科·布拉焦蒂(Francesco Braggiotti)。这款酒包含18种植物成分。基础部分由经典

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

的杜松子、芫荽子和当归根组成。

在品尝这款琴酒时,可以感受到5种不同的味道:金苹果和橘子皮在低温在自然干燥过程中,加强了配方中的果味。而玫瑰花瓣和洋甘菊、紫罗兰和柑橘花则释放出一种具有主导性的花香,并在木槿肉质花朵的作用下得到加强。矿物味围绕着薄荷、茴香和土杏仁(或香柏)的存在而展开。土杏仁是一种特殊的块茎,自古以来就以其高贵的特性而著名。而柠檬酸盐,则来自马鞭草柑橘的叶子,豆蔻种子和柠檬香脂叶。最后,决明子和百里香,构成了香味种的木质调部分。

这款酒瓶由Fasten Seat Belt的创意经理基娅拉·卡佩利尼(Chiara Cappellini)和洛伦佐·皮奇尼尼(Lorenzo Piccinini)设计,是对马多尼那(Madonnina)城市的致敬。玻璃上的丝网印刷标签的灵感来自维托里奥·埃马努埃莱画廊(Galleria Vittorio Emanuele)的几何设计,而标志则让人联想到"vedovella",即米兰典型的小喷泉。"冰"琴酒在2017年旧金山世界烈酒大赛上获得了银奖。而酒的包装也在同一竞赛和2018年的iF产品设计奖中获得了饮料类的银奖。酒精含量:42%。



GIN DEL PROFESSORE (教授的琴酒)

这款酒在罗马的杰里·托马斯(Jerry Thomas)项目和夸利亚酒厂的合作中诞生。在其首次推出市场时有两款变体:先生(Monsieur)和女士(Madame),后来又出了第三款变体:鳄鱼(Crocodile)。先生琴酒由精心挑选的香料和草药混合而成。杜松子、薰衣草、当归、橙子、洋甘菊玫瑰和其他草本植物创造了一种不同寻常的产品,具有活泼的花香和香脂的味道。配方的特点是材料搭配的平衡与创新。其特有的琥珀色来自于草药的蒸馏和浸泡过程。

它是一款集力量和顺滑于一身的琴酒,主要植物成分有杜松子、当归、洋甘菊、薰衣草、橙子、玫瑰、泽泻等。酒精含量:43.7%。

在女士琴酒中,成分包括杜松子、柠檬、橙子、艾菊、片姜黄、肉桂和决明子。女士琴酒释放出浓郁的鲜花和草药香气,柔化了杜松子的强烈气味。其口感温暖馥郁,具有树脂和花香的香气,极为优雅。酒精含量:42.9%。

鳄鱼琴酒则标志着一种大胆新奇的体验。这是一款清新直接的琴酒,充满了杜松子和柑橘的浓郁气息,以及芫荽子、接骨木花和牙买加胡椒的微妙味道。口感饱满,香草和其他异国情调的香料赋予了柔和的味道。酒精含量:45%。

LUXARDO SOUR CHERRY GIN (路萨朵酸味樱桃琴酒)

路萨朵拥有197年的历史,是意大利酒业历史上最著名的酒厂之一。路萨朵的第一款琴酒可以追溯到1833年,也就是后来1936年的Ginepro di Dalmazia (达尔马齐亚琴酒)。2016年,路萨朵重新推出了琴酒(43度),立即获得了极大的成功。

路萨朵酸味樱桃琴酒是路萨朵马拉斯卡樱桃汁和路萨朵伦敦干琴酒的完美结晶。成分包括精心挑选9种植物(杜松子、芫荽子、鸢尾根、当归、甘草、肉桂、小豆蔻和苦橙)。在蒸馏前,这些植物在传统的铜制蒸馏器中放置24小时进行酒精浸泡。经过19天的陈酿,这款蒸馏酒与路萨朵马拉斯卡樱桃汁混合浸泡,然后再进行过滤和添加少许甜味。

这款酒的色泽呈红宝石色,闻起来有典型的马拉斯卡樱桃的香味和杜松子的浓郁香气。在口感上,首先尝到的是典型的琴酒味道,并带有和谐的杜松子和辛辣味道。

最后是一种包罗万象、柔和的莫雷洛樱桃香味,回味悠长,香气持久。

路萨朵酸味樱桃琴酒是由传统的利口酒——黑刺李琴酒演变而来。后者作为一款调酒产品而生,它能够衍生出许多经典,带来清新的酸味,这一点非常重要。酒精含量:37.5%。



野猫之地

珊布卡发明者，萨兰德雷亚酒厂的百年历史

撰文：FABIO BACCHI

科莱帕尔多 (Colleparado) 是意大利弗罗西诺内省 (Frosinone) 的一个小镇。小镇只有不到一千名居民，却拥有一座历史悠久的酒厂——马可·萨兰德雷亚 (Marco Sarandrea) 草药酒厂。这颗意大利酒业的明珠，于2018年迎来了其百年华诞。

“科莱帕尔多”这个名字来源于活跃于本地的一种野猫——猫鼬，又或许是古代的猞猁。小镇的盾徽上正是一只猫咪在溪边喝水的图案。

从地理位置来说，科莱帕尔多地区受到地中海和亚平宁大陆气候的影响。因此该地植被茂盛，有丰富的山地物种以及其他地中海物种，生长着超过1400种植物。这也许就是希腊传说中半人马喀戎 (Chiron) 的花园，他是阿基里斯 (Achilles) 和医药之神阿斯克勒庇俄斯 (Aesculapius) 的老师。

研究和草药的传统在科莱帕尔多源远流长，建立于14世纪的特里苏尔蒂 (Trisulti) 修道院中的加尔都西会制药工坊就是见证之一。而今天的萨兰德雷亚酒厂则是意大利意大利草药生产的重要镇之一。时至今日，特里苏尔蒂修道院仍然维持着运作，继续生产利口酒。在科莱帕尔多通往修道院的路上，会经过“俄尔尼卡植物园 (Flora Ernica)”，它是拉齐奥地区独一无二的植物园，也是亚平宁半岛为数不多的拥有700多种野生植物的植物园。因其重要性，一年一度的专家会议“植物学深造课程” (Botanic Deepening Course) 就在此地举行。

