

Bottega 酿酒厂

友人都知道我爱喝烈酒，白兰地、威士忌、二锅头等等，皆为我所好。不可忘记的是意大利的烈酒 **Grappa**，没有中文名字，我把她叫为「果乐葩」。 **Bottega** 酿酒厂的海外市场经理 **Renza Lorenzet** 在北京念过书，看过了我写的，对这个译名觉得贴切，到过香港来找我。

与 **Bottega** 结的缘份很早，第一次尝试它生产的 **Alexander** 牌子的果乐葩，有阵奇妙的香味，强烈的酒精不烫喉，但直烧肠子，令食欲一振，一般人都当它是饭后酒，我却在餐前喝。不但胃暖和，整个人精神奕奕，高兴起来话滔滔。意大利人称果乐葩为生命之水，我叫她为快乐液。

大家都知道果乐葩出身寒微，是葡萄被榨压之后，剩余的皮、核和种子的渣，再拿去发酵蒸馏出来的烈酒。

但是她味道浑圆，余韵悠长，令人上瘾。 **Bottega** 兄弟一家将她升华，成为使得她能进

入厅堂的酒厂，因为该厂位在 **Castello Roganzuolo**，离开威尼斯只是四十五公里，厂主自幼接触威尼斯的玻璃艺术，特制了酒瓶，令人印象深刻。

你见到了也许认得出，玻璃瓶中还有一串透明的玻璃葡萄，就是该厂的产品。当今果乐葩已成为时尚，比喝伏特加更酷。

该厂也出专门品尝果乐葩的酒杯。杯身下半截像白兰地杯的圆肚，颈部则缩小为长直形，能捆着酒的香味，在视觉上，也是一乐。以普通杯享用，就逊色得多了。

市面上酒瓶精美的果乐葩很多， **Bottega** 厂用最好葡萄压渣，味道上能与她匹敌的就无

几了。我最爱喝的是该厂的 **Alexander Platinum**，白金色包装，酒精度数最高。

喝烈酒，当然要喝最强的。依个人的酒量喝好了，一两杯烈酒，当然比喝十杯温温吞吞的好，你说是不是？