

# mixer

Organo ufficiale di Fipe-Confcomercio

## ESPRESSO

La capacità del caffè  
di creare legami

## FOOD PAIRING

I migliori abbinamenti  
con vino, birra e cocktail

## SPECIALE PIZZA

Gourmet sì,  
ma senza esagerare



**La Spaziale**

Enjoy the difference

S50

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



distilleria fondata a Tel Aviv nel 2012, che ha iniziato il processo di produzione di whisky invecchiato almeno tre anni in botti di rovere nel 2015.

Non è inedito, ma è in crescita poi il mercato del whisky francese, che per tipo di produzione e per modalità di invecchiamento e annata rappresenta secondo molti esperti il whisky ideale per avvicinare nuovi palati. Una voce su tutti, quella di Davide Monorchio (Pellegrini S.p.A.), che in catalogo ha i Welches Whisky Single Malt della Distilleria alsaziana Miclo, fondata nel 1962, rinomata per le sue acqueviti e per i suoi liquori di frutta.

Sono prodotti puliti, didattici. Complessi, ma facili da bere possono piacere anche i neofiti, a erma. E tra chi crede nel whisky francese c'è pure Rinaldi 1957 che si è aggiudicata la distribuzione dei rinomati whisky Rozelieures prodotti nella regione della Lorena, celebre per la qualità dell'acqua minerale, per il vulcano Essey-la-Côte e per le terre calcareo-argillose ideali alla coltivazione dell'orzo.

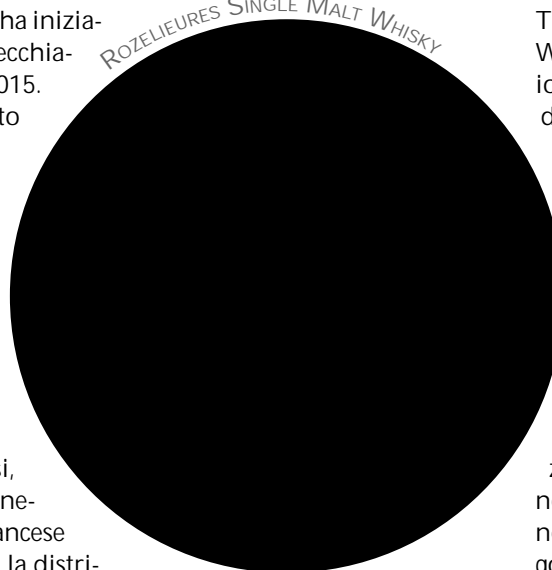
#### WHISKY BIO E SOSTENIBILE

In linea con i diktat del marketing e tendenze di consumo, anche il whisky diventa sostenibile. E così sono sempre di più le bottiglie con la certificazione di produzione biologica. Due esempi su tutti, uno dagli Stati Uniti e l'altro dalla Scozia. Koval Distillery, la prima distilleria artigianale costruita a Chicago dai tempi del Proibizionismo, produce distillati di alta qualità partendo esclusivamente da materia prima biologica, tutti certificati bio. Nelle Highlands scozzesi, invece, Annabel Thomas ha fondato la Nc Nean Whisky. Prima donna del Paese a capo di una distilleria di whisky, a oggi è anche l'unica a puntare totalmente sulla produzione biologica e sostenibile. L'utilizzo di orzo biologico è stata una scelta dettata esclusivamente dalla volontà di creare una distilleria green. Dopo di che, ho scoperto con gioia e sorpresa che l'orzo biologico conferisce allo spirit una ricchezza e una consistenza particolari, nonché un sapore più intenso e rotondo, ha raccontato Annabel Thomas. Che suggerisce alle aziende interessate a sviluppare un business sostenibile di iniziare da materie prime bio e da imballaggi green, che possono essere cambiati molto più rapidamente e con investimenti modesti rispetto ai costi da sostenere per rinnovare macchinari come le caldaie.

