

DICEMBRE 2019 / GENNAIO 2020 – pag. 96 - 102

MIXABILITY Inchiesta

Whisky: è di nuovo golden age

TRAINATO DAL REVIVAL DEI COCKTAIL VINTAGE, DALLE OPERAZIONI DI MARKETING DELLE AZIENDE E DALLE KERMESSE A TEMA, IL WHISKY OGGI VIVE UNA SECONDA GIOVINEZZA. E SIAMO SOLO ALL'INIZIO DEL BOOM

di Nicole Cavazzuti

Partiamo da un dato: “Dal 2015 assistiamo a una crescita dell’interesse per il whisky, che conquista sempre più giovani e donne. Sia liscio, sia come ingrediente nei drink. E così arrivano referenze pensate per la mixology e prodotti che strizzano l’occhio a un target giovane e con capacità di spesa contenuta”. Chi parla è **Gabriele Rondani**, direttore marketing del distributore Rinaldi 1957. Ma la sua opinione è condivisa da tutti i protagonisti di questa inchiesta.

LO SCENARIO

Che il whisky tiri lo dimostra anche il successo delle manifestazioni a tema: dal Milano Whisky Festival che alla 14esima stagione ha duplicato gli spazi al Roma Whisky Festival che ha registrato oltre 5 mila presenze nell’ultima edizione, fino al theWHISKYday organizzato nel capoluogo lombardo da Bartender. it che da novembre 2020 non sarà più insieme al theRUMday. Non è tutto: un altro segnale viene dalle case d’asta. Vi sareste mai immaginati che il whisky avrebbe superato il valore dei prestigiosi vini francesi?!

È successo. Da Christie’s, per esempio, nei mesi scorsi la bottiglia battuta al prezzo più alto non è stato uno champagne, ma un Macallan 1926 Single Malt invecchiato sessant’anni.

UNO SGUARDO ALLE TENDENZE

In questo scenario “si inserisce il boom dei NAS (No Age Statement), ovvero dei whisky privi dell’età di invecchiamento in etichetta, dal gusto più semplice e dal costo contenuto pensati per un uso nella mixology e per un pubblico alle prime armi” osserva **Walter Gosso**, advocacy manager di Compagnia dei Caraibi. Più in generale, oggi nascono in tutto il mondo referenze che fanno leva su facilità di bevuta, marketing e prezzo per avvicinare il target dei giovani adulti. Qualche esempio? Prima di Natale è stato lanciato The Glenlivet Captain’s Reserve, un single malt invecchiato a fine maturazione in botti di cognac venduto in una confezione viola (come il colore delle vinacce) con tanto di etichetta a tono, un packaging che chiaramente punta al pubblico femminile. Per donne e giovani, poi, è arrivato il Jameson Caskmates IPA Edition, primo whiskey targato Jameson invecchiato a fine maturazione in botti di birra IPA artigianale. Due parole, inoltre, meritano le bottiglie speciali dedicate alle serie tv. Una su tutte: di grande successo è stata l’iniziativa targata Game of Thrones di Diageo (azienda leader mondiale del mercato delle bevande alcoliche) e HBO. “Si tratta

COME AVVICINARE UN NEOFITA DEL WHISKY AI DRINK A BASE DI QUESTO DISTILLATO

Sono tutti d'accordo che, eccezioni a parte, è una strategia vincente offrire un dram di prodotto in purezza prima di un cocktail. "Inoltre, all'inizio è meglio fare assaggiare i classici con il whisky piuttosto che i vostri signature", sottolinea **Walter Gosso**.

Ma come invogliare la clientela a sperimentare drink con il whisky? "Essenziale è promuovere i cocktail e le varie referenze al tavolo, così come ascoltare il cliente e indagarne i gusti", spiega **Luigi Ferrario**. Inoltre, "se non si può introdurre un menù esclusivo per il whisky vale la pena perlomeno dedicare una sezione della carta alle etichette disponibili", aggiunge **Pino Perrone** organizzatore del Roma Whisky Festival e tra i massimi esperti di questo distillato. Lo fanno, tra gli altri, l'Atmosphere American Pub di Milano e il Gipsy di Roma.



PINO PERRONE

di una collezione di nove Single Malt storici che sono stati presentati però con un imballaggio speciale, tematico.

Di queste, i primi sette sono dedicati alle sette casate, l'ottavo ai Guardiani della notte e l'ultimo, Six Kingdoms – Mortlach 15YO (uscito da poco) a Bran Stark, ultimo Greenseer e nuovo Re sul Trono di Spade",

ricorda **Franco Gasparri** Master Ambassador di Diageo. Che poi commenta: "Senza dubbio è stata un'operazione di marketing azzeccata. La risposta del pubblico è stata estremamente positiva, così come quella degli operatori di settore".

