

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

NORMATIVE

Carne coltivata
una storia
complicata

SPECIALE

Duttili e al calice
ecco i rossi
contemporanei



CHAMPAGNE

Krug Grande Cuvée 171
celebra Krug x Lemon

Arran e Lagg, nuovi whisky per le selezioni Rinaldi 1957

Francesco Torlaschi

Due micro distillerie nell'Isola di Arran, nella Scozia occidentale, producono Single Malt di carattere. Arran matura i suoi distillati spesso in botti di vini europei, mentre Lagg propone whisky torbati in bottiglie distintive



La Distilleria Lagg ha rilasciato le prime bottiglie nel 2019. Lagg Single Malt Kilmory matura al 100% in botti ex-Bourbon di primo utilizzo; il suo gusto è vibrante e fresco. Lagg Single Malt Corriecravie Edition matura inizialmente in botti ex-Bourbon e poi rimane sei mesi in botti Hogsheads ex-Sherry Oloroso.

Ha un gusto più complesso, caratterizzato da note di spezie dolci e frutta, con sentori di cioccolata amara e frutti rossi speziati; al palato risulta ricco con note di brace e nocciola

Con Arran e Lagg altre due micro distillerie si aggiungono alla selezione Rinaldi 1957. Isle of Arran è situata nell'estremo sud delle highlands scozzesi e anche in passato è stato un luogo di distillazione, spesso clandestina. Nel XIX secolo si contavano 50 alambicchi illegali al lavoro sull'isola. Vista la vicinanza a Glasgow, infatti, Arran era il luogo perfetto per poter produrre il whisky e poi commercializzarlo. Questa è la ragione per cui oggi la distilleria, pur essendo una delle più piccole in Scozia, accoglie oltre 60 mila visitatori all'anno. L'isola si raggiunge con un viaggio di due ore da Glasgow e una traversata in traghetto di cinquanta minuti.

Aperta nel 1993, Lochranza ha iniziato la produzione nel 1995 e ha rilasciato le prime bottiglie di whisky nel 1998. La distilleria sperimenta con sempre maggiore successo maturazioni in diverse tipologie di botti, tra cui quelle di molti vini europei. Nel 2019 alla prima distilleria si è aggiunta anche quella di Lagg: posta a sud dell'isola di Arran, ha rilasciato le prime bottiglie lo scorso anno con le prime release andate subito sold out. Lagg è un whisky ricco, forte, creato con malto scozzese torbato a 50 ppm.

La fermentazione a Lagg dura come minimo 72 ore in quattro washbacks di legno di pino dell'Oregon. La distillazione avviene in un paio di alambicchi grandi, con il collo lungo con angolo stretto: il contatto con il rame è minimizzato, così

da ottenere uno spirito più duro. Lagg Single Malt Kilmory è un pregiato esempio della produzione della distilleria. Matura al 100% in botti ex-Bourbon di primo utilizzo, per poi essere imbottigliato a 46% vol. senza filtrazione a freddo. 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.

Kilmory è il nome del comune di appartenenza del paese di Lagg. È qui il cuore della distillazione sull'Isola di Arran. Il whisky ha un bel colore oro, al naso si avvertono sentori di erica affumicata e di agrumi carbonizzati. L'iniziale esplosione di frutta al palato lascia, successivamente, il posto alle note di fumo per un lungo e duraturo finale.

Lagg Single Malt Corriecravie Edition è la seconda release continuativa realizzata dalla distilleria. Maturato inizialmente in botti ex-Bourbon, questo whisky continua la sua maturazione con altri sei mesi in botti Hogsheads ex-Sherry Oloroso provenienti dalla cantina del suo produttore, Miguel Martin, a Jerez. Viene imbottigliato a 55% vol. senza filtrazione a freddo. Il gusto risulta leggermente più complesso rispetto alla versione Kilmory, mostrando così un diverso lato dello spirito di Lagg, caratterizzato da note di spezie dolci e frutta. Ha un colore ambrato e al naso si avvertono sentori di cioccolata amara e frutti rossi speziati; al palato risulta ricco e gustoso con note eleganti di brace e nocciola.

