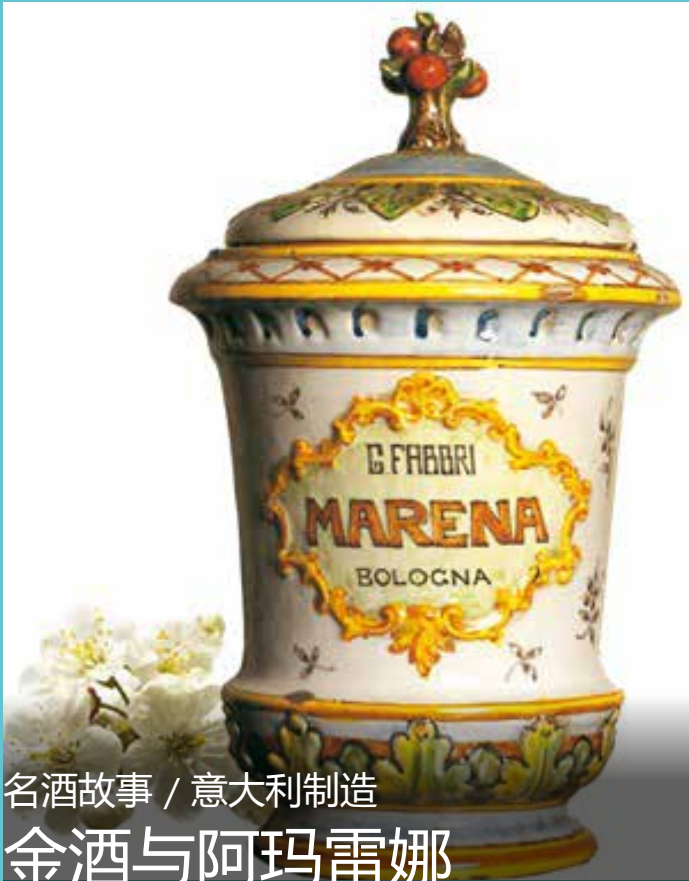


# BarTales 调酒世界

2023年4月 | 第十八期

BarTales副刊



名酒故事 / 意大利制造  
金酒与阿玛雷娜



名酒故事 / 罗马诺·列维  
朗格的绅士



聚焦 / 反潮流  
新加坡调酒



聚焦 / LA PROGRESIVA  
爱心、耐心与古巴朗姆酒

# Shaking perspectives



理性饮酒



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



**GAMONDI**  
1890

# 生命的意义

蒸馏与绘画。这两者都需要古昔的缓慢和谨慎的耐心。这种耐心培养出一种腼腆、幼稚，也许还带点天真的热情。就像罗马诺·列维 (Romano Levi) 那样，温柔而令人难忘的“格拉帕酒酿造师”。他仿佛孩童一般守在蒸馏器旁边，紧紧握住心爱的玩具，给予其虔诚的关注。“这是一件小小的珠宝，”他总是说，“一件玩具，如果你给它所需要的东西，不去强迫它，顺其自然，它就能够创造奇迹。”而他制作的格拉帕酒确实是绝妙的佳酿，属于一流之列。地下进行的植物浸泡提取和长时间的木桶陈化造就了完美的平衡，配合世上唯一仍在运作的直火式不连续黄铜蒸馏器，赋予了朗格格拉帕酒高贵的气质。因此这些酒正如罗马诺的手绘标签一样珍贵。从六十年前无意中开始画的第一个标签，到2008年5月1日晚上画的最后一个，都成为了Griva的藏品。这是“原生艺术”，即原始、粗犷、自发性的艺术，天真烂漫。那些轻盈的线条、淡蓝色、粉红色和粉绿色描绘着“天使般的格拉帕酿造师”的生命意义：牺牲精神、以及对女性的爱。朗格的女性勇敢强悍，孜孜不息。强大的女性是诗歌之光，足以成为庄严的生命赞歌。内敛、简朴、安静的生活，踏实而谦卑。就像罗马诺一样，是“皮埃蒙特蒸馏酒业的无冕之王。”

关注我们



**BarTales** 调酒世界 2023年4月 | 第十八期

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：Bastian Contrario, Sara De Marco,  
Alec Sutherland

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



# 金酒与阿玛雷娜

## 向传统致敬的Fababri新酒，芳香而浓郁

撰文：SARA DE MARCO

作为鸡尾酒文化新风潮的主角，金酒在市场上继续表现出众。意大利的蒸馏酒行业迎来了一些新的品牌，同时也有老字号的回归。例如在2022年底推出的Gin Fababri（法布里金酒），以其品牌的标志性成分阿玛雷娜樱桃（amarena）为特色。这款酒的灵感来自于30年代的原始配方，其植物体中包含杜松子、柑橘皮、芫荽籽、苦橙皮、甘草和当归。

Gin Fababri色泽清澈透明，呈现出浓郁而平衡的芳香体，具有鲜明的阿玛雷娜樱桃酒特征。入口中调是强烈的香料和草本风味，包括芫荽和杜松子，并带有柑橘水果的清新感觉。酒瓶造型优雅，标签设计是自由派的艺术风格。瓶身带“肩膀”的设计让人想到博洛尼亚市区的拱廊，及其与当地风土之间的关系。

Fababri 1905是享誉全球的意大利传统企业之一，它主营四个业务范围：冰淇淋、糕点、调酒和甜品。如国内的许多实体企业一样，其丰富的历史与意大利的社会事件和历史相互交织，走过了两个世纪。

这一切始于创始人杰纳罗·法布里（Gennaro Fababri）。他于1860年1月15日出生在博洛尼亚，从工人和学徒做起。多年后，他创立了数家商社，然后很快就将其出售。

1905年，在费拉拉省的波尔托马焦雷（Portomaggiore），杰纳罗接手了一家带有酿酒厂的药店，旨在开展制造和销售酒类产品的业务。为避免向银行贷款，他向弟弟安东尼奥借了3000里拉，并将公司命名为Premiata Distilleria Liquori G. Fababri（现名为Fababri 1905）。开业四年后，在1909年，公司推出了第一批产品：Liquore 1° Maggio和Amaro Carducci。







由于一系列的因素,包括以政治和艺术运动为灵感来源的命名、酒瓶包装的插画以及相对低廉的价格,Fabbri的酒很快就受到人们的亲睐。1914年,公司的生意非常兴隆。为了扩大生产规模,他们在博洛尼亚的波尔戈-帕尼加莱(Borgo Panigale)购买了第

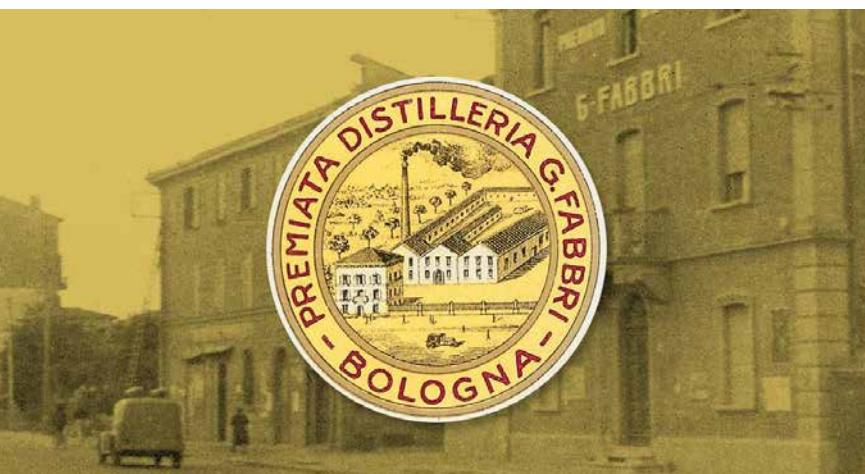






## 博洛尼亚

右图：杰纳罗·法布里和拉凯莱·布里亚尼。下图：公司的第一家厂房。



一幢Fabbri厂房。

大约一年后，其生产范围扩展到含酒精和无酒精糖浆。杰纳罗的妻子拉凯莱·布里亚尼 (Rachele Buriani) 创造了最著名的产品配方：“Marena con frutto (阿玛雷娜樱桃糖浆)”，接着诞生的是薄荷糖浆、石榴味糖浆和著名的Amarena Fabbri (法布里阿玛雷娜)。

不过，在那段时间，随着公司销售的增长，其所面临的竞争也变得激烈。自19世纪下半叶以来，许多蒸馏酒厂开始进入赛道，其中一些和Fabbri在同一时期开业。因此，公司决定通过咖啡馆、餐厅、酒类零售商等公共场所扩大市场。

Fabbri一直关注社会、工业和政治变革，并寻求创新突破、维持高品质和树立独特性。杰纳罗的儿子阿尔多 (Aldo) 和罗密欧 (Romeo) 肄业后便开始在家族酒厂工作。他们担任公司的代表，总是开着优雅的车辆拜访客户：一辆是Isotta Fraschini，另一辆是Itala。此举甚至成为了一种风格，尤其引人注目，考虑到那个年代许多人还从未见过汽车呢。

杰纳罗父子们致力于了解市场的风向，以便确定客户需求并改善分销链条。杰纳罗法布里意识到，仅靠高品质的产品不足以应对日益激烈的竞争，还需要有效的广告宣传。

1919年，Fabbri 推出了一款以马萨拉酒





RICETTA  
N.4  
RECIPES

**Chinotto Liqueur.**  
From the fruits of *Citrus Myrtifolia*,  
a small and formidable citrus fruit  
that grows along the Tyrrhenian  
coasts of our Peninsula.

**E Mediterraneo sia!**

**Doragrossa Mediterranea**  
Liquoristi & Distillatori



Caffè | Rabarbaro | Chinotto  
Violetta | Curaçao Mediterraneo

DRINK RESPONSIBLY







Curaçao Mediterraneo Liqueur.  
The intensity and persistence of the best  
Mediterranean citrus fruits and the  
elegance of a noble Italian wine spirit.

E Mediterraneo sia!



