vinetur

苦艾酒卷土重来被遗忘饮料的新时代

苦艾酒的全球崛起：芳香葡萄酒的文艺复兴

2024年8月30日星期五



内格罗尼鸡尾酒是一种源自意大利的流行鸡尾酒，用等量的杜松子酒、苦味酒和甜苦艾酒调制而成。

苦艾酒是一种在饮料界常常被忽视的饮品，它的复兴使其成为葡萄酒和鸡尾酒之间的完美桥梁。这种经过强化和芳香化的葡萄酒吸引了全球专家和爱好者的目光，他们认为它用途广泛，既适合单独饮用，也适合混入鸡尾酒中。

苦艾酒有着悠久的历史，它将葡萄酒与草药和香料混合，其中的主要成分是艾蒿或苦艾酒。苦艾酒的名称源自德语 wermut，意为艾草。虽然苦艾酒的起源可以追溯到古代，从中国到希腊都有关于强化酒和调味酒的记载，但现代版的苦艾酒则始于 18 世纪的意大利都灵，这要归功于安东尼奥-贝内代托-卡帕诺（Antonio Benedetto Carpano）。他用莫斯卡托葡萄酒酿制的甜苦艾酒大受欢迎，标志着该地区开始商业化生产此类饮品。

风格多样，遍布全球

随着时间的推移，苦艾酒已分为多种类型。主要有甜苦艾酒和干苦艾酒，但也有白苦艾酒、桃红苦艾酒、琥珀苦艾酒和苦味苦艾酒（如 chinato）等不同类型。每种风格都有自己的特点，从浓烈苦涩的意大利甜苦艾酒到柔和多果的西班牙苦艾酒（通常用雪利酒酿制）。

如今，苦艾酒的生产已经超越了传统的意大利和法国国界，在西班牙、美国、澳大利亚和日本等国家都能成功酿制。每个地区都有自己的地方特色，融入了当地的植物和酿酒方法，反映了当地的风土人情。例如，在西班牙，苦艾酒经常使用雪利酒，使其具有独特的辨识度。在日本，苦艾酒以清酒和柚子等当地植物为基酒，这表明苦艾酒可以根据当地传统进行调整和演变。

苦艾酒越来越受欢迎的原因之一是它可以以多种方式饮用。它可以单独饮用，也可以加冰与一片橙子或柠檬一起饮用，还可以作为各种鸡尾酒的主要成分。曼哈顿、马提尼或奈格罗尼等经典鸡尾酒都能在苦艾酒中找到完美的补充，增强其风味和复杂性。即使是 Boulevardier 或 Adonis 等不太知名的鸡尾酒，其平衡和独特的口感也有赖于苦艾酒。

近年来，苦艾酒的质量有了显著提高，生产商们努力恢复历史配方，或通过植物药和优质葡萄酒的新组合进行创新。这种努力的结果是，苦艾酒不仅适合混合饮用，也适合独饮。专家认为，关键在于选择高品质的苦艾酒，妥善保存（打开后最好放在冰箱里），并在调制鸡尾酒时尝试不同的风格和比例。

苦艾酒时光的仪式

苦艾酒时光的传统，尤其是在西班牙，促进了这种饮料的复兴。过去的周末习俗已经变成了一种日常习惯，亲朋好友聚在一起，在享用苦艾酒的同时，还可以品尝西班牙小吃并进行愉快的交谈。这种仪式历经数百年而不衰，证明了苦艾酒能将人们聚集在一起。

总之，苦艾酒不仅仅是一种鸡尾酒配料。它历史悠久，用途广泛，越来越受到专家和新手的青睐。苦艾酒有多种风格和口味可供选择，有望在世界各地的酒吧中占据重要位置。无论是单独饮用，还是在精心调制的鸡尾酒中饮用，苦艾酒都能提供一种将葡萄酒世界的精华与调酒创意完美结合的味觉体验。