古博乐苦艾酒

——灵感之源

VÉRITABLE FÉE VERTE
ABSINTHE
KÜBLER
DEPUIS 1863

膜拜的传奇　绿仙子的神秘配方

素食主义者
也适合饮用

古博乐53% vol.苦艾酒

/

蝉联2019/2020年
瑞士蒸馏酒竞赛金奖

古博乐53% vol.苦艾酒

/

荣获2018年
瑞士烈性酒大赛金奖

古博乐53% vol.苦艾酒

/

荣获2017年法国
蓬塔利耶苦艾酒大赛金奖

古博乐苦艾酒，也就是久负盛名的“ 绿仙子 ”（也叫“ 瑞士蓝 ”），是目前世界上唯一一个传承家族传统酿造工艺，有着悠久历史的苦艾酒品牌。自 1863 年起 , 家族的酿酒大师一直在瑞士纳沙泰尔州（Neuchâtel）的塔威河谷（Val-de-Travers）蒸馏着这款著名的苦艾酒，直到 1910 年 10 月 7 日瑞士颁布了禁酒令。在沉睡了 94 年后，瑞士议会取消禁酒令的决定，将“ 睡美人 ”从苦艾酒历史的摇篮里唤醒了起来，这个摇篮就是塔威河谷的首都莫蒂埃（Môtiers）。

苦艾酒的历史可追溯至古典时代。在当时，西方“ 医学之父 ”希波克拉底和“ 数学之父 ”毕达哥拉斯就已经深谙苦艾酒的药物功效，但那时的人们对它没有特殊的需求，它仅仅只是众多药品中的一种。

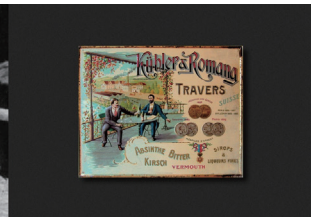
亨丽埃特 · 恩里奥（Henriette Henriod）夫人在瑞士塔威河谷酿造出了一种非比寻常的烈酒，在混合了茴香籽、酒精、艾草、小茴香、香蜂草、牛膝草和其它秘方之后，终于在 1769 年酿造出了一款绿色的烈酒，即苦艾酒。仅仅数十年之后，第一家苦艾酒酿酒坊便应运而生。

苦艾酒很快便得到了一个“ 绿仙子 ”（La Fée Verte）的昵称。据说这个抒情的昵称出自于英国著名作家、诗人奥斯卡 · 王尔德。由于苦艾酒得到了太多诗人、作家、画家、音乐家、和其他的生活艺术家还有波西米亚人的青睐，以致于它不仅被作为一种爱称，更见证了无数精美绝伦的诗歌、绘画等艺术作品的诞生。

你若知道梵高、德加、图卢兹 · 罗特列克、波德莱尔、毕加索、爱伦坡、马奈、高更、魏尔伦、左拉、王尔德、海明威、兰波等艺术文学大师都是苦艾酒的忠实拥趸，尤其在连饮数杯后，陶醉在模糊不定的朦胧境地，时而神魂漂浮，时而又精神舒缓、灵感迸发，你就一定能理解为什么苦艾酒总带着一种神秘光环，有着不能言说的神奇力量。

十九世纪中叶，在法国和阿尔及利亚的战争期间，无论是用来杀菌、还是用来提振军中的士气，苦艾酒都是战场的必备。正因如此，士兵在战后回到家乡，仍对它念念不忘，于是苦艾酒便迅速地在法国流行了起来。当时，几乎在世界所有的大都市，如纽约、芝加哥、新奥尔良、布宜诺斯艾利斯、马达加斯加、印度支那、塔希提岛等，都有“ 绿仙子 ”的身影。然而，最为流行的还是在法国，人们在一天中的每个时段都会来上一杯苦艾酒。当酒杯里闪烁着绿色的光芒，人们的眼睛里便会泛起灵感之光。彼时的人们会在咖啡馆里一边喝着“ 绿仙子 ”，一边享受着下午的“ 绿色时光 ”。

20 世纪初，欧洲出于政治原因将苦艾酒列为禁酒。尽管如此，在塔威河谷的酒厂里人们仍在私下里悄悄地酿造着苦艾酒，“ 绿仙子 ”也因此而侥幸得生。由于西班牙官方并未禁止苦艾酒，使得苦艾酒的生存得到了一线生机。1998 年欧盟颁布了解禁令，苦艾酒得以在欧盟全面恢复生产，重现辉煌。

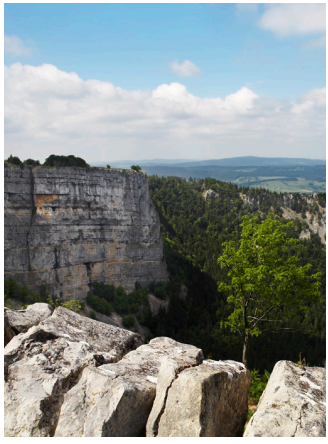


来自塔威河谷的古博乐苦艾酒拥有欧盟认证的“ 地理标识保护 ”（PGI）的标志，是真正的“ 绿仙子 ”。黑薄荷酿酒厂（Blackmint SA ）是塔威河谷唯一尚存的专业酿酒厂。伊夫 · 古博乐（Yves Kübler）是古博乐品牌创始人的曾孙，该酒厂也是塔威河谷的第一家苦艾酒酿酒厂。如今的伊夫 · 古博乐仍然在酿造着与禁酒令颁布之前口味相同、口感醇正的苦艾酒，百年历史，味感始终如一。古博乐苦艾酒曾在 1889 年巴黎世界博览会上荣膺金奖！黑薄荷酿酒厂不仅致力于为全球的苦艾酒专家描绘苦艾酒发展的历史脉络，还致力于让更多的人们品尝到源自于瑞士汝拉山脉（Swiss Jura），具有百年历史，风靡于欧洲“ 美好年代 ”（十九世纪末到一战爆发）的优质醇正苦艾酒。