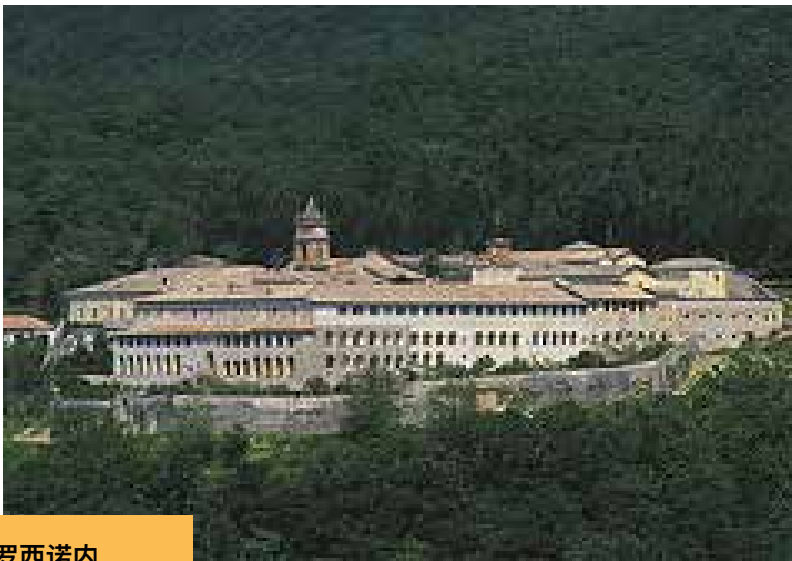
该课程成立于1991年，旨在保护和传承该地区丰富的草药文化，该课程是与罗马大学化学系、科莱帕尔多草药植物协会 (Hortus Hernicus) 和半人马花园 (Orto del Centauro) 生态博物馆联合举办。课程主要教授如何辨识和使用 (药用) 植物，推广药用植物，以及如何正确运用自然疗法；学生来自意大利各地和海外。该课程为期四周，每年5月底至7月初举办。



LOGO STORICO DELLA DISTILLERIA SARANDREA
(quando Colleparado era ancora in Provincia di Roma)



萨兰德雷亚的故事要从1918年,第一次世界大战结束时说起。嘉布遣会(Capuchin)修士保罗·萨兰德雷亚(Paolo Sarandrea)从军队牧师的职位退役后,恢复了对草药的研究,并将其运用于酿制有治疗功效的利口酒。后来,保罗的兄弟马可和贝尔纳多



弗罗西诺内
上图，萨兰德雷亚的酒瓶。
上图，特里苏尔蒂修道院。
右图，马可·萨兰德雷亚。

(Bernardo) 也加入了他的队伍，一起开发了一系列药用利口酒。其中一款名为“比奥费罗 (Biosfero)” 的利口酒，后来成为了“圣马可阿马罗 (Amaro San Marco)”。

是马可为这个小小的酒厂注入了企业发展的动力。经过年复一年的努力和创新，萨兰德雷亚的名气和声望逐渐提高。他们在利口酒行业中首创了在珊布卡中添加八角的方法，因此，珊布卡很可能就诞生在科莱帕尔多的特里苏尔蒂修道院。萨兰德雷亚珊布卡 (Sarandrea Sambuca) 由接骨木花蒸馏物制成，它也被称作“Vecchia” (古法)，因为它仍然沿用加尔都西会的古老配方酿制。该配方来自于一位研究《草药应用与疗效》(Podestas Herbarum et Usum Medendi) 的加尔都西会修士。1961年，教皇乔瓦尼二十三世授权萨兰德雷亚酒厂成为梵蒂冈的特许供应商。



Dal 1918, una storia naturale.

Nel Paese delle Erbe, Colleparado, immerso in una rigogliosa vegetazione nel cuore della Ciociaria ed ai piedi dei Monti Ernici, Marco Sarandrea nel 1918 fonda l'Antica Liquoreria Sarandrea. La tradizione dello studio delle virtù delle piante officinali è ancora oggi alla base delle nostre produzioni.

www.sarandrea.it

SARANDREA
LIQUORERIA - ERBORISTERIA
Colleparado dal 1918



LE BOTTI IN CERAMICA UTILIZZATE PER L'INFUSIONE DELLE PIANTE OFFICINALI NELL'IMMEDIATO DOPOGUERRA (1945/1950 circa)

今天的马可·萨兰德雷亚酒厂的生产线所采用的原料，是在无污染地区自然生长的地中海植物。将新鲜植物浸泡在水和酒精的溶液中，制备用于制作利口酒的提取物。所用的水是来乔恰里亚 (Ciociaria) 高地俄尔尼可山 (Monti Ernici) 的无污染泉水，而酒精则通过水果和榨渣蒸馏而得。这款利口酒属于查特酒 (Chartreuse) 的一种，酒液的色泽介于经典的黄色和绿色之间，但酒精含量较低。



人物
上图，“希波克拉斯”酒。右图，伊莎贝拉·德·美第奇·奥尔西尼。下图，教皇约翰二十三世的信函。

“Niente”是一款精致的芳香草本利口酒，酒精度为40%，添加了柑橘皮和香草。这款利口酒名字的由来与古代朝圣者有关。他们都是经济拮据的人，当他们在沿途的小旅馆歇息，被问及想要喝什么时，他们只回答“不用了(Niente)”。因此，为了避免让他们感到尴尬，店家就向他们提供了这种利口酒，并将其命名为“Niente”。今天，我们用这种利口酒，幽默地回应了顾客对调酒师的礼仪性问题回答“不用了”的老问题。

在中世纪，西班牙医师阿曼多·德·维拉诺瓦 (Armando de Villanova) 推广了希波克拉斯酒的药用、养生和治愈的功效，这是最古老的希波克拉底葡萄酒之一。萨兰德雷亚出品的“希波克拉斯(Hypoclas)”是一种加香料的葡萄酒，其创始人是它的主人是布拉奇亚诺公爵夫人伊莎贝拉·德·美第奇·奥尔西尼 (Isabella de' Medici Orsini, 1542-1576)，她是“伟大的洛伦佐” (Lorenzo the Magnificent) 和卡特琳娜·斯福尔扎 (Caterina Sforza) 的后裔，也是保罗·乔尔达诺·奥尔西尼 (Paolo Giordano Orsini) 的妻子。她去世时年仅34岁。所幸公爵夫人的药剂师在1593年的手稿中收录了这个配方，它才得以流传至今。