#### LA SCOPERTA DEL RUOLO DEL TERROIR

Che il terroir sia un fattore determinante per il vino è noto. Meno risaputo è che lo sia anche per il whisky. Eppure, il tipo di orzo utilizzato, la sua zona di produzione e l'annata di raccolta influenzano questo spirit. A dimostrarlo è una ricerca scientifica commissionata dalla distilleria irlandese Waterford dal titolo

ROZELIEURES SINGLE MALT WHISKY



The Impact of Terroir on the Flavour of Single Malt Whisk(e)y New Make Spirit pubblicata il 18 febbraio 2021 sulla rivista Foods. Sono state analizzate due varietà di orzo, Olympus (LGB 11-8339) e Laureate (SY 412-328), coltivate in due diverse aziende agricole irlandesi in due anni diversi, il 2017 e il 2018. I 32 diversi campioni di micro-malto e micro-distillazione ottenuti sono stati quindi studiati in laboratorio e testati da un gruppo di esperti di analisi sensoriale. Risultato? Utilizzando protocolli standardizzati di maltaggio, fermentazione e distillazione sono stati rilevati sapori distinti a seconda del luogo e dell'anno. Una prova inconfutabile dell'incidenza del terroir nel whisky. Lo studio sottolinea che non solo il terroir influenza i composti aromatici nell'orzo, ma che il suo effetto permane anche lungo il processo di produzione influenzando il sapore del whisky single malt. Crediamo quindi nell'importanza della coltivazione di nuove varietà di orzo scelte in base al sapore piuttosto che alla resa, abbinando idealmente sapori e profumo al suolo e ai microclimi, ha commentato Mark Reynier, amministratore delegato di Waterford Distillery. Che ha già annunciato una nuova ricerca, in fase di svolgimento, dedicata al ruolo del terroir all'interno dei prodotti commerciali della distilleria.

Che dire? Nei prossimi anni potrebbe cambiare lo scenario mondiale, già di per sé complesso, della produzione e consumo di whisky. Perché il terroir influenza il distillato non è più una teoria, ma una certezza.

#### ESPLOSIONE DI GUSTO E ARTIGIANALITÀ

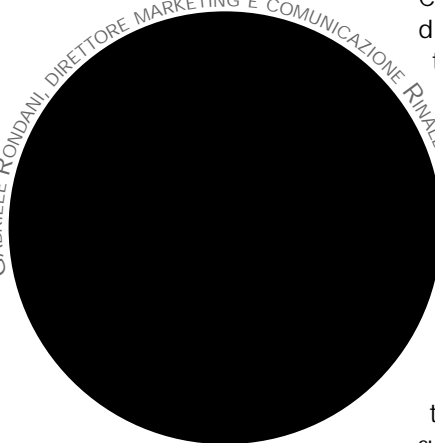
C'è una crescente attenzione per distillati artigianali, piccole produzioni e craft distillery. Così, per esempio, Rinaldi 1957 ha introdotto in portfolio i whisky di Arran, distilleria sull'omonima isola della Scozia. Un'isola particolare, con profonde valli, montagne e brughiere nel Nord e colline dolci al Sud. Grazie a posizione e abbondanza di orzo e d'acqua, Arran ha avuto una lunga tradizione di distillerie e distillatori. Poi ci fu la crisi e la conseguente chiusura di tutte le attività.

Arran è stata la prima distilleria a riaprire sull'isola dopo 160 anni e a presentare nel 1995 il suo primo whisky, ricorda Gabriele Rondani.

#### GIAPPONE

L'interesse per il whisky giapponese resta altissimo. Se Velier è stata pioniera importando le bottiglie di Nikka Whisky (la distilleria fondata da Masataka Taketsuru, considerato il padre del whisky made in Japan), oggi sono molte le aziende italiane che distribuiscono etichette giapponesi e al Roma Whisky Festival sono state lanciate diverse nuove referenze. Sorpresa: anche torbate.

GABRIELE RONDANI, DIRETTORE MARKETING E COMUNICAZIONE RINALDI 1957



LE DUE NUOVE REFERENZE DI NIKKA WHISKY