DRINK RESPONSIBLY



**Doragrossa Mediterranea**  
Liquoristi & Distillatori



Caffè | Rabarbaro | Chinotto  
Violetta | Curaçao Mediterraneo



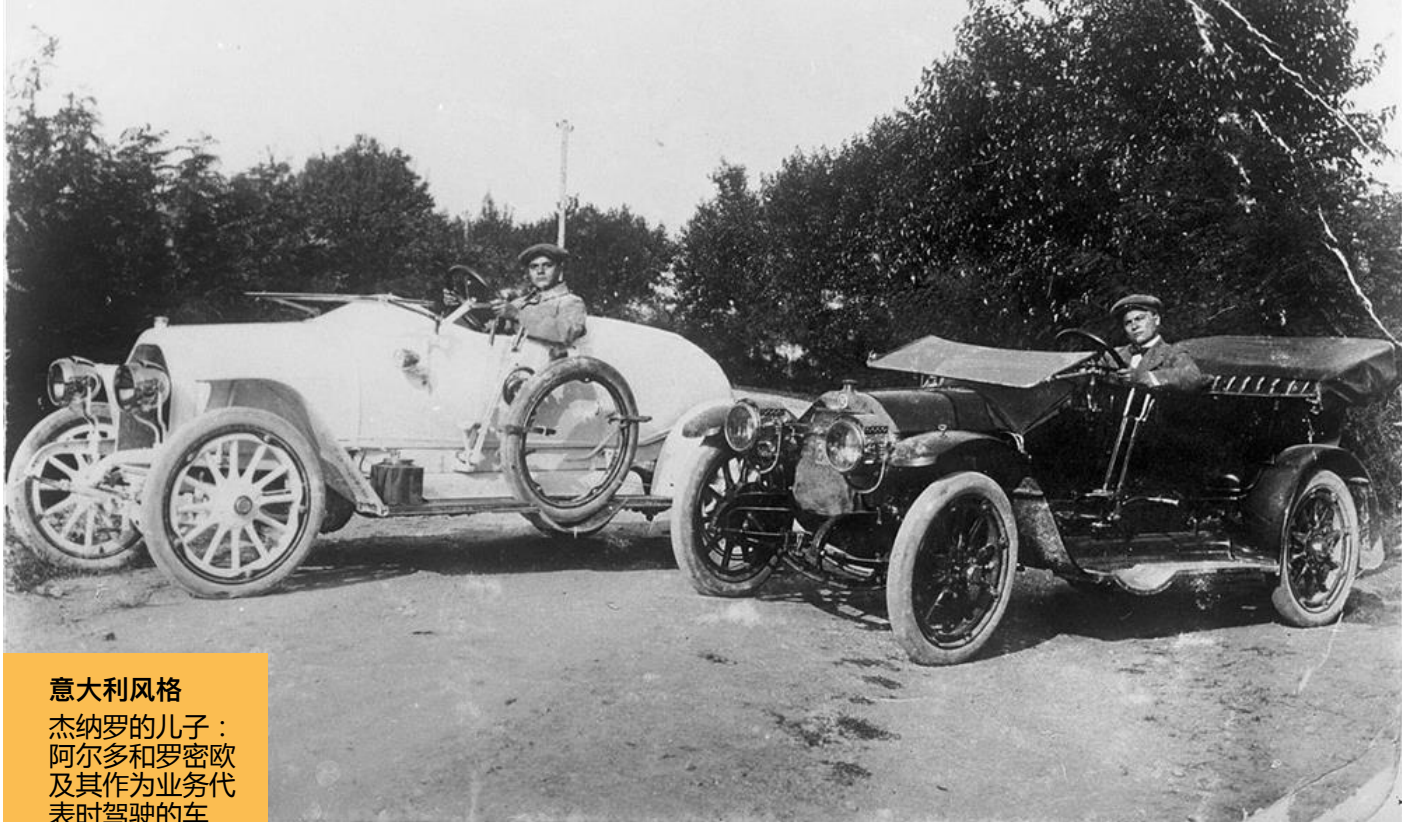
为基础的能量型甜酒：Virov。但是，这款产品的成功引起了竞争对手Pezziol公司（Vov的生产商）的注意，后者将Fabbri告上法庭。最终，这场官司以Fabbri的胜诉结束。Virov是一款有着特别包装且奢侈的产品，除了酒瓶之外还包括一个侍酒瓶和一套陶瓷杯碟（六个杯子和六只碟子），所有这些都是24K镀金，由托斯卡纳老字号的制造商制作。

经过了第一次世界大战带来的经济停滞，1920年，杰纳罗在博洛尼亚小广场旁边购买了一块面积为一万平方米的土地，用于建造新厂房。与此同时，波尔托马焦雷的老酒厂被关闭。大约十年过后，随着品牌知名度的提高，生产的酒类品种也有所增加，包括用葡萄果渣酿的酒、朗姆酒、金酒、威士忌和干邑等。

根据法国和意大利之间的相关法律协议，干邑需冠以“Senior Vecchio Brandy（老白兰地，后来变成Gran Senior）”的名字







### 意大利风格

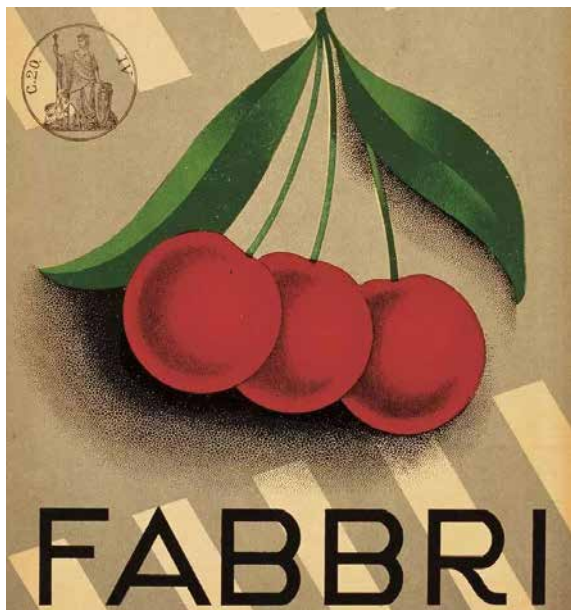
杰纳罗的儿子：阿尔多和罗密欧及其作为业务代表时驾驶的车辆。下图为杰纳罗和拉凯莱及“阿玛雷娜樱桃糖浆”。



销售。Fabbri 的干邑成为意大利最畅销的品牌之一。此外，公司还制作其他酒类和阿马罗，产品覆盖相当广泛。此举旨在通过提供大量的选择来满足当地客户需求，在中低转速下不需要寻找更多供应商。那时候货物运输成本高昂，并且在运输过程中存在着盗窃和损坏的风险，因此只有顶级产品才会被运输和宣传。

在二战之后，海外的烈酒和蒸馏酒大量进入意大利市场。因此，Fabbri 决定合理调整生产，并将市场推广的预算集中于最受欢迎的产品上。自1970年代起，随着整体的饮酒需求逐渐下降，Fabbri 的第三代经营者定放弃烈酒，转而生产供手工冰淇淋制作的配料。随着广告时代的到来，Fabbri 的新转型再次取得了成功，并且产品也走出了国门。



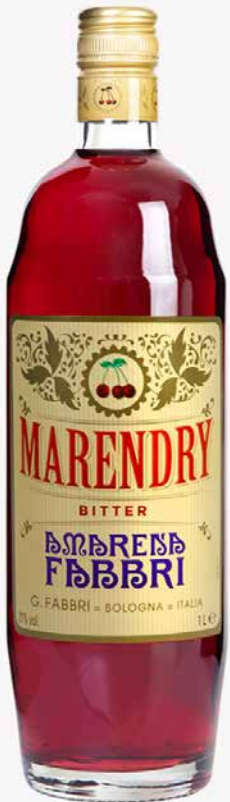


在70年代和80年代之间，Fabbri 仍然是意大利苏格兰威士忌分销领域的龙头企业之一，拥有White Cat、Black House 和Black Jack等品牌。其他进口产品包括Rum Pampero和Wodka。纵观历史，不难看出Fabbri 的优势之一在于能够不断进行多元化生产以满足消费者需求，并高度关注市场动态。2017年，Fabbri 恢复了生产酒精饮料的





**FABBRI**  
现在的酒厂总部，壁画用环保涂料绘制。



**FABBRI**  
企业今天仍为家族经营。

业务，并推出了历史悠久的干型利口酒Marendry。这款酒最初是以阿玛雷娜白兰地为基础制成，现在已经变成了一种色泽鲜艳、香气独特的苦酒。时至今日，第五代的Fabbri经营者仍然秉承着公司的核心价值观：高品质、手工和传统。这再次证明了意大利制造的品质享誉世界的事实。

*At the roots of the italian liqueur making art*



LIQUEUR  
**ROSOLIO di TORINO**

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



DRINK RESPONSIBLY





# CARDAMARO (卡达马罗)

在意大利,有一些葡萄种植园的景观被列入了联合国教科文组织的世界遗产名录。其中就包括皮埃蒙特地区的两处景观:朗赫-罗埃洛(Langhe-Roero)和蒙费拉托(Monferrato)。

尼扎-蒙费拉托(Nizza Monferrato)位于阿斯蒂地区南部,是公认的巴贝拉(Barbera)之都。尤其是于2016年7月1日诞生的阿斯蒂巴贝拉(Barbera d'Asti)超级产区“尼扎”。

但这块土地不仅以葡萄酒著名。大自然赐予当地的特产还有白松露和刺苞菜蓟,它们也是每年11月的圣卡洛守护神庆典中“白松露与刺苞菜蓟日”的主角。

刺苞菜蓟有助消化、解毒和促进食欲的功效,是皮埃蒙特饮食传统的一个重要组成部分,以其入饌的著名菜品如蔬菜沾酱(Bagna Cauda)。刺苞菜蓟源自北非,早在古希腊和古罗马时期已为人所熟悉。