社会学家、侍酒师和葡萄酒与食品传统历史学家桑德拉·伊恩尼 (Sandra Ianni) 再次为这一古老的配方注入了新的活力，萨兰德雷亚酒厂的负责人马可和儿子又将自己的



产品
来自萨兰德雷亚酒厂的两个古老酒瓶。下图为60年代的广告，以及所获奖项。

专业知识运用到配方的调整之中。他们的智慧结晶——“希波克拉斯”，可谓一次真正的穿越时空之旅。这款草药香料利口酒酒精含量为20%，整合了植物学、草药学、整体工艺和综合医学。它既传承自一方古老的药酒，又具有十分现代的风味。

如果您有机会来到科莱帕尔多，那么我推荐您逛逛这里历史悠久的草药店。此外，在每年6月23日至24日的“圣约翰之夜”，这里会举行一种古老的仪式，旨在保护家宅免受魔鬼和邪恶之眼的侵扰。这个仪式兼有异教信仰和宗教仪式的色彩，他们会燃起篝火，用“重露 (guazza)”庆祝“圣约翰之友”的洗礼。“重露”是一种用新鲜采集的花朵浸泡水而制成的液体，它是传统的“友人洗礼”的重要工具：每人手持一束鲜花，为其他人“洗礼”，然后，这个人便成为了自己的“圣约翰之友”。仪式中一般使用的是

艾蒿属植物及其花朵，特别是金丝桃，因此金丝桃又被称作“圣约翰草 (Erba di San Giovanni)”或“驱魔者 (Scacciadiavoli)”。

烈酒世家

“最佳蒸馏法”先驱， 意大利品牌安杰拉罗西 (Rossi d'Angera)

撰文：FABIO BACCHI

这个故事要上溯至1847年，彼时意大利仍未完全统一，分散着小国和城邦，它们之间存在着边境和海关，使用的货币也各不相同：弗洛林、塞斯特斯（古罗马货币）和达布隆（古西班牙金币）。在奥匈帝国和皮埃蒙特的萨伏依公国之间的边境上有一个名叫安杰拉（Angera）的小镇，它坐落在马焦雷湖的南岸，属于瓦雷泽省（Varese）。镇上曾有一位名叫贝尔纳多·罗西（Bernardo Rossi）的木匠，他为当地的历史做出了杰出的贡献。

1846年至1848年期间，当地的葡萄收成特别丰硕。盈余的原料被用来酿制葡萄酒和格拉帕蒸馏酒。之前一直为本地酒窖制作木桶的贝尔纳多·罗西也加入了酿酒行业。他对白蜡木、胡桃木和橡木都十分熟悉，并使用自己制造的木桶来陈化烈酒。贝尔纳多很快便发现，酿酒比他之前从事的工作收益更高。

由于贝尔纳多的蒸馏酒独具一格，销量迅速增长。在1870年，他购置了明火加热的铜制蒸馏器，以保证产品的质量和产量的稳定。贝尔纳多去世后，他的儿子卡洛（Carlo）接管了公司业务。

卡洛继续保持着父亲的手工酿制传统，将酒厂更名为“罗西兄弟（Fratelli Rossi）”，并牢牢掌控着市场份额。卡洛的儿子阿图罗·罗西（Arturo Rossi）把家族的传统延续下去，更进一步地将销售和分销范围拓展到马焦雷湖以外地区。

阿图罗·罗西在阿罗纳（Arona）地区的ZOIA公司汲取了丰富的经验，这是一家生产精粹、芳香物和蒸馏酒的公司。在那里，阿图罗掌握了蒸馏、酒桶陈化以及以各种植物为基础生产利口酒的新技术。带着这些知识，他使罗西兄弟酒厂生产的利口酒范围不断扩大。

到了20世纪初，凭借着敏锐洞察力和专业理解，阿图罗发现市场对新口味和新产品的需求日益增长。然而，公司并





罗西家族
第一页：贝尔纳多、安妮塔·津加罗和阿图罗·罗西，1913年。
本页左上：阿图罗·罗西，1956年。左下：罗西老酒瓶。右上：安妮塔·津加罗。右下：20世纪30年代的贝尔纳多和阿图罗·罗西。



没有意愿追随他的创新愿景。坚定的阿图罗决定打破家族传统，创办自己的酒厂。

于是，“阿图罗·罗西酒厂 (Arturo Rossi Distillery)” 在1909年成立。但数年之后，整个欧洲大陆都笼罩在一场毁灭性战争的阴影之下。

1915年，阿图罗被徵召入伍，他将酒厂付托给妻子安妮塔·津加罗 (Annetta

Zingaro)。尽管安妮塔将全副身心都投入在酒厂的经营中，但她始终缺乏丈夫的技术知识，也没有蒸馏方面的经验。显然，丈夫不在，一切都不一样了，酒厂需要改变。她给阿图罗写信，建议在他退伍回来之前，暂停酿制蒸馏酒，只专注于出售酿酒的果渣。在那个艰难时期，意大利新兴现代企业家之所以能够克服各种障碍，全凭他们的坚持和决心。

