vinetur

# 卡帕诺安蒂卡配方在全球重新崛起，优质苦艾酒销量攀升

历史悠久的意大利开胃酒在调酒师和侍酒师中赢得了新的拥趸，因为全球对正宗、高品质鸡尾酒的需求不断增长

2025年11月5日星期三




Carpano Antica Formula 是安东尼奥-贝内代托-卡帕诺（Antonio Benedetto Carpano）于 1786 年在都灵创造的意大利苦艾酒，随着经典鸡尾酒在全球的重新流行，它再次受到人们的关注。作为世界上第一款苦艾酒，卡帕诺安蒂卡配方开创了开胃酒的新品类，影响饮酒文化长达两个多世纪。今天，Fratelli Branca Distillerie 仍在使用最初的配方生产这种具有历史意义的饮料，该配方将精心挑选的意大利葡萄酒与马达加斯加、巴布亚新几内亚和大溪地的香草、伊朗的藏红花和皮埃蒙特的阿尔卑斯艾草混合在一起。

因此，这款苦艾酒以其丰富而平衡的特性而闻名。其深邃的风味和天鹅绒般的口感使其成为侍酒师和

调酒师的最爱，他们重新发现苦艾酒是一种以葡萄酒为基酒的独特饮品。近年来，饮料行业的高端化趋势提升了苦艾酒的地位。苦艾酒的复杂性和风土特色如今备受青睐，而这些特质曾经只属于优质葡萄酒。

在西班牙和其他鸡尾酒文化仍在发展的国家，侍酒师们越来越多地在菜单和搭配建议中加入高品质苦艾酒。开胃酒时间和日间饮酒的日益普及促成了这一转变。消费者正在寻求更真实、更悠闲的体验，青睐既传统又优质的饮品。

在这种情况下，Carpano Antica Formula 因其多功能性而脱颖而出。Carpano Antica 可以直接饮用，也可以加橘皮加冰块饮用，还可以作为曼哈顿、内格罗尼或 Hanky Panky 等经典鸡尾酒的主要成分。它在这些饮品中的出现往往被视为优雅和正宗的标志。世界各地的许多知名酒吧都继续选择 Carpano Antica Formula 来调制他们的招牌鸡尾酒。

每一瓶 Carpano Antica Formula 都体现了它的传统。酒瓶包装忠实于 18 世纪的设计，上面印有独特的编号和拉丁铭文 "Tempus Judex"，意为 "时间是法官"。酒厂的现任总裁还在每瓶酒上签名，彰显了品牌对传统的承诺。

生产过程中，精选的葡萄酒和植物精华会被缓慢浸泡，从而产生浓郁的香气和平衡的口感，余味悠长。具体的配方仍是布兰卡家族严守的秘密。对工艺的执着追求使 Carpano Antica Formula 始终享有意大利苦艾酒标杆的美誉。

随着全球对经典鸡尾酒的兴趣不断增长，Carpano Antica Formula 在现代调酒中的作用也变得更加重要。调酒师们依靠它独特的口感来提升曼哈顿、内格罗尼、美式鸡尾酒和汉基潘基等传奇鸡尾酒的品质。对于许多爱好者和专业人士来说，它代表的不仅仅是一种饮品，更是一段意大利历史--耐心、精确和热情的永恒象征，至今仍在定义着优质开胃酒的体验。