刺苞菜蓟是菊科菜蓟属植物。尼扎-蒙费拉托的刺苞菜蓟是慢食协会(Slow Food)的成员,主要种植在尼扎-蒙费拉托邻近地区及贝尔波溪流经过的砂质土壤中。其“



驼背”的形态主要来自种植方式。

刺苞菜蓟形似芹菜，味道偏苦，让人想到朝鲜蓟。它不用施化肥或杀虫剂。一般的菜蓟都需要煮熟吃，只有尼扎-蒙费拉托的刺苞菜蓟可以生吃。

刺苞菜蓟的栽培方式是在初秋时节将其部分埋入地下，这样可以避免当地冬季严寒的损害。在这种情况下，为了寻找阳光，植物会长成向上弯曲的形态。当它遇到土壤的阻力时，往往也会弯曲，因此呈现特有的“驼背”状。在这样的强制处理下，刺苞菜蓟也失去了叶绿素。

经过大约一个月的埋藏后便可以收割。整棵植物几乎是白色的，茎部更柔软，口感也更细腻。

现在，尼扎-蒙费拉托的刺苞菜蓟的特质也在制酒中得到了呈现。“Cardamaro (卡达马罗)”就是第一款以葡萄酒为基础的阿马罗。

Cardamaro利口酒由博斯卡 (Bosca) 家族在卡内利 (Canelli) 酿制。博斯卡家族在皮埃蒙特的葡萄酒领域赫赫有名，现在的经营者已是第七代继承人。Cardamaro的配方





#### 栽培技术

上图：将刺苞菜蓟埋入土中。

由拉谢尔·托拉斯科·博斯卡 (Rachele Torlasco Bosca) 创制。她是家族中的佼佼者，一位热情的学者和芳香及野生草药鉴赏家。拉谢尔毕生致力于创造出一种有益身心的草药制品。

据说在1950年代，在一次愉快的晚餐中，她听说了尼扎-蒙费拉托的刺苞菜蓟对健康的神奇功效，深受打动。因此，她开始研究这种菜蓟，并将其与其他植物一起置入酒精中，开展了一系列的浸渍。

在接下来的数年，博斯卡家族的草药专家不断尝试加入新的药材，对配方进行了改良。





最后发现，刺苞菜蓟、其他蓟类和药草在以葡萄酒为基础的浸泡液中会有相互促进的效果，因此确定了最终的配方。

这款出色的阿马罗的配方中还包括藏掖花、水飞蓟和朝鲜蓟叶。恰到好处的剂量调配协调了各种蓟的特性，起到互相增益的作用。在此基础上再分别添加了杜松子、龙胆果、丁香、甘草根、小豆蔻、柠檬和马郁兰的单一提取物浸泡液。

Cardamaro (17度) 体量轻盈，容易入口，适合与其他饮品交叉饮用或调酒。

其色泽呈接近琥珀色的黄褐色，有闪亮的反光和透明褐色的色调。闻起来香气浓郁，多种香料提取物的混合和长期的陈酿造就了其复杂性。刺苞菜蓟、龙胆、鼠尾草和甘草的辛辣气息突出；还出现了干果、葡萄和姜的味道。

其口感甜美、饱满而和谐。甜味、一些草药的苦味和葡萄酒所带来的愉悦咸味之间形



成了绝妙的平衡。

其味道的特点在于持续的愉悦感和适度的酒精含量。回味悠长持久，保持了草药的层次感 and 辛辣味，并释放出一丝烟草的气息。

Cardamaro 因其在调酒中极高的适配性，赢得了美国调酒行业的青睐。现在它更是出现在全球最佳50家酒吧评选的酒吧中最独特的侍酒之列。

的确，Cardamaro 正是一款独一无二的酒。它也被称为“阿马罗-葡萄酒”，具有与众不同的迷人的苦味。



# 150 VARNELLI

1868-2018



## SHALL WE MIX?

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



DRINK RESPONSIBLY



# 朗格的绅士

“天使格拉帕酿造师”的故事，  
在古老的小天地中手绘标签的原生艺术家

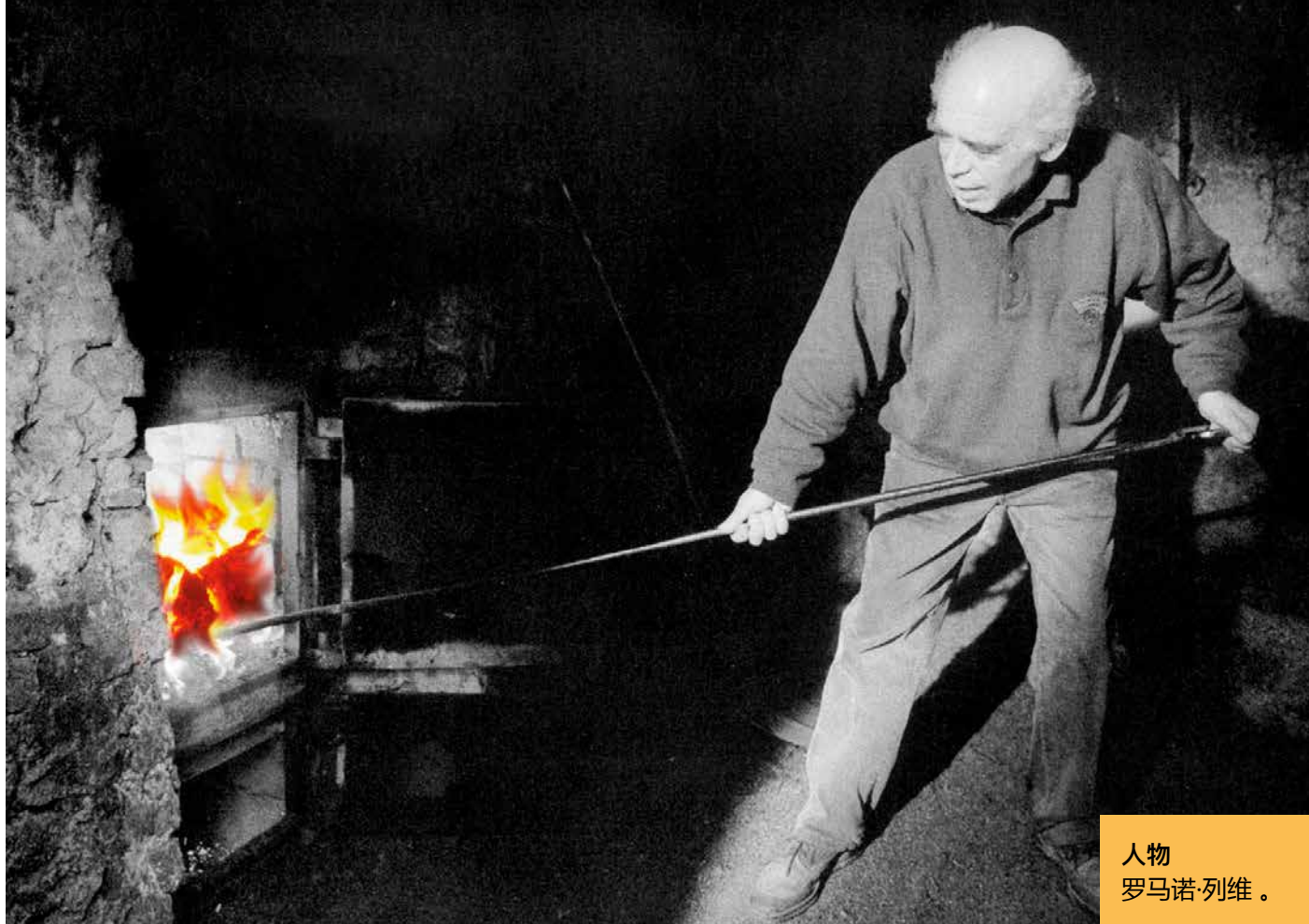
撰文：FABIO BACCHI

在巴巴莱斯科 (Barbaresco) 和卡斯塔尼奥莱-德莱兰泽 (Castiglione delle Lanze) 之间的西朗格地区，坐落着一个美丽的中世纪村庄。村中古老的部分在山上，而较新的部分则在其下方的平原上。这里就是被列入联合国教科文组织遗产的内伊韦村 (Neive)

。由于被商业和葡萄园等重要产业所包围，内伊韦“高地”曾经是贵族和富裕市民居住地。路面铺满鹅卵石的小巷在古老的村庄中蜿蜒，气氛非常迷人。

穿过朗格及其典型的风景，便来到内伊韦。目之所及，著名的葡萄园在白色的山丘上星罗棋布。这里是闻名的葡萄酒产区。在通往巴巴莱斯科地区的贵族村庄的道路上，您会发现一扇古旧的门。如果您好奇地推开那扇门，那么它将带您通往一个古老的小天地，而守护这个世外桃源的则是一位永远的梦想家。欢迎来到罗马诺·列维 (Romano Levi) 的世界，认识这位被路易吉·维洛内利 (Luigi Veronelli) 称为“天使格拉帕酿造师”的人。





人物  
罗马诺·列维。

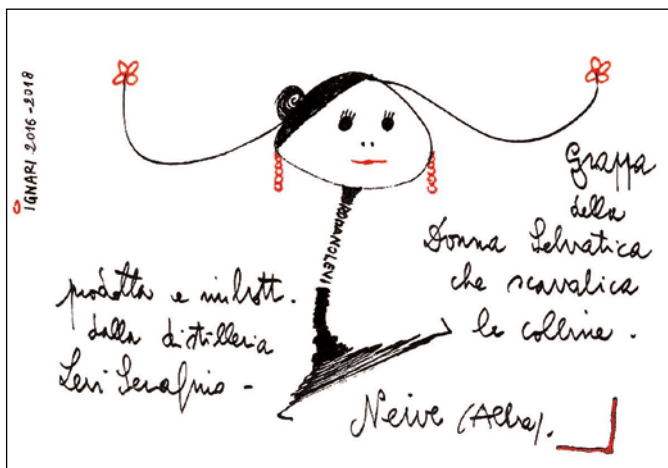
罗马诺·列维是一位当之无愧的蒸馏酒大师。同时，他的性格天真善良，像孩童一般依恋着童年的回忆，这些回忆见证了永不逝去的时光。罗马诺·列维那简朴的房子既是家也是实验室，他就坐在蜘蛛皮波 (Pippo) 结网的窗户旁边，用钢笔绘画出自己的酒瓶标签。在这些今天已成为收藏品的钢笔画中，罗马诺画下了他的回忆：草药、周而复始四季轮换的大自然、头大而腿细的女性形象，还有葡萄园。这些标签同时承载着丰富的情感。