古博乐苦艾酒选用塔威河谷特有的大艾草，利用蒸馏技术，加入珍贵草药和纯净酒精酿制而成。配方传承古法，口感丰富，口味复杂。在一杯带着特殊蓝绿色的经典苦艾酒中加入清冽的泉水，就能立刻使它的口味达到巅峰。伊夫 · 古博乐本人也一直坚持使用全天然的草本植物和香料，制造出口味纯正，品质上乘的古博乐苦艾酒。

酿造苦艾酒选用的草本植物均由当地农民尊重生物学规律培植，自然生长而成。只有特优级别、纯净的酒精才能被用来浸渍这些原料。古博乐苦艾酒在缓慢的蒸馏过程中绝不添加任何砂糖，也不含人工色素或者化学成分。古博乐苦艾酒是名副其实的，在用料上毫不妥协，真正地做到使用全天然原料；在工艺上坚持传统和严谨的工匠之作。

臻品古博乐中最大限度地加入了苦艾脑（thujone），这些艾草原料均来自于塔威河谷独特的地理环境。



传奇永不消逝，苦艾酒的传奇也会一直延续下去，法语“toujours verte”（“ 常青 ”）就是对苦艾酒的发展历程最好的诠释。苦艾酒的神秘不仅是由于它口味的复杂多样，更是由于：首先，它是世界上唯一一款曾被大多数国家禁止过的饮品；其次，它与“ 美好年代 ”的巴黎波西米亚文化之间有着不可分割的历史渊源，可以说苦艾酒既是 19 世纪末巴黎文艺创作的燃料，也将是未来巴黎文艺创新的精神之源；第三，因传说中苦艾脑作用于大脑的区域会造成类似于迷幻的效果，所以苦艾酒成就过很多艺术天才。此外，它还被认为是一种有着化学成分的“ 魔水 “。在它的作用下，人们可以预知未来、施展魔咒，或能够有幸遇见一生的挚爱。试问，又有谁能抵挡品尝这“ 圣仙酒 ”的诱惑呢？

什么才是真正的苦艾酒?

真正的苦艾酒选用 9 到 21 种典型的、生长于瑞士塔威河谷或临近瑞法边境地区、不同的植物作为原料，经蒸馏酿造而成。当地的土壤和特殊的生长环境成就了这些植物独特的口味。真正的苦艾酒绝不添加砂糖和人工色素，因此酒色自然天成。如若在苦艾酒中添加了砂糖或人工色素，那么酒的品质和风味则会大打折扣。

产于塔威河谷真正的苦艾酒都拥有欧盟认证的“ 地理标识保护 ”（PGI）的标志，每瓶产于塔威河谷的苦艾酒瓶上都带有这个标志，它证明了此酒产于苦艾酒的发源地，且它的原料均产自于当地。

古博乐苦艾酒的饮用礼仪：

1.在苦艾酒杯中倒入 20 毫升的苦艾酒，将带孔的苦艾酒专用勺横放在杯口，放一块方糖在专用勺上；
2. 将冰水缓慢地倒在方糖上，让冰水和方糖充分接触，使方糖缓慢地溶解；
3. 随着方糖逐渐溶解，再慢慢加入适量的冰水稀释苦艾酒，使它达到最适合您口味的浓度。

为您的健康干杯！

如何饮用苦艾酒呢？
它适合作餐前开胃酒还是餐后消化酒呢？

若调制餐前酒（清澈无色），需在 20 毫升的苦艾酒中缓慢加入至少 25 毫升左右的水。与客人一起享用时，可以使用专用的喷泉形水缸给苦艾酒加水；在非正式的休闲场合，直接加水即可。一般来说，苦艾酒加冰水后口感更佳。调制苦艾酒时建议使用“ 喷泉 ”水缸、专用平匙和方糖。您也可以根据您的喜好，调整水和苦艾酒的用量。若想调制餐后消化酒，建议在苦艾酒中加入碎冰，待碎冰融化后，再点上一支古巴雪茄，享受一下徜徉于瑞士河谷和加勒比海的片刻逍遥。（* 仅限 18 周岁以上的成年人）

大多数人从未尝试过在苦艾酒中加入含薄荷糖浆的冰水。初尝时，您可以小啜一口，试试看您的味蕾是否接受它。事实上，这种清新的口味是很神奇的，很多人都钟情于在苦艾酒中加入薄荷或者薄荷糖浆，以此增强它的口味，减弱其中甘草的味道。

瑞士原装古博乐苦艾酒

53% vol.

/

1升

53% vol.

/

500毫升
(盒装)

53% vol.

/

20毫升
(迷你小酌装)

VÉRITABLE FÉE VERTE

ABSINTHE®

KÜBLER

DEPUIS 1863

BLACKMINT SA
CH-2112 MÔTIERS
WWW.ABSINTHEKUBLER.SWISS

SWISS CENTERS
瑞士中心

中国区品牌代表：上海瑞士中心
上海自由贸易区富特东三路526号3号楼A301室　　邮编200131
www.swisscenters.org

Deputy General Manager | 副总经理
Kuno GSCHWEND | 施万德
M + 86 132 6256 5921
T + 86 21 2076 5613
E kuno.gschwend@swisscenters.org

Operation Manager | 运营经理
Yulia JIN | 金玉
M + 86 133 2346 5385
T + 86 21 2076 5593
E yulia.jin@swisscenters.org