Non è finita: come avviene nel mondo del gin, anche in quello del whisky oggi territorialità e uso di materie prime del luogo sono fattori

determinanti per il successo. Risultato? "Sono state lanciate etichette in Paesi privi di una tradizione nella produzione del whisky come Italia, Francia e Messico", ricorda **Luigi Ferrario**, co-titolare di Casa Mia, il primo cocktail bar di Milano a introdurre nel 2015 una whisky

list con oltre 100 referenze, che oggi sfiorano le 200. E ancora: "Ulteriore trend è il moltiplicarsi delle distillerie indipendenti e artigianali, fenomeno che ricorda quanto è accaduto nel settore della birra", commenta **Claudio Riva**, fondatore e presidente di Whisky Club Italia.



LUIGI FERRARIO



Whisky, l'ABC e...

Dire whisky significa dire tutto e niente. Ogni etichetta presenta infatti caratteristiche diverse in base alla provenienza, alle materie prime, al tipo di conversione, di fermentazione, di distillazione e di maturazione. Impossibile pensare di fornirvi un bigino completo sul tema in poche righe. Ma prima di suggerirvi tre ricette, ripassiamo l'ABC.

Ricordate le principali tipologie? **Scotch Whisky** (più dettagli nel paragrafo successivo), **Irish Whiskey** (con orzo, avena, segale e frumento) e **Whiskey Americano** che si divide in **Bourbon** (con almeno il 51% di mais) e **American Rye Whiskey** (con almeno il 51% di segale). Da qualche anno sono di moda pure i whisky giapponesi.

CHE COSA DEFINISCE UNO SCOTCH WHISKY

(con il contributo di Pino Perrone, organizzatore del Roma Whisky Festival, tra i massimi esperti in materia)

Lo Scotch Whisky rappresenta un modello di riferimento per moltissime distillerie in tutto il mondo ed è regolato da un rigido disciplinare. Deve essere infatti distillato, invecchiato almeno tre anni e nel caso del Single Malt anche imbottigliato in Scozia.

LE CINQUE CATEGORIE DELLO SCOTCH WHISKY:

- **Single Malt Scotch Whisky** prodotto esclusivamente con orzo maltato in una sola distilleria e distillato in alambicchi pot stills
- **Single Grain Scotch Whisky** realizzato in una sola distilleria a partire da orzo maltato e almeno un altro cereale
- **Blended Malt Scotch Whisky** ottenuto da una miscela di **Single Malt**
- **Blended Grain Scotch Whisky** è il risultato di un mix di **Single Grain Scotch Whiskies**
- **Blended Scotch Whisky** preparato con orzo e altri cereali, invecchiati e poi miscelati.

CHE COS'È LA TORBA

La torba è un combustibile. "Composta tra le altre cose da erba, foglie, muschio e cortecce, rappresenta lo stadio iniziale della formazione del carbone e si accumula in suoli più o meno saturi d'acqua in assenza d'ossigeno", ricorda Claudio Riva.

"Essendo piena d'acqua scalda meno del legno e produce un fumo intenso dall'odore acre. Nel mondo si calcola che le torbiere ricoprano il 3% del territorio, ma è l'Alba (Scozia in gaelico) la patria del whisky torbato", aggiunge Pino Perrone. Gli irlandesi e scozzesi hanno cominciato a fare whisky con il carbone solo quando sono emigrati in America, nel '700. Oggi sulle isole come Skye, Islay e le Orcadi si continua a utilizzare la torba per maltare, mentre dalla metà degli anni '60 quasi tutte le distillerie hanno dismesso i loro malting flor e iniziato ad acquistare orzo già maltato (sia torbato che non).

CHE COSA SIGNIFICA TORBARE IL WHISKY?

Torbare significa asciugare il malto con fumo e calore. Terminata la fase del maltaggio, non appena inizia la germinazione, il malto verde viene trasferito nella malting floor. "È una sala dotata di un pavimento forato, di solito una rete metallica molto fitta, sotto cui è presente un kiln (forno) a torba che viene acceso per riscaldare e asciugare i chicchi d'orzo", chiarisce Franco Gasparri. È il fumo denso e pungente della torba a regalare la tipica affumicatura. **La durata del processo è variabile.**

"Per una torbatura leggera bastano alcune ore, ma il processo può durare pure 20 ore. E, in casi eccezionali, fino a 5 giorni", ricorda Pino Perrone organizzatore del Roma Whisky Festival e tra i massimi esperti di questo distillato. Il livello di torbatura si misura in ppm (ovvero in parti per milione) di polifenoli. Più sono numerosi, più il whisky è torbato.

Il loro valore si riferisce però sempre alla quantità nell'orzo a fine maltaggio, mai del whisky dopo la distillazione o l'imbottigliamento. **Il livello di torbatura non fornisce quindi indicazioni precise sul sapore e profumo del whisky.**



...le ricette



Signature di
Alessandro Antonelli,
bar manager dello Sky
Stars Bar e del bar
Il Giardino dell'A.Roma
Lifestyle Hotel di Roma

BUFALO

Tecnica: Mix & Strain

Bicchiere: Old Fashioned vintage

Ingredienti:

3 cl Maker's Mark bourbon

3 cl Amaro Formidabile

Un paio di gocce di Angostura Bitter Orange

Garnish: arancia disidratata

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nel mixing glass, mescolare, versare nel bicchiere colmo di ghiaccio