与众不同、热爱自然的列维在2008年5月去世。然而在那之后，时间在皮埃蒙特的这个小角落似乎停滞了，一切仿佛如旧。房子还是老样子，人们还是像以前那样酿制格拉帕酒，并且被一些人认为是世界上最好的。第一张手工绘制的标签可追溯到1963年。当时，内伊韦一位名叫乔治奥·阿德里亚诺 (Giorgio Adriano) 的先生如是说：“对我来说，标签就是随手撕一张纸，然后在上面写写画画。”

第一批标签是萨宾娜女士 (Sabina) 为一款“失传的黑色格拉帕”手绘的。但是，在画了100张标签后，她感到厌倦了。于是，罗马诺开始手绘标签，而这些标签从最初的仪式后来逐渐变成“野生艺术”的真正表达。他最喜欢用淡蓝色、红色和浅绿色给那些“翻山越岭的野性妇女”形象着色。

“我从小步行上学，途中穿过山丘和葡萄园。在葡萄架之间经常搭着简易的小屋，那是酿酒师和农民为了躲避夜间的暴风雨或者早晨需要在日出前留守葡萄园的地方。我每天早上都会经过那里。有时候我看到一些美丽而凌乱、有点疯狂和孤独的女人从这些小屋中走出来，她们通常生活在乡村社会边缘。她们神秘而自由，随心而动，来去如风，有点像巫女或仙女。她们非常自由，我觉得所有女性也当如此，为了享受生命中最好的事物。”

这些标签是向朗格妇女的致敬，她们自我牺牲地辛勤劳动。罗马诺非常了解这种艰辛的滋味，因为他在17岁时便失去双亲，并且要照顾年幼的妹妹莉迪亚 (Lidia)。凭借着他手绘的标签，罗马诺成为了“原生艺术 (Art Brut)”运动中备受推崇的代表人物。所



谓“原生艺术”，指的是自发性的艺术，是在完全忘我的情况下任由创造力肆意挥洒的产物。

蒸馏酒庄由罗马诺的父亲塞拉菲诺·列维 (Serafino Levi) 于1925年创立。1945年，罗马诺和妹妹莉迪亚成为了这个家族企业的掌舵人。罗马诺曾说道：“不是我选择了蒸馏酒，而是它选择了我。”他从父亲塞拉菲诺那儿继承了“黄铜蒸馏器”及其使用技术。时至今日，酒庄所使用的直火式不连续黄铜蒸馏器还是同一个，它也是现存少数仍在运作的同款蒸馏器之一。

在他接受过为数不多的采访中，罗马诺将蒸馏器描述为：“一件小小的珠宝和玩具，你要给它所需要的东西，如果你不强迫它，顺其自然，它就能够创造奇迹。”

在70年代，路易吉·维洛内利在其周刊Epoca中谈到了罗马诺·列维的格拉帕酒，将其描述为：“原生、率真、朴实无华，深深植根于当地的农业传统，毫不柔弱或过甜，不向’





现代主义’风格的柔和妥协。”

一旦继承下来，原本只是暂时的工作却成为罗马诺了一生的使命、一个拯救，酒庄也成了一个可以生活和讲述个人孤独的神奇之地。罗马诺的家接待了许多赫赫有名的人物，如马切洛·马斯特罗亚尼 (Marcello Mastroianni)、德国前总理赫尔穆特·科尔 (Helmut Kohl)、切萨雷·罗米蒂 (Cesare Romiti) 等，他们都被这位朗格绅士的魅力所吸引。罗马诺没有四处云游，而是让大家慕名而来。世界各地的人们络绎不绝地到内伊韦来结识他，并购买塞拉菲诺·列维酒庄的格拉帕酒。

到访酒庄的游客不必感到压力必须买酒，对于罗马诺来说，品酒才是最重要的。即使是学校组织学生来酒庄旅游，他也会倒一些格拉帕在他们手上，让他们闻闻酒香。

每年十月最后一个星期六，是葡萄果渣运到酒庄的时候。这时，加热蒸馏器的火焰会被点燃，从十月持续燃烧至四月。实际上，罗马诺从未离开过自己的家庭酒庄，因为他觉得土地就是一切，他可以在那里完成人生的所有事情。罗马诺不忍错过每一次内伊韦的日出日落。与游客告别时，他会习惯性地：“感谢我们的相遇。”在壁炉旁边，在布满蜘蛛网的工作室里，罗马诺的思想早已漫游在充满野性气息的山丘之间。这一刻，他进入了原生而忘我的境界。

罗马诺·列维完全是技术主义者的反面。他不知道如何确定格拉帕酒的度数，但却对其原生的粗犷和香气了如指掌，这些特征才是格拉帕酒的灵魂所在。罗马诺第一次蒸馏的是“葡萄果渣酒”，后来变成了“麝香葡萄果渣酒”，因为皮埃蒙特生产麝香葡萄。之后他又使用其他品种的葡萄进行蒸馏。自罗马诺去世后，酒庄的生产规模扩大，并使用朗格地区的每一个品种的葡萄分别制作格拉帕酒。其中包括阿内斯葡萄果渣酒，一款





纪念罗马诺的酒。当年,他选择用阿内斯葡萄酿制果渣酒,是为了给内伊韦火车站的铁路工人制作一款年轻清新的酒。

列维格拉帕酒的制作工艺从蒸馏的“点火”开始。在格拉帕酒的制作过程中没有任何浪费。压榨完毕的葡萄果渣将用作燃料,燃烧后的灰烬用于葡萄园堆肥。这种节约的意识与罗马诺·列维的理解高度契合,对他来说,“只需一根火柴”就足以启动蒸馏过程。





蒸馏酒庄  
一些内景和酒窖。



在罗马诺去世的数年后,妹妹莉迪亚也去世了。由于没有继承人,这所老字号酒庄的历史有可能就此终结。之后,布里齐奥·索布雷罗 (Fabrizio Sobrero) 接手经营生产了14年,他也是像罗马诺那样的“忘我者”。这个词语是罗马诺·列维用来形容自己及其合作者的用词,包括身边的助手和蒸馏师。

后来,酒庄被斯卡拉蒂 (Scaratti) 和石楠花 (Schiacciapietra) 家族收购。今天,他



小天地  
列维的书桌和  
酒桶。



们继续秉承着罗马诺·列维的传统和手工艺精神从事生产。他们使用1925年的直火式黄铜蒸馏器进行连续蒸馏，每天进行两次蒸馏，每次产出25升，并手工装瓶和贴标。现在使用的标签是罗马诺·列维原作的复制品，按照他的做法手工着色、撕下然后贴在酒瓶上。所有标签上都注明了酿造和装瓶年份。

2018年，朗格、罗埃罗和蒙菲拉托联合会正式将塞拉菲诺·列维蒸馏酒庄列为“本地回忆和传统之地”，而蒸馏设备本身以及整个区域都被内伊韦市政府列为“活化博物馆”。



# Rum Malecon


EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Producto original de Panamá.*

 @rummalecon







塞拉菲诺·列维蒸馏酒庄在历史上的真正创新其实是分销。罗马诺没有分销,他将格拉帕酒直接出售给上门的客户,即时制作标签并用报纸包装酒瓶。现在,罗马诺·列维的格拉帕酒由Sagna分销,该公司表示支持这项事业并致力传递产品的历史和价值





观。1987年,《纽约时报》将罗马诺·列维的酒称为“国宝级的活财富,意大利皮埃蒙特地区的无冕之王”。虽然斯人已逝,但罗马诺的热情与执着的追求仍然得以延续,并且有爱好者继续传承这个故事。

**LUXARDO**

**ORIGINALE**  
**SINCE 1821**



**LUXARDO.IT**

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL  
# WEARELUXARDO

DRINK RESPONSIBLY

est.  
**1821**

*Girolamo Luxardo*





### GRAPPA DI ARNEIS (42度)

罗马诺·列维总是为内伊韦火车站的铁路工人预留一些年轻而清新的格拉帕酒。他说，他们在朗格山区寒冷的夜晚工作需要喝酒取暖。这款格拉帕酒散发出浓郁、愉悦的香气和温暖，能给人补充能量和活力。