GRAZIE AGAIN

FOR THE LAST 130 YEARS AT YOUR SIDE
WITH PASSION AND RESILIENCE



#1 OR #2

TOP TRENDING VERMOUTH
FOR THE LAST 5 YEARS

#1, #2 OR #3

BEST SELLING VERMOUTH
FOR THE LAST 5 YEARS

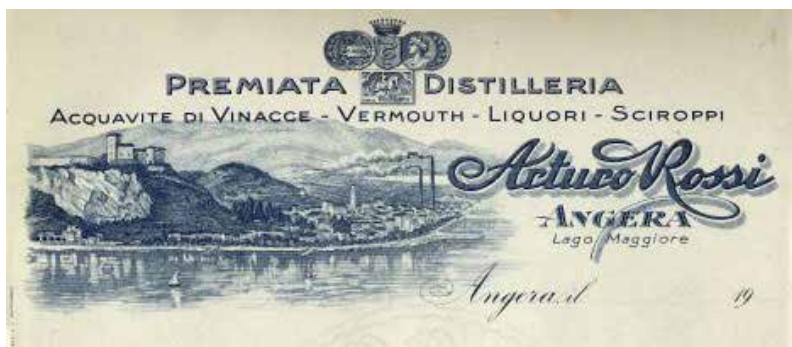
1891 - 2021 #VERMOUTHDI TORINO

   @GIULIOCOCCHI - WINERY IN COCCONATO (ASTI) ITALY - WWW.COCCHI.COM

Gotham East - Shanghai
www.gothameast.com

DRINK RESPONSIBLY

High Spirits - Hong Kong
www.highspirits.com.hk



历史见证
 左上：酒窖。左下：上世纪中期接待贵宾的房间。右上：一枚信笺。右下：数百页的账本，记录了五年的销售。

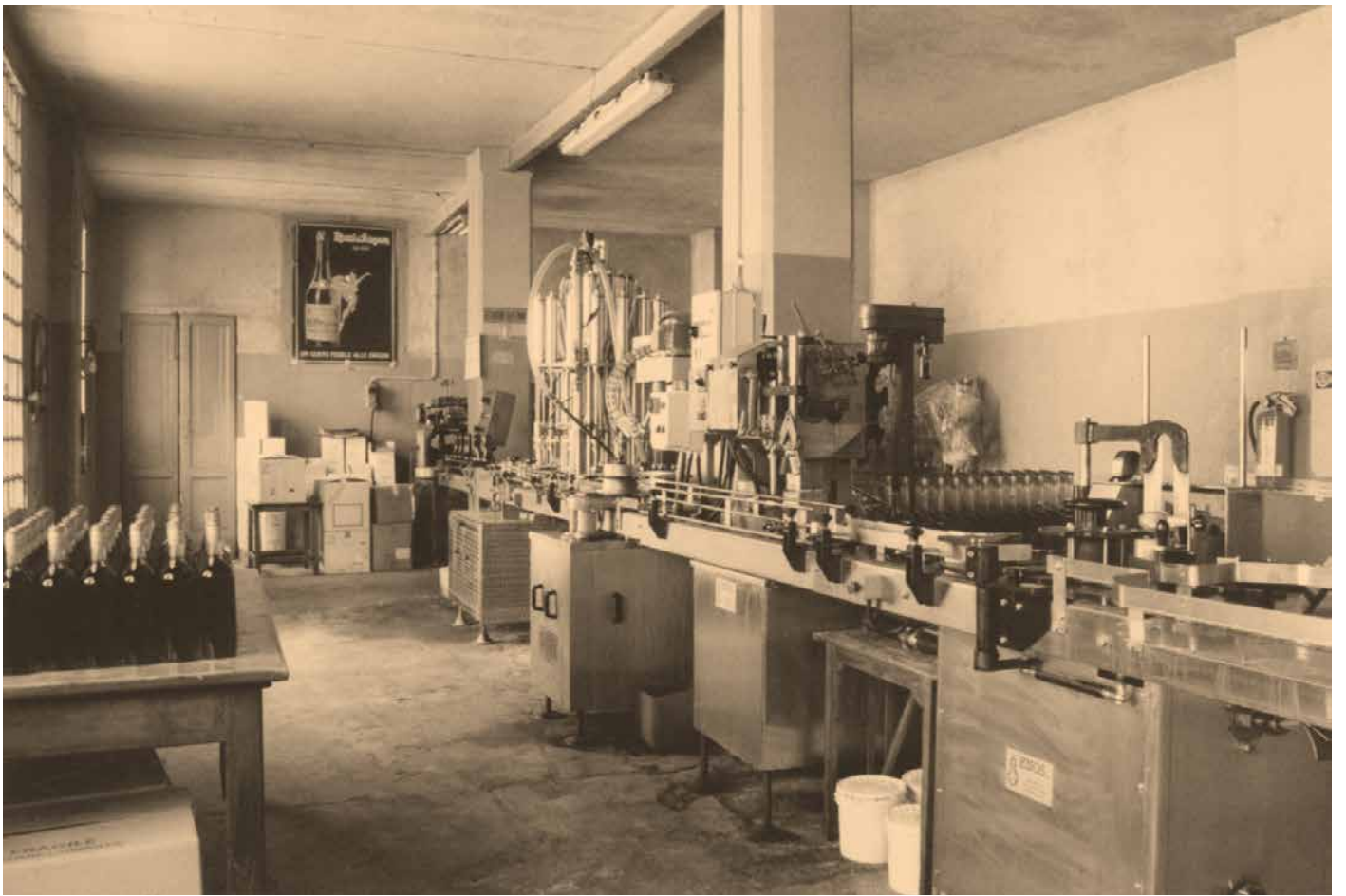
读完来信的阿图罗反对妻子的建议。他奋笔疾书给妻子回信，写下了她所需了解的知识；这就是一本“最佳蒸馏法”的说明书。正是这些书信，使得蒸馏酒的知识以各种形式在家族里流传开来。

安妮塔不再气馁，她一字不落地按照丈夫的指示去做。经过一次又一次地尝试，她终于达到了格拉帕酒的质量标准，使企业的生产能够足以维持经营和市场供应。在动荡的年代，阿图罗的酒厂是为数不多的能够持续营业的酒厂之一。

回国后，阿图罗重新投入工作中。他改进了产品和销售网络；不再批发销售格拉帕酒，而是将其装瓶。这是一个全新的挑战：他需要开发包装、设计标志和精美的礼品套装。

在阿图罗的酒厂进行新尝试的时候，我们不要忘了，还有罗西兄弟酒厂。战争结束后不久，1919年，同一家族的两家酒厂重新合体。在家族全员的支持下，阿图罗·罗西迈出了作为企业家的关键一步，将罗西兄弟纳入自己的酒厂，重组了新的酒厂——“安杰拉罗西酒厂 (Rossi d'Angera Distillatori)”。直到今天，企业仍然屹立不倒。