FCB

RINALDI 1957

Gin Santa Ana omaggia la Manila anni '20

Gin Santa Ana rappresenta un omaggio agli inimitabili giorni delle piste da ballo della Manila anni '20, '30 quando il suo fiore all'occhiello era il leggendario Santa Ana Cabaret, immerso nello splendore del movimento Art Déco filippino. Uno dei locali che richiamano quegli anni ruggenti è l'Ellington Club di Roma che ha ospitato una delle serate di presentazione del Gin Santa Ana organizzata da Rinaldi 1957 che ne ha la distribuzione esclusiva per l'Italia. Il format, studiato da Gabriele Rondani, Pr & Marketing director, e da Valentina Tamburi, Marketing specialist, vuole essere un omaggio alla Manila di quegli anni e al

Santa Ana Cabaret. Gin Santa Ana combina le fragranze delicate e floreali con il sapore fresco di agrumi tropicali, evocando le immagini delle sale Champagne, delle grandi band swing e della moda decadente degli anni '20. Santa Ana Gin è il risultato di una distillazione parzialmente a vuoto che permette di estrarre una concentrazione di aromi botanici senza che il calore la rovini; anche il più sottile dei profumi si rafforza e diventa più complesso verso la fine dell'operazione. Il risultato è un gin aromatico e delizioso grazie anche all'utilizzo delle più delicate essenze vegetali, come l'Ylang-Ylang e il Calamansi.



NOMINE

Marco Ferrari nuovo Ad di Gruppo Illva Saronno

Marco Ferrari è il nuovo Ceo del Gruppo Illva Saronno; succede ad Aldino Marzorati. Nato a Torino nel 1973, Ferrari è laureato in Economia all'Università degli Studi del capoluogo piemontese. Negli anni ha maturato una lunga esperienza internazionale nel settore degli spirit iniziata nel 1996 in Bacardi prima in Italia, poi in Uk e, infine, con ruoli global. È passato in Fratelli Branca nel 2008, successivamente in Stoli Group in Lussemburgo ed è poi approdato in Gruppo Montenegro dove ha ricoperto la posizione di Amministratore delegato dal 2014 al 2023. Illva Saronno, inoltre, ha annunciato l'acquisizione della quota di maggioranza di Sagamore Spirit, con sede a Baltimore, e della sua distilleria. L'accordo nasce sia con l'obiettivo di garantire una crescita per entrambe le società, sia con la volontà di rafforzare la presenza di Illva Saronno Holding negli Stati Uniti. L'acquisizione offre inoltre l'opportunità per Illva Saronno di espandere il proprio portafoglio di whisky includendo, oltre a The Busker Irish Whiskey, il brand Sagamore Spirits RyE whiskey Americano.



SOLIDARIETÀ

Velenosi e i ragazzi de L'Orto di Paolo

Il progetto di vendemmia che vede impegnati i ragazzi de L'Orto di Paolo e Velenosi Vini, nato nel 2020 come laboratorio occupazionale per favorire l'inserimento lavorativo di persone con disabilità psico-motorie, è diventato per Angela Velenosi e il suo team uno degli appuntamenti più attesi e partecipati della stagione. Una sinergia che vede le due squadre lavorare fianco a fianco in un'esperienza che concilia solidarietà e sostenibilità e che culmina nella produzione, imbottigliamento ed etichettatura realizzata dagli ospiti de L'Orto di Paolo, di due vini che, per la cantina ascolana, rappresentano dei classici: Falerio Doc Edizione Speciale e Rosso Piceno Doc Superiore Edizione Speciale. Rispetto alla precedente edizione, la donazione che Velenosi Vini ha consegnato quest'anno alla Cooperativa Sociale Pa.Ge.F.Ha Onlus, che gestisce il progetto, è arrivata a 9 mila euro (+22% rispetto al 2022).



SPUMANTI

La prima edizione di Colline in Bolle

Il migliori spumanti metodo Classico della Lombardia si incontrano a Villa Mirra di Cavriana (Mn) il 28 e il 29 ottobre. La prima edizione di *Colline in Bolle* riunisce le migliori bollicine della regione valorizzando le differenze tra le varie zone vitivinicole lombarde: dal mantovano al varesotto, dal bergamasco al bresciano e dal milanese al sondriese. Organizzato da La Strada dei Vini e dei Sapori Mantovani in collaborazione con Onav Lombardia, l'evento vuole "raccontare un linguaggio identitario di una zona ampia, confrontarne le diverse espressioni e far conoscere un luogo splendido come Villa Mirra inserita in una città del vino, Cavriana", spiega Federico Patera, direttore de La Strada dei Vini e dei Sapori Mantovani. Cavriana si trova nel cuore delle Denominazioni Colline Moreniche dell'Alto Mantovano e Garda Metodo Classico, un'area che ha una lunga tradizione in questa tipologia di spumanti.



