



Giuseppe Caffoが1890年にシチリアのSanta Venerina(サンタ・ヴェネリーナ)でハーブの蒸留を始め、1915年にSanta Venerinaの蒸留所を買いました。1950年にSebastiano Caffo (セバスティアノー・カッフォ)が、カラブリアLimbadiの蒸留所を買取り、古くから伝わる伝統的なレシピに基づき蒸留酒造りを始めビジネスを拡大。1966年Giuseppe Giovanni Caffo(Pippo)がファミリービジネスを強化し、2001年に4代目のSebastiano Caffo(Nuccio)がビジネスをイタリア全土海外へと広げました。2014年PippoとNuccio(父と息子)でCAFFO 1915 S.r.lを設立、前世紀の成功を受け継ぎ、いままで通りの伝統、革新、情熱を持って次の世紀へと前進しています。

Caffoは「カラブリアのピュアリコリスのリキュール」を生産した最初の蒸留所です。

リコリス Liquorice

500mlx6 希望小売価格 ¥5,900(税別)
希望小売価格 6,490(税込)

- 【州】 カラブリア州
【タイプ】 リキュール
【原材料】 リコリスの根、アルコール、砂糖
【製造工程】

1. リコリスの抽出液の準備

リコリスの根を洗浄し、刻んで熱湯で茹で抽出を始める。木化した部位を取り去り、残りの液体を好みの濃さまで煮詰める。

水分がなくなると残ったドライリコリス残留物は約90/100gr程度になる(抽出可能な部分の中で)

2. シュガーシロップの準備

自然の甘蔗糖65%と蒸留水35%を混ぜ、砂糖が完全に溶けるまでシェイクする。

3. 浸漬アルコールの準備

乾燥ハーブを引いて粉にし、蒸留水を加え、その後中性アルコールを加える。
これがハーブの浸漬の始まりで、ステンレスタンクで1日90分間攪拌し、それを30日間行う。
攪拌した後に毎回キャップをパンチダウンする。

4. リキュールの完成

3000リットルのステンレスの攪拌機に上記の浸漬液と溶媒を入れ、8時間混ぜる。
出来た液体を5000リットルの容器に移し、ボトリング前に品質調整する。

【アルコール度数27.0%】



2014 ISW (INTERNATIONALER SPIRITUOSEN WETTBERG) 金賞受賞

～テイステイングコメント～

Markus Del Monego MW(Best Sommelier of the World 1998)

濃いブラウンで中心はブラック、リコリスの心地よいアロマ。際立ったリコリスのキャラクターと非常に長い余韻。大変気に入るか大嫌いかどちらか。94pt

Andreas Larsson(best Sommelier of the World 2007)

濃密で不透明、なめらかなテクスチャー。アスファルトやリコリス、タール、ペッパーの香り。

甘く粘性があり、顕著なリコリスの味わい、長い余韻、リコリス好き、甘いもの好きには良い。95pt