



Passion for Spain and Portugal

西班牙·葡萄牙热情特辑



Kevin Bonnaud是《hi欧洲》的法国特约记者。他报道鲜为人知的新地，吸引你去探索。

The 400-year-old Secret of Green Liqueur 绿色利口酒的 400 年秘密

文 / Kevin Bonnaud

在瓦龙 (Voiron) 坐落着长达 164 米的世界上最大的酒窖，这个拥有 2 万人口的城市是通往查尔特勒 (Chartreuse) 山脉的入口，也曾是扬名世界的绿色利口酒 (green liqueur) 的产地。每年有 7 万名游客来到这座历史悠久的酿酒厂，参观两排长得没有边际的巨大橡木酒桶，顺带闻一闻，品尝一下，了解这种当地的饮品。

圣本尼迪克特 (Saint-Benedict) 于 1084 年创立了加尔都西会 (Carthusian Order)，该教会的诞生地和总部就位于附近的大查尔特勒修道院 (Grande Chartreuse Monastery)。修道院的修士们将一份包含着 130 种植物和香料的配方保密了 400 多年。只要他们都信守自己的承诺，缄口不言，这个秘密就不会在任何时候被揭开。

只有 Dom Benoît 和修士 Jean-Jacques 知道如何精确无误地混合它的香气。他们每周都到酒窖来品鉴酒是否足够醇香。自 18 世纪以来，这一精湛的技艺得以代代相传。



故事的起源

在游览博物馆的过程中，我们了解了修士们是如何丰富和拓展他们的知识的。

我们看到了一幅当地公爵 Francois Annibal d'Estrees 的画像。1605 年，他将一份手稿交予了巴黎的修士，上面记录着他环游世界时发现的 130 种植物，这实际上就是一份令人魂牵梦绕的制作长生不老药的成分清单。“即便在那个时候，许多神职人员也拥有丰富的生物知识和基于药典著作的医学知识，因此加尔都西会的修士就成为这一技艺的合法接受者。”我们的导游 Morane 说道。



该配方生产出一种能够控制中毒现象的红色灵药，效果远远超出了人们的预期。1737 年，修士 Jerome Maubec 修改了配方，将这种灵药调成更接近自然的深绿色。

我们在一个重建的药剂实验室里品尝了一个浸泡在 69° 植物酒里的蛋白霜。不出所料，它具有浓烈的气味和草本植物的味道。“这种天然补品仍可在药店买到，因为它具有治疗头痛、胃痛和喉咙痛等功效。”向导介绍道。遗憾的是，它并不具有让你长生不老的作用。

随着香料的味道在口中爆炸式蔓延，修士们想出了一个革命性的主意：为快乐而喝。在取得巨大成功后，他们于 1764 年发明了著名的绿色利口酒，1838 年又发明了一种不太为人所知的黄色利口酒。这都是改变剂量和陈酿的结果。

蒸馏过程从修道院的草药室开始。在那里，24 吨从高山地区和世界各地精选的植物被干燥、分选、粉碎、混合、包装，然后装在编号袋里运往新的酿酒厂。

在经过浸渍以后，混合物被倒入不锈钢蒸馏器中蒸馏 8 小时。“蒸馏器与修道院直接相连，所以酿酒师可以监控蒸馏过程，同时保持他们平日的冥修。”我们被告知。之后，酒精被置于一个螺旋型冷却管中进行加热、蒸发和冷凝。所得到的醇化物被混合在一起。这时再加入蒸馏蜂蜜和糖浆，使利口酒呈现出自然的颜色。每年共产出 170 万瓶查尔特勒利口酒。



品味鸡尾酒 与美食的搭配

为了对比各种酒的味道，我们的旅程在一个禁酒风格的地下酒吧结束。

“品酒会”从黄色利口酒开始，这种酒口味更甜，具有更浓厚的蜂蜜口

感，酒精比例更低（酒精含量从 55% 降到了 40%）。“摇晃你的酒，然后举起杯子，你会看到金色的碎片和糖的痕迹。”游客中心经理 Nicolas Diederichs 说道。

八角和辛料的味道是易于辨别的。孜然、茴香、丁香常被那些具有敏感味觉的人所识别。绿酒（这种酒占总销量的 70%）给人一种强烈的口感，有些人的舌尖可能会感到一丝轻微的刺痛。若里面含有薄荷，草本味就更加强烈了。“它尝起来更像用草本植物制成的药酒。”Nicolas Diederichs 告诉《hi欧洲》。

游客可以报名参加英语鸡尾酒课程，找寻利口酒作为开胃酒的魅力。参与者可以花一个半小时的时间，使用捣杵和柑橘较刀制作三种鸡尾酒，他们还能得到经验丰富的调酒师的帮助。参与者将在这里学习到如何混合各种口味的规则和艺术。“口感细腻的人可能会喜爱我们的姜汁啤酒，我们在啤酒中加入了绿查特酒和少量柠檬：这是一款简单优质、味道均衡的鸡尾酒。”游客中心经理补充说道。

酒和食物的搭配值得一试。一块浓郁的黑巧克力和绿查特酒能够完美搭配。这种绿色利口酒在许多甜点和美食中都有独树一帜的风味：提拉米苏、马卡龙或冰淇淋。正如酒吧里的肖像画廊所展示的那样，从维多利亚女王到沙皇尼古拉二世，戴着王冠的欧洲贵族们都喜欢它。门厅里放置着一本关于烹饪的书籍，里面展示了如 Christophe Alibert 这样的当地名厨制作的一些精美食谱，他巧妙地将查特酒与伯爵茶和葡萄柚冰糕混合起来。

这些美食大使们为那些钟情美味的食客提供了机会，让他们得以重新发现查尔特勒的利口酒那永恒进发的风味。



Tips

查尔特勒酒窖 & 博物馆

6 www.chartreuse.fr/en/
距离里昂 85 公里；距离安纳西 100 公里