La doppia anima del Whisky. La conoscete?

Fino a qualche anno fa non bevevo distillati, poi, seguendo un consiglio di un amico, ho incominciato ad assaggiare, mi correggo, ad annusare! In effetti io non bevo, o meglio, assaggio ma soprattutto annuso. Provate a farlo ad occhi chiusi, col tempo il vostro bagaglio dei ricordi si arricchirà di esperienze sensoriali che vi riporteranno alla memoria gusti ed emozioni.

Come si suol dire “tutto nasce dalla passione”. Così è stato per **Claudio Riva**, anima della web community **SingleMaltWhisky.it**, e per **Davide Terziotti**, conoscitore appassionato e autore del blog **Angel’s Shar**e. Insieme, uniti dal desiderio di promuovere la cultura e la conoscenza dei distillati di qualità, hanno dato vita al **WhiskyClub Italia**.

L’8 Novembre, presso la Club-House del Golf Villa D’Este di Montorfano in provincia di Como, è stato presentato il club con un meeting tra persone accomunate da questa passione. L’evento, iniziato con un banco di assaggio di whisky selezionati, si è concluso con la cena a cura dello **chef Corrado Radice,** che ha abbinato le sue creazioni a tre birre maturate in botti Quarter Casks ex Laphroaig. Micro-birrifici lombardi presentati dai Mastri Birrai intervenuti con i loro racconti durante la serata.



Claudio Riva e lo chef Corrado Radice

Whisky, ma non solo… Passo la parola a Claudio Riva.

- **Claudio, questo club nasce dalla passione per il whisky, ma non solo… quali sono gli obiettivi che ti prefiggi, ma soprattutto, quali iniziative intendi promuovere attraverso di esso?**

L'obiettivo del club è quello di diffondere la cultura del buon distillato attraverso la sua massima eccellenza, lo Scotch Whisky. Vogliamo farlo in modo moderno, per questo ci siamo definiti l'era 2.0 del whisky in Italia. Non più la vecchia concezione di club esclusivo in cui si può entrare solo se invitati, ma una concezione molto più aperta e moderna che passa anche dalla collaborazione con altri professionisti o appassionati.

Dopo le birre approfondiremo l'abbinamento con i formaggi, poi, con la collaborazione di Giorgio Cabella Chef e Cultura, realizzeremo un progetto per esplorare in modo serio l'abbinamento whisky-cibo, territorio vergine soprattutto qui in Italia. Faremo inoltre serate cocktail, impensabili per un

‘whisky club’ vecchio stampo. Sono dell’idea che se si beve un gin & tonic si abbia il diritto di pretendere materie prime di qualità.



Claudio Riva

- **E’ mia abitudine, quando partecipo ad una serata, interagire con le persone che mi seguono attraverso la pubblicazione in tempo reale di foto e post. La motivazione è semplice: dare alle persone la possibilità di intervenire con opinioni o eventuali quesiti. Ebbene, a commento di una mia foto l’amico cuoco Matteo Scibilia, ha sottolineato la distinzione tra whisky di mare e whisky di terra. Una classificazione che non conoscevo. Puoi spiegarmi la differenza, sempre che esista…**

Premetto che la distinzione tra whisky di mare e whisky di terra non esiste. Rappresenta però, con buona approssimazione, la doppia anima dello Scotch, quella che di solito porta a

distinguere un whisky torbato da uno non torbato. La diversificazione nasce ovviamente dal luogo e dall'aria dell'ecosistema in cui sta maturando la botte (angel's share). Al mare quest'aria sarà salmastra con sentori di iodio e medicinali, mentre se vicini alle montagne avrà sentori floreali, fruttati e di miele. Durante la lunga maturazione dello Scotch l'interazione con il legno della botte e con l'ambiente forma il carattere del malto. Il desiderio di rallentare il processo di evoluzione dello Scotch è la ragione per cui lo stesso può avere una sorta di terroir che determina un prodotto unico e irripetibile.

Gli whisky isolani hanno un carattere diverso, perché gli isolani sono un po' più folli degli Scozzesi di terra ferma e perché sulle isole non ci sono piante. Il processo di maltaggio dell'orzo viene fatto con l'unico combustibile a disposizione in abbondanza: la torba. Il fumo di torba, molto più acre e penetrante di quello del carbone, entra talmente in profondità nel chicco di orzo da resistere all'ammostamento, alla fermentazione, a due distillazioni, e alla maturazione in botte. Ne consegue che negli whisky isolani, quasi sempre, la presenze della torba è molto più calcata rispetto a quella degli altri malti della terra ferma.



Octomore Bruichladdich. L'whisky più torbato al mondo. Il mio preferito.

A fine serata si tirano sempre le somme. Per quanto mi riguarda, tra i tanti assaggi, la mia assoluta preferenza è stata per **Octomore Bruichladdich, un imbottigliamento speciale fatto per il Feis Ile 2014**, il festival del whisky e della musica che si tiene a fine maggio sull'isola di Islay. L'**whisky più torbato al mondo**, nato in una distilleria edificata nel 1881, sorge sull'isola di Islay, nella parte più occidentale della scozia. Strepitoso!

La Cena

Club-House Golf Villa D'Este

Chef Corrado Radice



Tartare di salmone marinato nei fiori di te



Risotto mantecato alla bottarga servito con Birra Extraomnes Dram (Old Ale 13,5%). Mastro birraio: Luigi “Schigi” D’Amelio



Filetto di Vitello in crosta di pane integrale



Birra Pavese Jåmidit 9,2% maturata in Quarter Caks di Laphoroaig per 2 mesi e rifermentata in bottiglia. 100% malto. Mastro Birraio: Claudio Caffi



Mini tarte tatin con mantecato di fiordilatte e panna montata al naturale servito con birra Menaresta Dannata (Imperial Russian Stout 10,5 %). Mastro birraio: Enrico Dosoli e Marco Valeriani.