新组建的酒厂在接下来的二十年里取得了巨大的成功，随后经历了1929年经济大萧



历史见证
上图：马志尼路（VIA MAZZINI）旧厂房内运行的酿酒生产线。下图：第二次世界大战后不久，用于向安杰拉周边地区运送产品的三轮车。

条和第二次世界大战的考验。1931年9月30日，国王维克多·埃马纽埃尔三世授予酒厂当时的最高品质认可：“萨伏依王室专用（Brevetto della Real Casa Savoia）”，这是王室对于高质量生产企业的特别谢礼。

在此期间，阿图罗的儿子贝尔纳多·罗西（Bernardo Rossi）也逐渐成长起来。这个年轻人原本想学习和从事外交工作，但时运不济，他的梦想和抱负并没有发挥的空间。在那段艰难的岁月里，罗西家族形成了统一战线。贝尔纳多决定留守酒厂，在

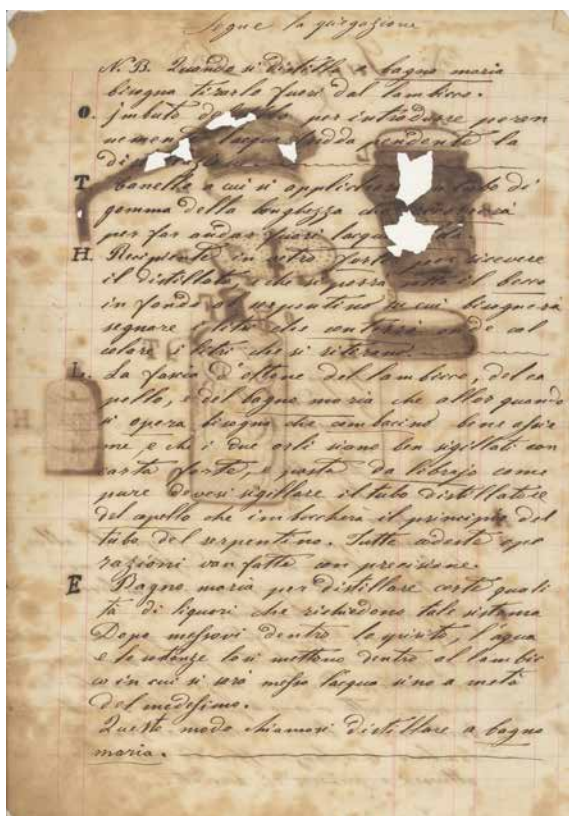
第二次世界大战期间，酒厂仍在运营的情况下，为酒厂的经营管理出一份力。他曾赴法国学习最新的陈酿技术，协助推出新产品以及改进陈酿技术。他的努力使得安杰拉罗西酒厂的格拉帕酒愈来愈受到人们的欢迎。

1948年，时任新成立的意大利共和国总理阿尔西德·德·加斯佩里给罗西家族发来电报，对他们赠送的产品表示感谢。总理还说：“这些酒足够我喝一年。”

当勃朗峰隧道工程竣工，最后一块岩石被切割下来之时，法国工人庆祝所喝的酒正是罗西酒厂的格拉帕酒。



罗西酒厂
 上图：水浴式蒸馏器。下图：19世纪下半叶，公司第一台蒸馏器的技术细节。



贝尔纳多婚后育有四名子女，其中三个女儿，一个儿子。为了纪念父亲，他给儿子取名阿图罗。在20世纪60年代，酒厂不断向市场推出新的产品，其中包括一款龙胆开胃酒施皮茨 (Spitz)，以及另一款苦味开胃酒 (Bitter Aperitivo)。

今天，安杰拉罗西出品的格拉帕酒、琴酒、威末酒、苦味酒、阿马罗和其他利口酒的年产量为15万瓶。其中80%在国内销售，其余20%则销往德国、比利时、西班牙、瑞士、英国、奥地利、加拿大和北美以及澳大利亚。



酒厂酿制所用的葡萄产自瓦雷泽省,包括内比奥罗 (Nebbiolo)、巴贝拉 (Barbera)、维斯波利纳 (Vespolina)、克罗蒂纳 (Croatina)、布萨奈罗 (Bussanello)、梅洛 (Merlot) 和霞多丽 (Chardonnay) 葡萄。这些葡萄生长在当地典型的梯田 (ronchi) 上,因此获得了“IGT Ronchi Varesini”的地理标志。其他原料则来自皮埃蒙特地区的圣贝内德托贝尔博 (S.S.Belbo)、卡内利 (Canelli)、奥瓦达 (Ovada),以及伦巴第、帕维亚波河流域 (Oltrepo Pavese) 和加尔达 (Garda) 地区。

在生产工艺方面,酒厂在沿用传统工序的基础上进行了部分创新。但对于原料的质量



毫不妥协,坚持使用新鲜的果渣,使用蒸汽锅炉进行蒸馏。

在安杰拉罗西酒厂总部珍藏的古董里面,有一台升计数器。这台机器仍然功能完好,是19世纪柏林夏洛滕堡的西门子公司生产的财政计量器。它用于计量蒸馏酒的产量,并检查其酒精含量。大战结束时,哈布斯堡政府将这些设备和许多其他系统和设备一起留给了意大利作为赔偿。于是意大利政府给全国各地的酒厂都安装了这些设备。

新千年伊始,安杰拉罗西酒厂开始对其产品进行重新设计,该项目由著名设计师贾科莫·贝尔萨内蒂(Giacomo Bersanetti)负责,并推出了"奢华(Luxury)"系列产品。该系列包括了与特定地区有紧密联系的产品,以彰显该地区葡萄的独特风味。170多年过去了,罗西家族已经到了第五代,他们依然坚守着老贝尔纳多1847年在马焦雷湖畔开创的事业。阿图罗与儿子尼可拉(Nicola)一起,继承了创始人的愿景,始终不忘初心,不断创新。他们会继续这项事业,为市场带来更多新产品。

