

# BAROLO CHINATO

NV

Ampeloscopio Vajra



“ 现今Chinato的生产是个神奇的过程，它还原了18世纪末药剂师们的工作室。蒸馏器，酒香、草药香、香料香混合在一起，创造出全新的感受。 ”

Aldo Vaira

**描述:** Barolo Chinato是皮埃蒙特传统的消化酒。基酒是本年份的“日出”巴罗洛 ( Barolo Albe DOCG )。在此基础上进行加香，即调入30余种草药、香料的，其中有金鸡纳 ( 拉丁文名Cinchona Calisaya，意大利俗称China )，Chinato由此得名。

**调配:** 85% “日出”巴罗洛DOCG，15% 酒精溶草药香料提取物。

**配方:** 每家的Chinato都有独门秘方，但有些原料明显到藏也藏不住.....在草药方面，我们选择了具有助消化、助减压功效的原料，均来自皮埃蒙特方向的阿尔卑斯山区，这里有着十分复杂的植物区系。橘皮则来自西西里的有机农场。最终调入蔗糖。

**品评笔记:** 浓郁的宝石红。除了传统Barolo的香气，还有着玫瑰和熟透了的樱桃，在这之上展开草药和橘皮的香气。入口微苦，回味悠长。可作消化酒，同时也是黑巧克力的完美伴侣。酒精度18%。

#### 好奇点:

- Barolo Chinato是加香酒，而不是强化酒。这意味着这里的酒精来自浸泡草药用的酒，甜味来自最重加入调味用的蔗糖。
- 之所以还能叫做Barolo是因为基酒的酿造和陈酿还是遵循Barolo DOCG的要求，只有基酒拿到DOCG认证之后才能开始Barolo Chinato的调制。
- 加香葡萄酒的生产在古埃及时期非常流行，在波斯帝国和古罗马时期亦然。苦艾酒 ( Vermut，18世纪诞生于都灵 ) 则受到古时候加香葡萄酒的启发，而Barolo Chinato则受到苦艾酒的启发。Barolo Chinato的创造者为塞莱伦加 ( Serralunga d' Alba ) 的Cappellano医生和蒙福特 ( Monforte d' Alba ) 的Zabaldano先生。
- Barolo Chinato当中香料和草药提取物共同作用带来苦味，能同时刺激唾液和胃液的分泌，以帮助消化。这使得Barolo Chinato不光可以作为餐后酒帮助消化，也可以作为餐前酒开胃。
- 何时来喝Barolo Chinato？在一餐之后搭配黑巧克力，或者香草味冰淇淋。甚至是调入鸡尾酒：从曼哈顿到更为复杂的酒款，搭配橙子或者酸樱桃。
- 如何保存？Barolo Chinato是没有保质期限制的：酒精和糖能够保住保存。开瓶之后，为保证最佳风味，推荐在1个月内饮用。如果保存温度得当 ( 16°C左右 )，Barolo Chinato甚至能够保存长达5个月。