**类型:** 陈酿格拉帕白酒

**葡萄品种:** 阿内斯DOCG

**葡萄果渣来源及处理方式:** 葡萄来自塔纳罗河(Tanaro)左岸罗埃洛阿内斯DOCG种植场。选择新鲜且果汁丰富的葡萄果渣，按照塞拉菲诺·列维的描述进行发酵。

**蒸馏器:** 直火黄铜不连续蒸馏器。

**陈酿:** 置于容积约220升、由不同木材制作的酒桶，并在湿度适宜、恒温14至19摄



氏度的环境中陈酿。

**侍酒温度:** 14摄氏度。

**品酒:** 色泽呈浅黄，带金色反光；闻香有成熟白色水果、梨子、桃子和菠萝等香气。口感清爽柔顺，味道浓郁。

### GRAPPA GENTILE ALLA CAMOMILLA (40度)

**类型:** 在金合欢木桶(Acacia)中轻微陈酿的洋甘菊酒。

**葡萄品种:** 巴巴莱斯科DOCG的内比奥洛、阿尔巴DOC的多尔切托和阿尔巴DOC的巴贝拉，根据罗马诺·列维日记中的描述制作。

**葡萄果渣来源及处理方式:** 葡萄来自内伊韦、巴巴莱斯科、特雷佐(Trezzo)、特雷伊索(Treiso)和阿尔巴(Alba)。选择新



鲜且果汁丰富的葡萄果渣，按照塞拉菲诺·列维的描述进行混合，迅速在土坑中压榨以获得天然风味，提取出葡萄所有的香气和味道。

**蒸馏器：**直火黄铜不连续蒸馏器。

**陈酿：**置于容积约700升的经典皮埃蒙特木桶中陈酿6个月，恒温14至19摄氏度。

**品酒：**色泽为浅稻草色，香气层次丰富而清晰，带有典型芳香的洋甘菊气味。口感令人着迷，余味是精致而持久的花香味道。

#### GRAPPA DI MOSCATO (42度)

**类型：**木桶陈酿的莫斯卡托。

**葡萄品种：**阿斯蒂麝香葡萄DOCG。

**葡萄果渣来源及处理方式：**内伊韦、特雷佐、特雷伊索；DOCG地区。选择新鲜且果汁丰富的葡萄果渣，按照塞拉菲诺·列



维的描述酿制。

**蒸馏器：**直火黄铜不连续蒸馏器。

**陈酿：**置于容积约220升、由不同木材制作的酒桶，并在湿度适宜、恒温14至19摄氏度的环境中陈酿。

**品酒：**色泽为浅稻草色，香气浓郁清晰，有麝香葡萄的典型芬芳。口感引人入胜，精致而持久的白色花朵余味。

#### GRAPPA BIANCA (42度)

**葡萄品种：**巴巴莱斯科DOCG的内比奥洛、阿尔巴DOC的多尔切托和阿尔巴DOC的巴贝拉。

**葡萄果渣来源及处理方式：**葡萄来自内伊韦、巴巴莱斯科、特雷佐、特雷伊索和阿尔巴。选择新鲜且果汁丰富的葡萄果渣，按照塞拉菲诺·列维的描述进行混合，迅速





在土坑中压榨以获得天然风味，提取出葡萄所有的香气和味道。

**蒸馏器：**直火黄铜不连续蒸馏器。

**陈酿：**置于容积约700升、多种木材制作的经典皮埃蒙特木桶中陈酿三年，并在湿度适宜、恒温14至19摄氏度的环境中储存。

**品酒：**色泽为浅稻草色，香气浓郁清晰。味道迷人，白色花朵余味持久。

#### GRAPPA PAGLIERINA (42度)

**葡萄品种：**巴巴莱斯科DOCG的内比奥洛、阿尔巴DOC的多尔切托和阿尔巴DOC的巴贝拉。

**葡萄果渣来源及处理方式：**葡萄来自内伊韦、巴巴莱斯科、特雷佐、特雷伊索和阿尔巴。选择新鲜且果汁丰富的葡萄果渣，按



照塞拉菲诺·列维的描述进行混合，迅速在土坑中压榨以获得天然风味，提取出葡萄所有的香气和味道。

**蒸馏器：**直火黄铜不连续蒸馏器。

**陈酿：**置于容积约700升、多种木材制作的经典皮埃蒙特木桶中陈酿五年，并在湿度适宜、恒温14至19摄氏度的环境中储存。

**品酒：**色泽为浅稻草色，香气浓郁清晰，具有典型的芬芳。口感迷人，余味是优雅持久的白色花朵香味。

#### GRAPPA DI BARBARESCO (42度)

**葡萄品种：**巴巴莱斯科DOCG的内比奥洛。

**葡萄果渣来源及处理方式：**葡萄来自内伊韦、巴巴莱斯科、特雷佐、特雷伊索和阿尔巴。选择新鲜且果汁丰富的葡萄果渣，按



照塞拉菲诺·列维的描述，迅速在土坑中压榨以获得天然的丹宁酸，提取出内比奥洛葡萄所有的香气和味道。

**蒸馏器：**直火黄铜不连续蒸馏器。

**陈酿：**置于容积约700升的经典皮埃蒙特木桶中陈酿36个月，并在湿度适宜、恒温14至19摄氏度的环境中储存。

#### GRAPPA AL BAROLO (42度)

**葡萄果渣来源及处理方式：**葡萄来自巴罗洛 (Barolo)，塞拉隆加 (Serralunga)，拉莫拉 (La Morra)，格林扎内卡沃尔 (Grinzane Cavour)。选择新鲜且果汁丰富的葡萄果渣，按照塞拉菲诺·列维的描述，迅速在土坑中压榨以获得天然的丹宁酸，提取出内比奥洛葡萄所有的香气和味道。

**蒸馏器：**直火黄铜不连续蒸馏器。



**陈酿：**置于容积约700升的经典皮埃蒙特木桶中陈酿38个月，并在湿度适宜、恒温14至19摄氏度的环境中储存。

#### GRAPPA AMBRATA (50度)

**葡萄品种：**巴巴莱斯科DOCG的内比奥洛、阿尔巴DOC的多尔切托和阿尔巴DOC的巴贝拉。

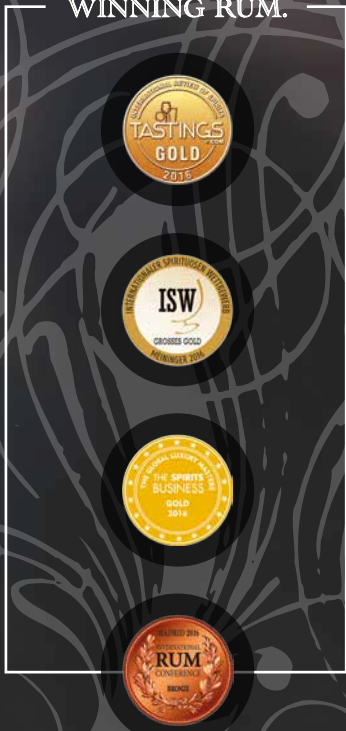
**葡萄果渣来源及处理方式：**葡萄来自内伊韦、巴巴莱斯科、特雷佐、特雷伊索和阿尔巴。选择新鲜且果汁丰富的葡萄果渣，按照塞拉菲诺·列维的描述进行混合，迅速在土坑中压榨以获得天然风味，提取出葡萄所有的香气和味道。

**蒸馏器：**直火黄铜不连续蒸馏器。

**陈酿：**置于容积约700升的经典皮埃蒙特木桶中陈酿五年，并在湿度适宜、恒温14至19摄氏度的环境中储存。



JUST BORN IN 2016  
AND ALREADY A MULTI-AWARD  
WINNING RUM.



# Rum Malecon

RARE PROOF



MALECON RARE PROOF RUM...  
AS STRONG AS  
A GENTLEMAN!

*Dedicated to the true lovers of the full proof...  
A brand-new family at the right high proof,  
with a strong but balanced alcoholic volume!*

DRINK RESPONSIBLY!

- OUR COMPLETE RANGE:
- Aged 13 years - 50.5% alc. vol.
  - Aged 18 years - 51.7% alc. vol.
  - Aged 20 years - 48.4% alc. vol.





# 新加坡调酒

## 调酒师的塞壬女神， 不愧为鸡尾酒之都的亚洲小岛

撰文：BASTIAN CONTRARIO

今天，毫无疑问，位于东南亚的城邦小国新加坡为人所知的不仅仅是那杯“新加坡司令 (Singapore Sling)”。但是，新加坡司令似乎并非由严崇文 (Ngiam Tong Boon) 首创的，至少其原始版本也不是在莱佛士酒店 (Raffles Hotel) 发明的。老实说，现在最好的新加坡司令也不在这家酒店了。所以正如我一向所建议的，有关一流鸡尾酒及其历史的问题，还是别问谷歌为好。

如今，新加坡被认为是继纽约和伦敦之后的世界新鸡尾酒之都。当真如此吗？何以见得？与前两个历史悠久的鸡尾酒圣地不同，新加坡没有深厚的调酒传统，历史上也没有出过重要的烈酒或经典的鸡尾酒。那到底是什么让她成为当今全球调酒师最向往的地方之一呢？为了找出答案，我向格雷戈里·卡米洛 (Gregory Camillò) 点了一杯极



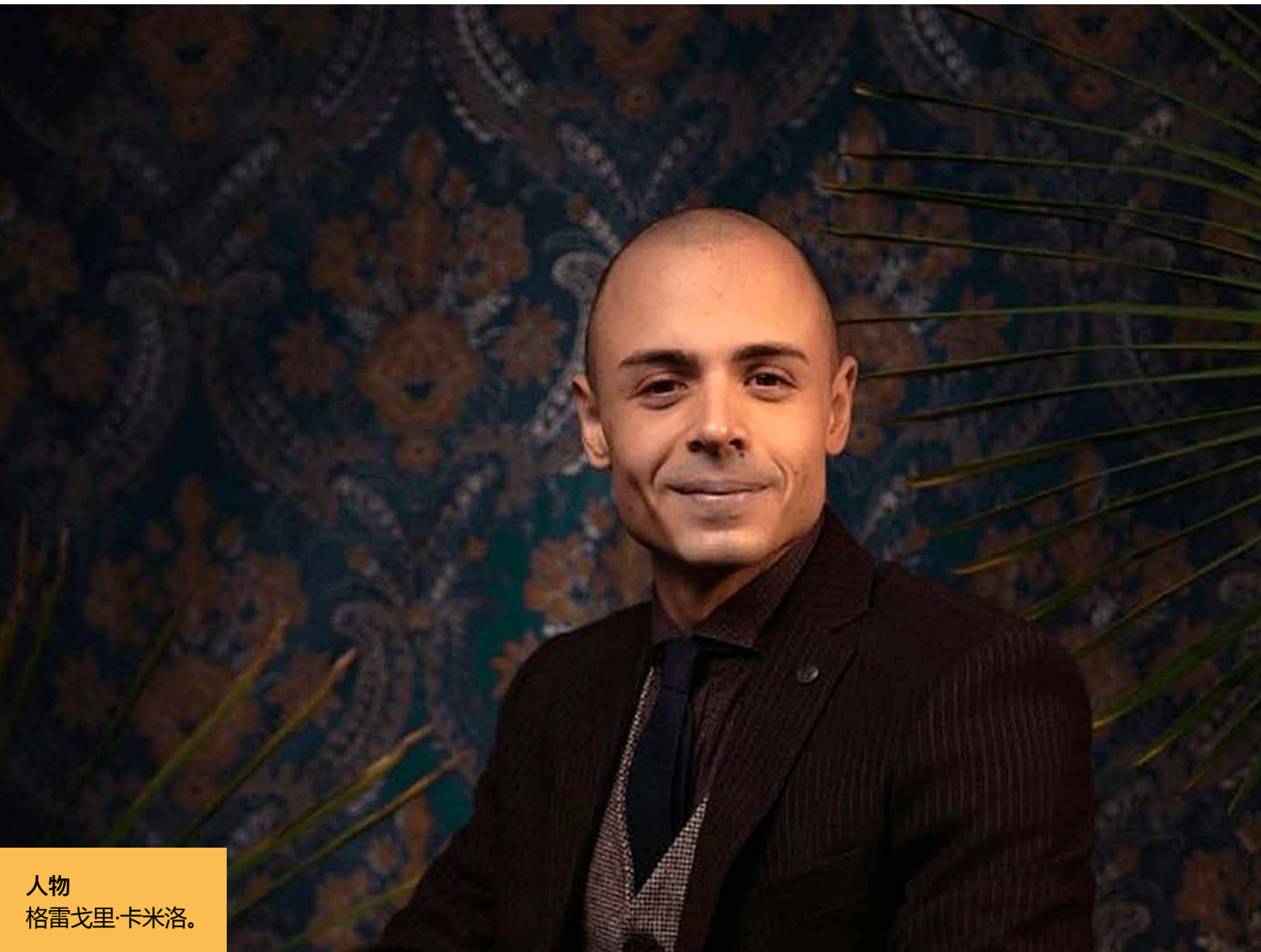


品鸡尾酒。鸡尾酒的问题问他就对了,谷歌就省省吧!