安杰拉罗西酒厂是一个充满了意大利气质的品牌。他们传承着来自其他时代的意大利故事,历久常新。



家庭
阿图罗和尼可拉
罗西在酒窖中。



安杰拉阿马罗 (AMARO D'ANGE- RA)

这款利口酒由30种阿尔卑斯山草药酿制而成，呈深红木色，具有复杂而醇和的花香，让人联想到药草和根茎。饱满圆润，带有东方香料的味，从广藿香到肉豆蔻，从椰枣到苦杏仁，具有多层次而令人愉悦的苦味。原料静置约24小时，冷却至约3-5度，初次冷过滤，置于巴里克酒窖中陈酿30天，第二次过滤使其明亮。装瓶前静置10天左右。
酒精度：30%



纬度45琴酒 (LATITUDE 45 GIN)

这款琴酒的灵感来自于马焦雷湖的地理坐标，拥有威尼斯前阿尔卑斯山脉森林中的11种典型的植物，在麦芽酒中蒸馏。这些地区特定的成分赋予了芳香和辛辣的气息，非常优雅。适合混合饮用。口感柔软、圆润、温暖，具有复杂的植物后味，可归因于湖泊的气味，细腻而活泼的杜松和辛辣的香气。
酒精度：45%



私人珍藏格拉帕酒 (GRAPPA RISER- VA PERSONALE)

这款格拉帕酒由上等内比奥罗和多尔塞托葡萄果渣蒸馏而成，陈酿时间长达五年以上，包括两年在巴里克木桶中陈化，三年在斯拉沃尼亚橡木桶中陈化。酒色清澈，呈深琥珀色。嗅觉上，它呈现出饱满、持久、和谐的香气，浓郁的辛辣、烤面包和香草的味道。口感柔和、圆润、强烈、持久，回味复杂。
酒精度：42%



31型红威末酒 (STYLE.31 VER- MOUTH ROSSO)

这款威末酒是在科尔特塞和特雷比亚诺葡萄酒的基础上,结合超过31种植物以水醇浸泡而成。其中包括苦艾、薷草、柑橘和龙胆、金鸡纳和大黄的浓郁香气。琥珀色的酒体,在添加了焦糖后,酒体的色泽得到了改善。嗅觉上,它饱满、浓郁、芳香,并带有持续的药草味。口感圆润、饱满、有力,带有辛辣、醋味,余味悠长。酒精度:16%



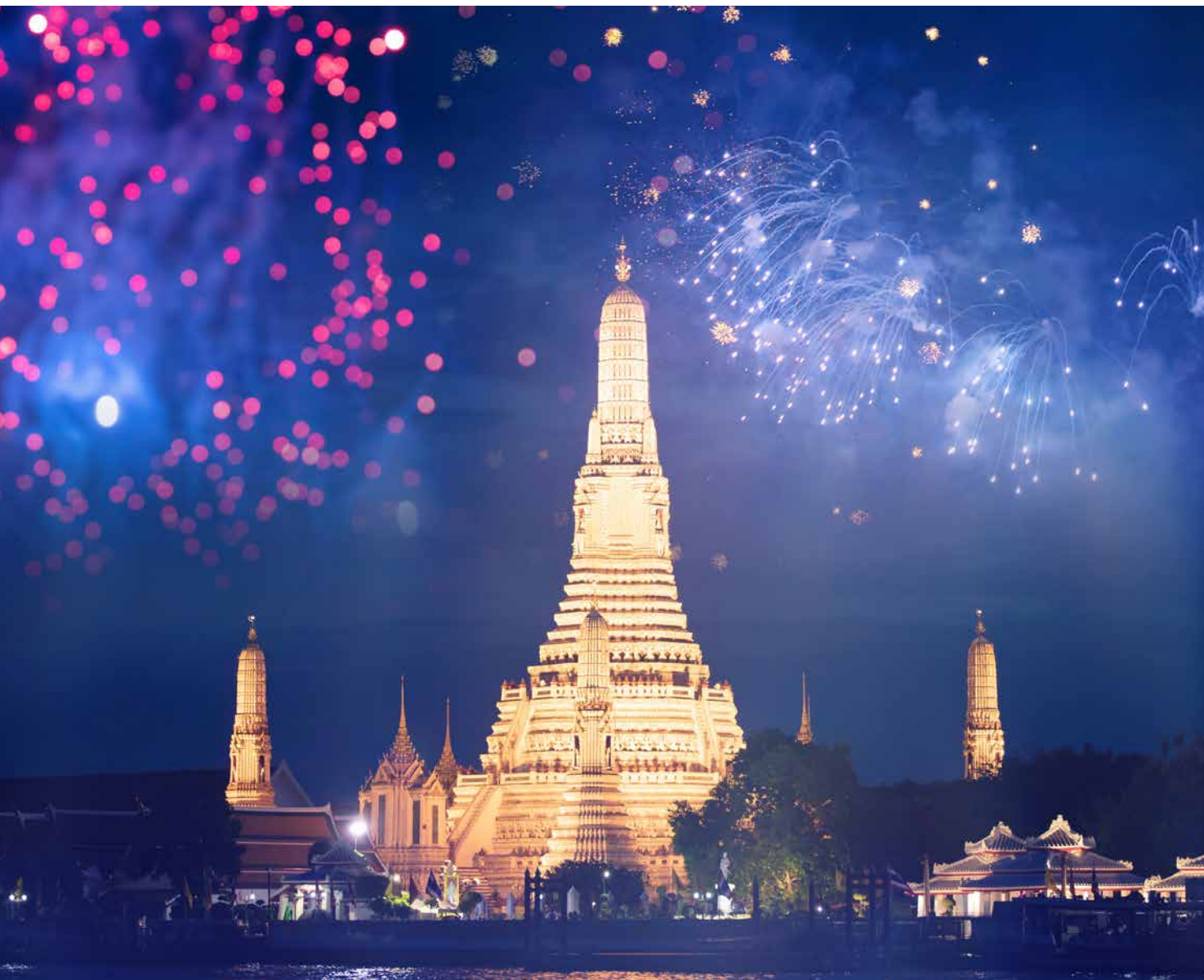
施皮茨 (SPITZ)

