

AZIENDE

DISTRIBUZIONE

EVENTI

PRODOTTI & BRANDS

DISTILLATI, LIQUORI

Whisky dinner con Claudio Riva e i nuovi single malt di Rinaldi 1957 Lagg e Raasay

22/09/2023 - 990 LETTURE

 **everfood**
_____ .com



La cena con degustazione dei nuovi whisky Single Malt organizzata da Rinaldi 1957 presso Oblio (il Cellar Bar di “PRIMA Comfort Food & Bar” in via Casale 7 a Milano) è stato un viaggio nelle isole scozzesi.





La whisky dinner è stata un percorso di abbinamento ideato da Gabriele Rondani (Direttore Marketing & PR Rinaldi 1957) e racconto condotto da Claudio Riva (fondatore e proprietario di Whisky Club Italia).

Per il lancio dei nuovi Lagg Single Malt e di Raasay, oltre che dei whisky della linea Arran, le attività di degustazione saranno diversificate in verticali, cene con pairing, abbinamento a sigari, serate cocktail così come per i lanci delle linee Douglas Laing e Teeling, altri whisky nel portafoglio Rinaldi 1957.



La cena meneghina

Welcome drink: Gin & Tonic con Gin Raasay e tonica Aqua Monaco

Amuse Bouche

Cannolo salato, mousse di chevre, lampone, nocciole tostate.

Food Pairing Raasay whisky

Pinsa al padellino: Salmone affumicato norvegese, creme fraîche al lime, mizuna, riduzione di balsamico, sesamo.

Food Pairing Lagg Kilmory e Corriecravie

Filetto di "Black Angus", pomodoro marmande, composta di cipolla rossa di "Tropea" in agrodolce, sale maldon affumicato.

Dessert in abbinamento ad Arran Quarter Cask

Degustazione di formaggi: Parmigiano Reggiano 36 mesi, blu di bufala, bastardo del grappa.

Cocktail della buona notte: Rob Roy con Arran Barrel Reserve



Isle of Raasay Gin

Isle of Raasay Gin è il primo distillato prodotto legalmente su un'Isola diventata nota per le numerose distillerie illegali che l'hanno popolata. Si tratta di un gin artigianale che combina dieci componenti botaniche accuratamente selezionate che includono il ginepro di Raasay, scorza d'arancia e limone, radice di rabarbaro, angelica, iris, liquirizia, semi di coriandolo, pepe cubebe e alcolato a doppia distillazione. Un gin fresco, aromatico con un ben finale secco per gli amanti dei gin tradizionali.



Lagg Single Malt Kilmory

Lagg Single Malt Kilmory è una referenza continuativa e un fulgido esempio della produzione della distilleria Lagg. Matura al 100% in botti ex-Bourbon di primo utilizzo, per poi essere imbottigliato a 46% vol. senza filtrazione a freddo, né aggiunta di coloranti.

Il suo gusto è vibrante e fresco. L'influenza della torba combinata a quella cremosa di vaniglia propria del rovere americano costituisce la colonna dorsale di questo LAGG Single Malt. Si può dire che l'espressione di Kilmory rappresenti lo stile della distilleria che si concentra totalmente sull'utilizzo di botti ex-Bourbon e sul suo caratteristico spirito torbato.

Kilmory è il nome del comune di appartenenza del paese di Lagg. È qui il cuore della distillazione sull'Isola di Arran, la quale ha preso il via a partire da zero.



Lagg Single Malt Corriecravie

Lagg Single Malt Corriecravie Edition è la seconda release continuativa, realizzata dalla distilleria Lagg. Il Whisky viene fatto maturare inizialmente in botti ex-Bourbon per poi finire per circa sei mesi in botti Hogsheads ex-Sherry Oloroso provenienti direttamente dalla cantina del suo produttore, Miguel Martin, a Jerez. Viene imbottigliato a 55% vol. senza filtrazione a freddo, né aggiunta di coloranti.

Il gusto risulta leggermente più complesso rispetto alla versione “Kilmory”, mostrando così un diverso lato dello spirito di LAGG, caratterizzato dalle pure note di spezie dolci e frutta. L’edizione “Corriecravie” è imbottigliata in minori quantità rispetto all’edizione “Kilmory”.

Corriecravie è una piccola frazione a nord-ovest di Lagg. Essa dispone di meravigliosi scorci della costa più a sud dell’Isola. È qui vicino che nacquero le prime distillerie illecite che poi, nel periodo del proibizionismo, produssero per primi la famigerata “Acqua di Arran”.



Arran Quarter Cask

Single malt non torbato, invecchiato per circa 7 anni in botti ex-Bourbon, quindi affinato per due anni in botti da 125 litri di rovere americana first fill. Imbottigliato a gradazione piena, non colorato e non filtrato.

Si presenta di colore dorato. Al naso il miele si fonde alle note agrumate e speziate. Il gusto è dolce con note di vaniglia, agrumi e cannella.



Arran Barrel Reserve

Single malt non torbato, invecchiato per circa 7 anni in sole botti ex-Bourbon e imbottigliato a 43% al suo colore naturale. Al naso è fresco con note di agrumi, erba verde e sentori di vaniglia e mela. Al gusto è morbido con una leggera nota marina accompagnata dal miele.