格雷戈里刚从新加坡回到意大利几个月。他是一位不到三十岁的年轻调酒师,但经验丰富,服务老练,非常专业。他热爱调酒和烹饪,并对其出生地卡拉布里亚十分自豪。在这个流量为王的时代,在社交媒体上讲述如何调酒似乎压倒实际操作,但格雷戈里更喜欢实干。

格雷戈里曾在迪拜工作,然后在伦敦加入了Tony Conigliaro的Bar Termini团队。他还曾经担任罗马Jerry Thomas Speakeasy的首席调酒师,之后前往新加坡管理Jigger&Pony Group旗下的Gibson Bar。现在他回到罗马来参与一个创新项目,仍然与Jerry Thomas Project合作。

对于调酒师来说,新加坡就像他们无法抗拒的海妖塞壬。这是一个充满活力的市场,对专业人士有着强烈需求,在过去数年内吸引了许多来自欧洲和其他地方的知名调酒师。所以我都直截了当地问:为什么你们都去新加坡?格雷戈里证实,在过去的十年间,新加坡已经成为世界鸡尾酒之都之一,开设了许多成功的国际级酒吧。此外,他还表示这个现象并不奇怪。通过分析当地的美食文化(尽管形成的时间不长),“我们可以看到它很特别、很有趣,因为它将东南亚各种文化融合在一个城邦小国中。此外这里的经济发达,居民也享受生活。”总之,这是一个不同亚洲文化和西方文化共治一炉



人物  
格雷戈里·卡米洛。

的地方(就像新加坡司令,本文末尾会介绍调制方式),可以找到任何材料,并且最重要的是人们富裕,有足够的钱去购买几乎所有东西。

新加坡的薪酬很高,但生活成本也高。因此它吸引调酒师前来的因素并非“轻松赚钱”。格雷戈里告诉我:“在我的职业生涯和工人生活的某个时刻,会觉得需要接触与我的习俗和文化不一样的经验。我一直挑战自己的舒适区,去寻找新的视角。旅行有助于跳出框架思考问题。而在旅行中生活和以旅行为生活,则可以不断打破和重组思维框架。”

格雷戈里和我有幸与之交谈的许多旅居的年轻调酒师一样,都对新加坡酒吧的现代化和商业化管理模式印象深刻。这种管理方式和意大利的大不相同,后者经常会显得组织松散、缺乏清晰的愿景。据格雷戈里说,在亚洲,“经理就是经理,无论管理的是汽车制造公司还是酒吧,所要求和期望的技能总是相同的。”

新加坡的餐饮管理给他留下尤其深刻的印象是对客户的关怀备至。“在新加坡工作,大家总是不断思考如何在非常友好而专业的环境中最优化、个性化和提升消费者的体验。员工被视为酒吧业务的基本资产,他们成为一个值得继续投资的独特参考点。”新加坡是一个安全和平的城市,这一点也反映在职场总是“非常和平友好。在新加坡,人的价值被放在首要位置。”





在一个离欧洲如此遥远的国度当调酒师，格雷戈里也需要重新认识当地人习惯的口味。自他在新加坡工作的第一天起，就清楚地意识到欧洲人比当地人更喜欢甜食。格雷戈里必须调整自己以适应新客户群体的口味偏好。例如，新加坡的甜品没有意大利的甜。

不过在饮酒习惯上，新加坡偏好中高度酒精含量的饮品，强调蒸馏酒的特征。这一点和今天在伦敦、巴黎和米兰等时尚酒吧提供低度数酒精的饮品形成了反潮流。这些西方酒吧认为鸡尾酒中尝出主要蒸馏酒的味道是一种缺陷。提到有明显蒸馏酒特征的调酒就不得不提大型酒吧Atlas，他们有着种类丰富的金酒鸡尾酒。

“新加坡司令”的灵感来自欧洲。自20世纪初，喝“金司令”时加入少许樱桃白兰地在新加坡流行起来，尤其在英国人常去的地方。1967年，的里雅斯特出身的经理罗伯托·普雷加茨 (Roberto Pregarz) 来到达莱佛士酒店，并创造了一个专门为该酒店定制的





## Memories Of Raffles

22 Years With a Grand Old Hotel

Roberto Pregarz



TREASURY PUBLISHING



上图  
ATLAS酒吧。  
下图：罗伯托·普  
雷加茨  
(TODAYONLINE.  
COM供图)

经典“新加坡司令”版本(比谷歌上查到的要晚得多)。他使用了现在大家都熟悉的标志性酒杯,在用金酒、青柠、樱桃白兰地和廊酒调制的经典鸡尾酒中加入菠萝汁、橙汁和少许君度橙酒。这样使得鸡尾酒变得更加甜美,更具有热带风情,面向的是爱好异域风情国外客户而非真正的新加坡本地人。

上述来自普雷加茨的回忆录及大卫·翁德里奇(David Wondrich)教授的详细研究,不得不说比谷歌靠谱多了。



# PALLINI

*Limoncello*



**AMORE AL LIMONE. BOTTLED.**



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



BEVI RESPONSABILMENTE



# DORAGROSSA (朵拉格罗萨)

利口酒、威末酒和蒸馏酒能为我们讲述充满传统、工艺和文化色彩的古老故事。它们能够让酒类爱好者在历史的长河中漫步,重新发现那些一度被认为失传的味道。就像Doragrossa(朵拉格罗萨),它是对皮埃蒙特历史的寻根之旅,也是对都灵酿酒工艺的味觉体验。其巧妙地混合了草药和香料,并以全欧洲公认的精湛工艺“铜壶蒸馏法”酿制而成。

这种制酒的知识传统经过多年的保存和传承,一直延续到近代。这就是都灵Doragrossa利口酒的价值、制作理念和配方的根源所在。

都灵的制酒传统可追溯到16世纪。当时,萨沃依(Savoia)国王埃曼努埃莱·菲利伯托(Emanuele Filiberto)将王国的首都迁到此处。由于其远见卓识,以及对炼金术的热情,他将圣埃斯佩迪托区(Sant'Espedito,是商人的守护神)作为药剂师、糖果商和酿造师经营的地方。

人们把这个以圣徒Sant'Espedito命名的古老街区改名为“Dora Grossa”。在此期间,这里成为了制酒工艺的中心。

都灵的酿造师在制作药酒和休闲饮料方面的精湛技艺很快就闻名全欧洲。与此同时,





与远方国度的贸易活跃发展带来了许多异国的香料，对当地丰富的原料供应来说可谓锦上添花。

热那亚港成为了横跨地中海的贸易中心。都灵的周围是广袤的农业区，盛产草药、花卉和水果，包括葡萄树。而且因为邻近热那亚港，稀有且珍贵的香料也会出现在都灵的市场。王室的御厨、炼金术士、药剂师、酿酒师和蒸馏师逐渐发展出愈来愈细化的工艺和行业，在Dora Grossa街区一带尤为繁荣。今天，我们仍然可以在Doragrossa的利口酒中寻找到丰富多样的香料。

秉持着对利口酒文化的热情和孜孜不倦的研究，Doragrossa重制了古老的配方，以重新建立其色香味等特征，并以现代的手段打开古方的味道。作为该项目的一部分，Jerry Thomas Speakeasy Roma在技术和混合实验方面参与了合作。生产过程仅采用精挑细选的天然成分，并以严格的手工工艺进行加工。其结果是一系列高品质的出品，是混合工艺和地中海盆地一些优秀农业的改造方面最先进经验的成果，也体现了对当地饮食传统的仔细观察。

Doragrossa由三个系列的典型烈酒组成。“都灵系列 (Linea Torino)” 包括Amaro



di Torino、Rosolio di Torino、Elixir Rabarbaro、Menta、Menta di Pancalieri和Vermouth di Torino Rosso。这些酒都是遵循源于皮埃蒙特地区的传统和配方制作的。

“地中海系列 (Doragrossa Mediterranea)” 中呈现了多种多样的香料利口酒，包括 Bergamotto、Caffè、Rabarbaro、Chinotto、Violetta和Curaçao Mediterraneo。这是代表了最高品质的系列，是凝聚了混合工艺最先进经验的结晶。

“精选系列 (Doragrossa Selezioni)” 包括Vermouth Bianco、Vermouth Rosso、Bitter和London Dry Gin。这几款酒属于具有Doragrossa 感官特征的经典意大利酒，是调酒的理想选择，但它们绝非平庸，甚至在纯度上也是出众的。其包装与酒瓶设计是为了优化功能和便于操作，是鸡尾酒调酒师的完美选择。