家庭传统的旗手。在这个古老的配方中,龙胆草根茎和其他芳香的草药结合在一起,赋予这款开胃酒独一无二的特质。这款酒苦涩而独特,呈美丽的琥珀黄色。闻起来有灌木、柑橘和香料的味道。浓郁的根茎味,草药味和微妙的甜味。特别适合混合饮用。酒精度:20%



苦味开胃酒 (BITTER APERITIVO)

这款经典的开胃利口酒是用一种非常传统的药草和根茎在水醇溶液中浸泡而成。辛辣、果香和柑橘味使其特别适合"加冰块 (on the rocks)"或混合饮用。酒体呈红宝石色,清澈透明。酒精度:25%



曼谷地下酒吧女王 BUA DEJSUPA

向我们介绍旅游恢复后应如何享受这座城市，并分享了她最新的“黑色眼泪”鸡尾酒谱。

撰文：THEODORA SUTHCLIFFE

Bua Dejsupa出生在离曼谷不远的春武里市(Chonburi),她在西雅图读硕士时迷上了调酒。回到曼谷之后,她便成为了调酒界活跃的新星。作为隐藏式酒吧Find the Locker Room 的总经理,她喜爱调制融合传统泰式风味与国际经典味道的饮品。尽管现在曼谷的旅游业受疫情的影响,但未来依然是乐观的。我们在此为您带来Dejsupa的推荐,让大家在旅游重新开放后能尽情享受这座国际都会的乐趣。

曼谷有哪些不容错过的鸡尾酒吧?

我有一张最爱去的酒吧清单。我经常去 Bamboo Bar——这是一家酒店内的酒吧,有极好的鸡尾酒和现场爵士乐队表演。另一个不错的选择是 Eat Me restaurant and bar:他们用泰国的食材制作鸡尾酒,绝妙地运用了泰国美食的风味。此外我还推荐 Vesper 鸡尾酒吧和 Libération 隐藏式酒吧。



在曼谷我们应该去哪里吃街头小吃?

我推荐唐人街。曼谷唐人街有着各式各样的餐厅和许多美味佳肴,且汇聚了各国风味。

这里的调酒师下班后一般会去哪里喝酒?

有一些店会开得比较晚。CHOW Café and Bar 是一家酒店内的酒吧,营业至早上5点左右。我在通洛(Thonglor)地区,所以我们通常在下班后去那里。

有哪些酷炫的现场音乐表演,以及为什么它们能成为城市的标志?

在曼谷,爵士乐现场表演现在非常流行,我常去的地方叫 Saxophone。那里有一支爵士乐大乐队现场表演,每天的曲目都有所变化。

曼谷有哪些购物好去处?为什么?

曼谷的批发购物非常发达,我会推荐 Platinum Fashion Mall——它是一个批发服装、鞋子和珠宝等时尚商品的购物中心。很多人会去那里批发商品,然后带回自己的家乡转售。至于购买奢侈品,人们一般会去 Siam Paragon。

曼谷哪里可以找到最地道的泰式食材?

曼谷市场林立,到处都可见具本地特色的市场。通常我会去空统市场(Khlong Toei Market)采购新鲜食材。我会买药草和水果。我们经常使用香茅、非洲青柠叶,薄荷和圣罗勒。

曼谷哪里有很棒的理发店?

男士们一般会去Never Say Cutz。理发店的选择见仁见智,人们一般都会去就近的店铺。

曼谷哪里有喝咖啡的好地方?推荐的原因?

泰国的咖啡店数不胜数!我一般会向客人推荐 Roots。他们家以泰国咖啡豆为特色,同时也有来自世界各地的咖啡。

有哪些推荐的集市?

在这里我们称之为火车市场,它们分布在好几个地方,但我最推荐的在拉差达(Ratchada)。那里出售衣服、手工布袋、鞋子和本地食品,全部由本地人手工制作。

告诉我们一个必去的秘密基地吧?

Find the Locker Room! Locker Room是一家隐藏式的地下鸡尾酒吧,因此我们没有进行任何的宣传或广告,仅通过顾客口口相传,所以你必须主动找到我们。酒吧外面没有设置任何标志。你找到我们的店后,会看到更衣室,但你要自己想办法进去。

泰国风格的“黑色眼泪”鸡尾酒

Dejsupa说,泰国还没有发达的朗姆酒文化,但是香辛烈酒很适合当地口味。她表示:“黑色眼泪具有香料的风味,而泰国菜香味浓郁,因此,药草和香料朗姆酒确实是绝配。”

尽管国际消费者喜欢古巴朗姆酒,但正是古巴标志性的阿吉杜尔西胡椒(aji dulce pepper)的辛辣使“黑色眼泪”迎合了泰国人的口味。Dejsupa将香茅加入黑色眼泪的干香料中,赋予其泰式情调,创作出独特的鸡尾酒。

世界就像一本书。现在它也许暂时合上了,但我们在不久的将来会重新将它翻开,并发现它一直在等待着我们。

酒谱

曼谷绿色日 Green Day in Bangkok

- “加入香茅的黑色眼泪干香料45毫升
- 新鲜青柠汁15毫升
- 手工制作绿色糖浆15毫升
- 姜汁汽水20毫升
- 苏打水或气泡水20毫升

绿色糖浆制作方法:将50克新鲜薄荷,200克生姜和100克柠檬草在1升水中煮沸,直至香气散发出来。然后加入1公斤糖,搅拌直至糖溶解,冷却并过滤。将黑色眼泪、青柠汁、绿色糖浆和冰一起摇匀,倒入放有冰块的高杯中,然后加入苏打水和姜汁汽水。



