

# Italia a Tavola

**Distillati da meditazione**

Alla scoperta di grappa,  
whisky, rum e brandy

**Sigep 2024**

Torna l'appuntamento professionale  
dedicato al foodservice dolce



MAESTRI DEL DESSERT®

Bindi ti aspetta al Sigep di Rimini  
per presentarti la nuovissima collezione  
Primavera Estate 2024 | Pad.B5/D5 - stand 001

# Distillati da meditazione

Alla scoperta di grappa,  
whisky, rum e brandy





## NIKKA TAKETSURU PURE MALT BLENDED JAPANESE WHISKY

Nikka Taketsuru No Age Vatted Malt è la versione no age dello storico blend Nikka delle due distillerie, Yoichie e Mitagikyo. In etichetta trovate la definizione "pure malt", ormai fuori uso nella terminologia scozzese ma ancora utilizzata in Giappone: significa "puro malto", nessun altro malto a parte quello di orzo.

[www.nikka.com](http://www.nikka.com)

• **Single grain**, ottenuto dalla distillazione di cereali diversi dall'orzo, come il frumento ed il mais e prodotto da una sola distilleria, operata con impianti a colonna, quindi con una distillazione continua.

Le materie principali sono l'acqua (di sorgente), i cereali (i più utilizzati sono segale, grano, mais e orzo che può essere sia maltato oppure no), la torba impiegata per essiccare il malto, e il lievito.



## Come si produce il Whisky

**1. Maltaggio:** la fase iniziale prevede la macerazione e il maltaggio. Il cereale viene immerso in acqua e successivamente steso su un pavimento (malting floor) per lasciare spazio alla germinazione. Poi il cereale viene essiccato in particolari forni. Per esempio in Scozia si utilizza il fumo di torba, che determina il tipico sentore

torbato.

**2. Infusione:** dopo l'essiccazione il malto è pronto per il mashing, cioè viene macinato e miscelato con acqua calda in tini di grande dimensione, producendo mosto. Per 100 litri di mosto si ottengono circa 7 litri di whisky nella fase della distillazione.

**3. Fermentazione:** al mosto viene tolta la parte solida, vengono aggiunti acqua e lieviti e posto in grandi contenitori (legno o acciaio) e il composto fermenta.

**4. Distillazione:** il mosto fermentato viene posto nell'alambicco e riscaldato con vapore. Il liquido evapora e viene condensato. La prima distillazione produce un risultato con gradazione alcolica compresa tra i 22 e i 24°C gradi. Durante la seconda distillazione vengono eliminate la "testa" e la "coda" che sono nocivi per l'uomo. Il risultato della seconda distillazione

si traduce nel cosiddetto "cuore", con gradazione alcolica intorno a 70°C.

**5. Invecchiamento:** generalmente vengono utilizzate botti di rovere, ad esempio americane (ex-bourbon) oppure spagnole (ex-sheery/porto/madeira). Il tipo di botte utilizzato, la dimensione, la permanenza, il clima... sono fattori che andranno a determinare il profilo finale del distillato. Per esempio, i barili ex-bourbon, alla vista donano tonalità di colore dorato, sentori e sapori dolci e vanigliati. Invece, i barili spagnoli regalano tinte di colore più forti, note persistenti, intense e caramellate.

## I principali paesi del Whisky

Abbiamo parlato di storia e di origini contese tra Scozia e Irlanda, ma questo distillato si è diffuso in tutto il mondo. Prima in Stati Uniti e Canada e poi in Giappone, senza dimenticare una piccola produzione anche in Italia. Nel Nuovo Mondo il whiskey ha iniziato ad essere prodotto a partire dal XVIII secolo, dai coloni di origine irlandese e scozzese, che cercavano di riprodurre la loro bevanda ➡



## ROCK ISLAND 14 YEARS OLD SHERRY EDITION

Straordinaria sintesi dei migliori Single Malt distillati nelle isole di Islay, Arran, Jura e Orkney. Al naso Rock Island esplose con una freschezza oceanica, seguita da una ventata di fumo di torba e di uva rossa dolce. Il palato si muove con ondate di sale marino, spezie. Finale avvolgente

[www.douglaslaing.com](http://www.douglaslaing.com)