在这些精品之中，Vermouth di Torino当属皮埃蒙特传统的光荣大使。Vermouth di Torino Rosso Doragrossa (18度) 是一款丰富、酒体饱满、十分复杂的威末酒。这是一款优质而独行特立的预调鸡尾酒，以皮埃蒙特数百年的传统、文化和工艺为基础。它以精心挑选、仔细调配的香料，和葡萄酒以及其他传统成分制作而成，在优雅性和结构方面具有独特的感官特征。它具有金鸡纳、大黄、龙胆和洋甘菊的平衡感和令人愉悦的苦味，橙皮的柑橘香，芫荽、肉桂和其他香木的辛辣味，马郁兰、鼠尾草和薄荷的花香和清新的香气。芳香结构的主要植物成分有苦艾、金鸡纳、大黄、橙子、肉桂、薄荷、龙胆和洋甘菊。

这款威末酒冰镇后饮用效果极佳，可用飞碟杯或小酒杯盛装，加入一捻柠檬作为装饰。也可用于调制优质鸡尾酒。



# 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



# 爱心、耐心与古巴朗姆酒

## 在神秘与完美之间 一款特别蒸馏酒的故事

撰文：ALEC SUTHERLAND

在古巴中部气候炎热的小镇法雅，三位女性以悠久的传统制作出世界最佳的朗姆酒之一。她们的秘方是什么？爱心和耐心。

在古巴中部的小镇法雅（Falla），炎炎烈日炙烤着大地。早晨7时，一声枪响划破了朦胧的空气。米格尔·“米格尔伊托”·法雅（Miguel ‘Miguelito’ Falla）手拿着尚在冒烟的手枪，站在阿德莱达中央（Central Adelaida）制糖厂的台阶上。

“在那一枪响之后来到的人那天就不用工作了，”奥罗拉·埃尔吉斯·维亚雷斯·努涅兹（Aurora Elgis Villares Núñez）说道。她的丈夫恩内斯托（Ernesto）于1953年开始在制糖厂任职会计师。

凝望着低矮而雅致的种植园房屋，奥罗拉回忆起刚开始的那些日子。这里有大约20座房子沿着宽阔的道路排列，道路则通往工厂的入口。工厂的外面是La Progresiva酒厂，如今这里酿造的是一流古巴朗姆酒。

时值甘蔗收割季节，甘蔗从四面八方的蔗田运到制糖厂来。将制糖过程中产生的副产品糖蜜蒸馏后，放在美国橡木桶中陈酿，假以时日便成为了全古巴乃至全世界最好的朗姆酒之一——La Progresiva。

道路两侧的其他花园杂草丛生，皇家棕榈高耸入云，木棉高大伟岸遮挡住其他植物。但奥罗拉的花园则是精心打理过的，这里种满了龙舌兰、马鞭草和其他有用的药草。她的客厅墙壁的油漆经脱落了多年，但残存在那里的记忆依然鲜明。那些照片向我们





展示了在充满诗意、英雄主义、斗争和胜利的古巴历史中,属于个人的时刻。上面挂着奥罗拉和恩内斯托的结婚照,自豪而美丽。有恩内斯托穿着棒球装备的照片。他曾被邀请到美国去打球,但他选择了拒绝。“他觉得这里的工作更稳定”,奥罗拉说道。

如今,年迈体衰的恩内斯托提起70年前,法雅的妇女争取在本地就业权利的故事。“1953年,一群妇女代表去见米格尔伊托,质问他‘你为什么不雇佣女性?’”当时,法雅家族拥有制糖厂和以其姓氏命名的城镇。米格尔伊托是个固执己见而容易激动的人。“他说他不雇佣女性的原因是,如果家里有人生病——兄弟、父亲或孩子——女人就必须去照顾他们。”

革命带走了米格尔伊托,但奥罗拉和恩内斯托却留了下来。现在,雅伊贝西·马雷罗·阿尔韦雷斯 (Yaibexy Marrero Alvarez) 每天早上骑车去上班的路上都会经过他们的房子。她是酒厂的总经理,同时也在古巴政府和Island Rum Company的合资企业Ron Vigia (La Progresiva的母公司)担任副总裁。

这在经过历史洗礼的土地上代表着一种进步。从顶部铺着波纹状铁皮的简陋房屋,到路上的牛车,然后被称为“蜘蛛”的马拉车所超越。

雅伊贝西在法雅出生和成长,家族世代在制糖厂工作。“我的祖父特奥多罗 (Teodoro) 是个木匠,叔叔阿列格罗 (Alegro) 是机械师,而我的母亲则在那些房子里的学校当



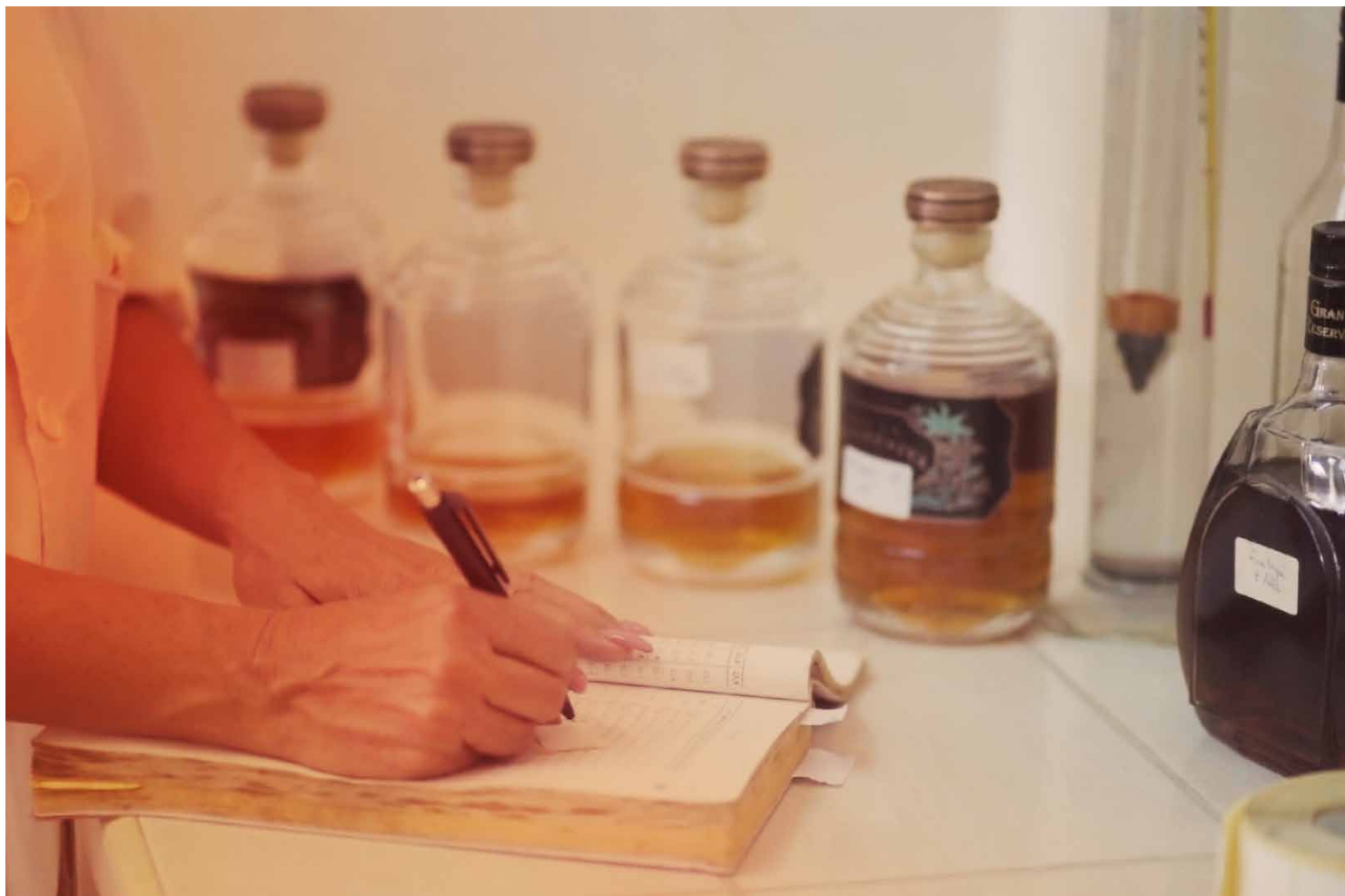
老师，”她笑着说。

朗姆酒大师 (maestra de ron)，也就是酿制这些朗姆酒背后的女性，正是玛伊莉·阿科斯塔·莫利纳 (Maily Acosta Molina)。而她的得力助手德罗蕾斯·德科尔特·卡斯特利亚诺斯 (Dolores de Corte Castellanos) 是一位化学工程师。

朗姆酒大师的工作非常神秘。有潜力的酿造师会在不知情的情况下接受评估。对味道的鉴赏至关重要，但对酒厂的酒窖中数千桶珍品了如指掌也同样重要。在 La Progresiva 酒厂，玛伊莉是担任朗姆酒大师这一要职的第三位女性，这是古巴独有的特色。

在制糖厂巨塔的影子底下，小小的灌装工场、蒸馏设备和办公室像个安静的角落。La Progresiva 扁平酒瓶上的鎏金标签设计精美，闪烁着勃勃的生机，令人惊





艳。拿起一瓶朗姆酒就像握着一颗手榴弹，充满着爆发力。打开酒瓶的软木塞，浓稠的酒液倾斜而出，散发着与古巴一样复杂多变的气息。入口先是酒精的刺激，然后La Progresiva的优雅与温暖逐渐展开。在陈酿甘蔗烈酒的质地的带领下，朗姆酒走进一个美妙的丛林，里面充满了岛屿神秘而惊艳的水果，但包裹在温暖和香料之中。伴随着还有许多其他味道，如无花果和坚果、肉桂和橙子味。这款酒让人感觉舒适宁静，宛如在圣诞节的梦境一般。在制糖厂里，男人们铣削沉重的金属零件，以保持大型机器运转。但在酒厂里，则弥漫着一种精工细琢的氛围。玛伊莉被水晶烧杯和试管包围着，而上方的架子上摆满了来自加勒比海各地区的较次朗姆酒。随着雅伊贝西的目光所至，一个年轻人走





进了玛伊莉阳光充足的房间,交给她一瓶清澈的液体。大师用形似注射器的比重计测试这款新酒的酒精含量。“由女性来制作,就是这样一种更平和、更有爱心和耐心的方式,”雅伊贝西说,“这是酿制朗姆酒的最佳方法。”