150 VARNELLI

1868-2018



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



YouTube



DRINK RESPONSIBLY

LIQUORI DELLE SIRENE

得名于加尔达湖的美丽景点， 塞壬酒业的故事同样精彩

在整个产品系列背后的是相同的理念：手工酿制、纯天然原料，且不添加任何化学品或着色剂。这是真正具有本土风味的佳酿。

塞壬酒业 (Liquori delle Sirene) 于2014年在加尔达成立，其产品在意大利和海外均有销售，并获得愈来愈多的认可。

坎托阿马罗 (Canto Amaro, 酒精含量27%) 是伊莉莎·卡塔 (Elisa Carta) 的新作，她是一位充满热情的草药师，是新生代的代表。这一次，她将关注点再次聚焦在了意大利利口酒的传统。伊莉莎·卡塔之前调配的塞壬鸡尾酒苦味酒系列已在意大利调酒界名声大噪。坎托阿马罗为意大利的阿马罗家族新添一位成员，并以加尔达湖地区及其植物为特色。湖区的柠檬赋予了这款阿马罗独特的气质，它充满活力，强烈张扬，表达了大自然在夏季肆意释放的能量。坎托阿马罗展现了地中海独有的味道，与茴、龙胆和金鸡纳的苦味相融合，并与香草的甜味相平衡。这款酒源自于伊莉莎的祖父在一本关于园艺剪枝的古书中找到的一个配方。配方中的其他植物成分，如苦橙和甜橙、提姆特胡椒、肉桂、烤可可豆和咖啡，它们的和谐平衡如同一曲醉人的交响乐。植物经过各自的浸泡过程提取香气，它们有不同的浸泡时间，所使用的水醇度数也各不相同。浸泡后的植物分别干燥，以便最大限度地提取其香气。

根茎类植物——龙胆、金鸡纳、大黄和生姜——所需浸渍的酒精浓度较高，而花朵——橙花、椴树花和茉莉花——提取香气所需的酒精浓度则较低；果实和浆果——橙子、狗尾草、粉红椒——相比其他成分需要较长的浸泡时间。药草和香料——洋甘菊、苦艾和波旁香草——也有特定的浸泡时间和所需酒精浓度。最后添加纯净水和糖调和，使酒体更完整。

塞壬苦味酒 (Liquore delle Sirene Bitter) 是一款让人眼前一亮的意大利手工酿制苦酒，品尝它的感觉就像在旅行，通过传统将您带到远方。它采用23种植物混合浸泡而成，充满了加尔达湖的情调。它的独特配方深受不同方面的影响。加尔达湖地区生长的药草：橄榄、柠檬叶、椴树、刺槐花、野玫瑰和浆果，与来自世界上最优质产地的传统苦味成分互相配合，相得益彰。这款酒的名字来自加尔达湖上最壮观的景点——塞壬（美人鱼）湾。塞壬苦味酒与柠檬皮搭配，作为开胃酒单独饮用是最完美的。此外，它与其他酒的混搭效果也相当出色，其灵活性和神秘感深受调酒师的喜爱。它既可用于调配经典鸡尾酒，也是创造新配方的最佳选择：它是琴酒、伏特加、朗姆酒、龙舌兰酒、梅斯卡尔酒等的理想搭档。塞壬酒业生产的一款尼格罗尼酒——塞壬尼格罗尼 (Negroni delle Sirene) ——正是用塞壬苦味酒、琴酒和白威末酒调制而成的。



古法酿造

塞壬酒业是其创始人伊莉莎·卡塔潜心研究意大利本土利口酒的成果，也是对利口酒古方的重新审视。很久之前，伊莉莎·卡塔的祖母创作了家族的第一个利口酒配方，而伊莉莎则继承了她对草药和植物的浓厚兴趣。Elisa改良了祖母的配方，加入了加尔达湖本地的草药。塞壬酒业的灵感汲取自传统，它的产品是小批量生产。所采用的草药、花朵、果实和根茎，由于其香气和特色，都是从世界上最佳产地的庄园中精挑细选而来，其中一些则是在加尔达湖地区手工采摘。通过在水和酒精中长时间单独浸泡，植物的香气被提取出来。塞壬苦味酒的神奇之处在于它是蒸馏酒大师所创造的特酿

(cuvée)的结果。最后只需加入纯净水和糖完成配方。这款酒不含任何人工色素、香料或添加剂。在小橡木桶中经过长时间的静置后，塞壬苦味酒就可以装瓶了。

美人鱼和“爱的灵药”

传说在一个炎热的夏夜，一些渔民聚集在加尔达湖的一个小海湾里休息，以躲避风浪。这时，一群美丽的人鱼突然出现。她们给渔民们带来一种饮品，喝下去能恢复体力，还能让他们想要马上回到妻子身边与之温存。从那天起，人鱼们带着这神奇的利口酒回到同一个海湾。水手们把这种酒称为“塞壬的利口酒”（Liquore



delle Sirene), 而他们的妻子则打趣地将其称为“爱的灵药”(l'Elisir d'Amore)

“新艺术运动”商标

这个商标的灵感来自20世纪初的一场艺术运动。当时,中世纪酩剂的后裔——苦味酒被调酒师和糖果师所运用,在上流社会风靡一时。而“新艺术运动”则影响了当时的艺术表现形式。该运动起源于盎格鲁-撒克逊艺术和手工艺的美学思想,强调手工艺人的自由创作,以抗衡工业革命带来的机械化和大规模生产。有着同样理念的塞壬酒业从新艺术运动汲取了灵感,其商标正是向当时最伟大的艺术家之一,捷克画家阿尔丰斯·穆夏(Alphonse Mucha)致敬,他重新定义了巴黎的新艺术绘画。

酒品简介

色泽: 明亮的铜金色,带有淡红花色。

香气: 浓郁而复杂,略带尖锐的气息。它的主要香气是大黄,然后是地中海水果和甜美的东方香料味道,并带有罗望子和橡木的味道。草药的余味增强了其复杂性。

口味: 入口柔和而温暖,然后在植物的和谐味道之间交替,以芳香的水果和鲜花:玫瑰果和橙花为背景,衬托着金鸡纳和龙胆的芬芳。余味绵长,在生姜的刺激和波旁香草的甜味之间摇摆。它的味道深沉而绵长,并逐渐演变成咸焦糖的味道。它圆润的味道和丝滑的结构和谐地结合在一起。

酒精含量: 23%

1890



GAMONDI


*Vermouth
of the year 2020*

DRINK RESPONSIBLY



100% WINES FROM PIEDMONT

www.gamondi.it

 GamondiSpirits

The Italian Liquor



LIQUEUR PRODUCED BY COMPAGNIA DEI CARAIBI ITALY • DRINK RESPONSIBLY