也许,我们开头说的那为开枪的米格尔伊托只是故事中的一段小插曲。考古学家用术语“黑土(dark earth)”来描述在挖掘时发现的人类历史迹象。而在La Progresiva酒厂的背后,正深埋着黑土。

11月底,高达10英尺的甘蔗顶部长着花朵,在风中如羽毛般摇曳。这番景象让人很难与黑土联系起来。但在那附近坐落着一个塔伊诺人(Taino)的村庄,最原始的纳乌尤(Nauyú)。作为一个民族,塔伊诺人的历史可以追溯到地球上大陆移动的时期。他们的语言是阿拉瓦克语(Arawak),他们从安第斯山脉出发,沿着安的列斯群岛向北迁徙,最终到达古巴。

塔伊诺人建立了家族聚落——牧场,并沿着母系传承。在加勒比海的另一个地区,会说阿拉瓦克语的瓦尤人(Wayuu)罗莎曾告诉我:“女性在我们的文化中至关重要。”

“酒厂酿造的第一款朗姆酒就叫做Nauyú。”当地的历史学家梅里·奥利瓦雷斯·佩雷斯(Meily Olivarez Pérez)说道。那是在米格尔伊托离开之后的事情。用于酿造Nauyú的甘蔗通过La Linea del Norte铁路线运输,这是古巴最古老的铁路。所用的甘蔗一共有120个品种,卸货后通过一系列上行阶梯输送至制糖厂中进行处理。

首先,甘蔗被压榨,过滤出甘蔗汁。在古巴的路边摊上经常可以看到这种小型压蔗机。甘蔗汁是一种甘露:任何能量饮料也无法与之相比。但由于它容易变质且难以运输,因此在国外并不常见。

在制糖厂中,甘蔗汁进入超高温的烤炉中结晶成糖,然后销往世界各地。而在此过程中产生的粘稠状副产品就是糖蜜。米格尔伊托会用来喂牛,而工人们则保留了一小部分用于制作蒸馏酒。

法雅家族依靠制糖富甲一方,完全不需要酿造朗姆酒赚钱。古巴各地都有着以制糖业





为基础建立的城镇，游客们还能一睹其昔日繁荣、宽阔的街道，村民就在华丽的建筑物外墙下拴马。

沿着制糖厂外面的大道散步，奥罗拉指出了以前经理所居住的地方。树叶各种各样的绿色，与殖民时期建筑门窗的灰蓝色和黄色相间成趣。

“那是工厂经理住过的地方，那里则是总工程师的房子。”属于法雅家族的豪宅早已消失，只剩下一棵高大的棕榈树矗立在那儿，叶子迎风摇摆。说着，奥罗拉指向另一个方向，那是恩内斯托作为出色的一垒手叱咤风云的棒球场。

奥罗拉告诉我们，她当年是在公司在甘蔗收割季节后组织的舞会上认识了恩内斯托。不过，除了他们长久的婚姻之外，让奥罗拉保持活力并珍而重之的还有其他事物。我们来到了一座教堂——圣劳伦斯礼拜堂（Capilla San Laureano）——其白色的外墙被一大片木槿花所遮盖。在白天的炎热里，公鸡的叫声和车辆的轰鸣声都变得微弱。灵性的空气中几乎不见尘埃飞舞。在古巴很难找到这样一座保存完好的教堂，因为天主教和早期革命的狂热并不相容。

“是这里的女性维护着它，”奥罗拉说，“在我们历史上的困难时期，全靠对彼此的爱维系着整个社区。”

教堂的每一扇窗户都镶嵌有彩色玻璃，展示着法雅家族曾经拥有的资产：制糖厂、哈瓦那银行、一座在哈瓦那的教堂、豪华的办公楼，还有乡间别墅。

没有人会料到，在法雅家族离开之后，才诞生出独创精致的朗姆酒。在米格尔伊托离开后，阿德莱达中央制糖厂——不久之后被更名为“恩里克·维罗纳中央制糖厂”（Central Enrique Verona）——所出产的糖蜜成为了艺术品。

在酒厂和制糖厂之间有一个宽敞的酒窖，酒窖外部有一排大概一肩宽的排水管，用来排走屋顶流下来的热带雨水。这里曾经用来储存甘蔗，现在却储藏着珍品。

穿过高大的门，里面的空气充满了芬芳和过去的灵魂，感觉像是一座大教堂。不同的是，这里堆满了古老的酒桶。



法昆多·百加得 (Facundo Bacardi) 发明了酿制完美朗姆酒的方法。在19世纪中期,他在古巴南部城市圣地亚哥 (Santiago) 经营商铺。他从壶式蒸馏转用横向蒸馏,从糖蜜酿制的酒里面发现并提取了最烈的酒——甘蔗烈酒。

玛伊莉和Island Rum Company现在也有制作一款甘蔗烈酒: Black Tears (黑色眼泪),作为La Progresiva的姊妹产品,十分畅销。而在完美的陈酿朗姆酒La Progresiva,则可以品尝到甘蔗烈酒留下的香料和果酱的温暖。

不过,酒厂的化学工程师德罗蕾斯表示,尽管这种原材料非常重要,但“陈酿的过程才是关键。”

米格尔伊托已经远去多年。60年来,La Progresiva酒厂的佳酿不断涌现,首先是和塔伊诺人村庄同名的Nauyú,接着是其他品牌如Santero、Mulata和Varadero。它们被储存在美国橡木桶中,放在宽阔的酒窖里,创建了现在通往这段历史的迷宫。

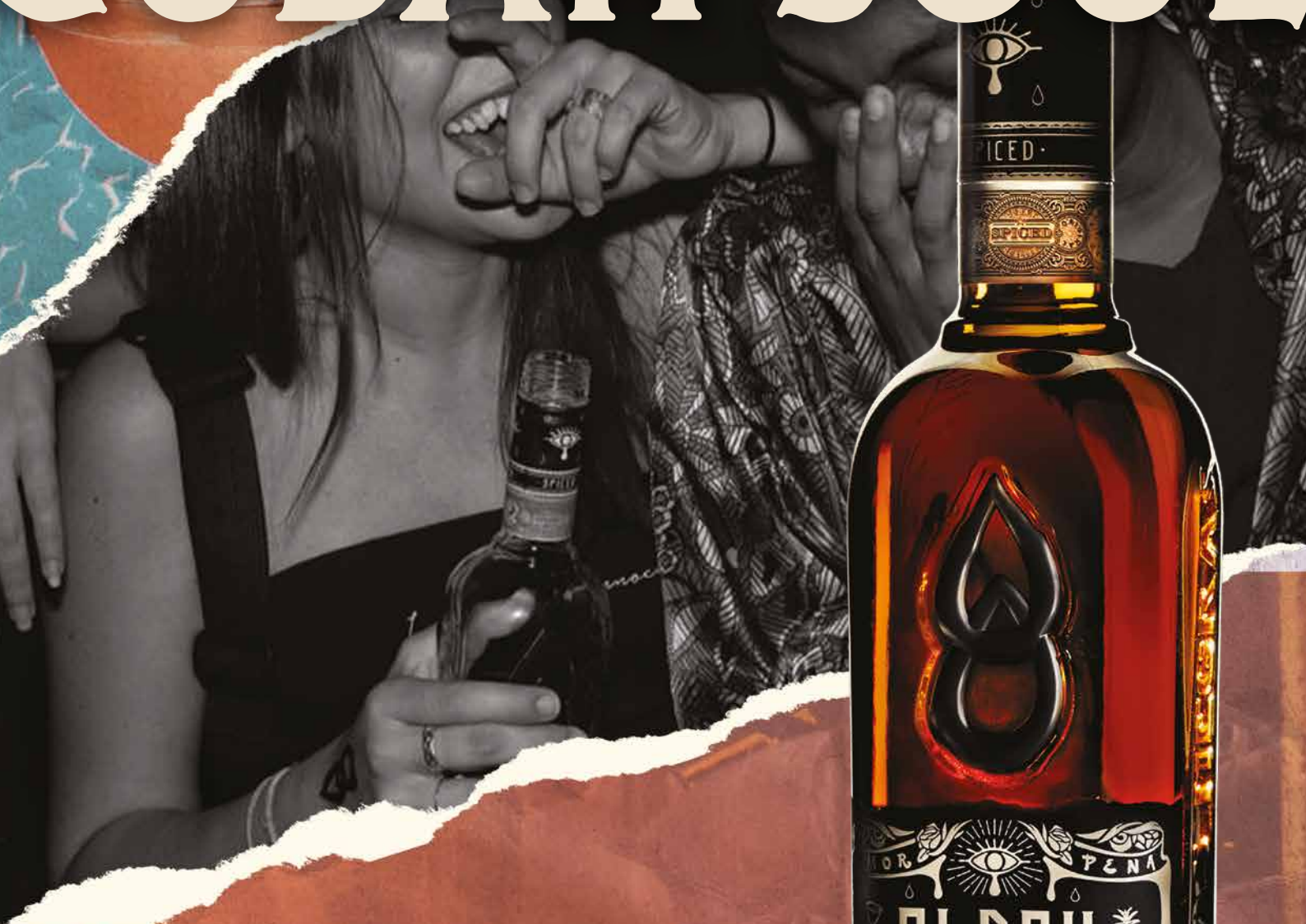
这是玛伊莉最熟悉的事物。随着她、雅伊贝西和德罗蕾斯等女性担任高级职位,她们将法雅的历史、传统和氛围,与奥罗拉所代表的社区守望相助的爱心结合在一起,创造出了La Progresiva。“要想制作好的朗姆酒,你必须帮助它成长,”玛伊莉说,“就像养育孩子一样。”

现在,法雅的清晨不会再被枪声惊醒了。取而代之的,是当奥罗拉照料花园或教堂时,从她身边经过的这些自信的女性。她们脚下的土地,是一千年前塔伊诺妇女生活和热爱的土地。也正是她们,创造出古巴有史以来最好的朗姆酒。

这就是La Progresiva。



# 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



—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)

