

ROTARY INTERNATIONAL
ROTARY CLUB DI ABBIATEGRASSO - DISTRETTO 2050
(Anno di fondazione: 1968) - Club cod. n° 0012213 -
Anno rotariano 2020-2021

Ufficio di segreteria: Enrico Massimo Maiocchi
Via Alessandro Lamarmora. N. 6 - 20081 Abbiategrasso MI
Tel +39 0294969962 - cell +39 366 671 8858
email: emmaocchi@gmail.com

Abbiategrasso, 19 gennaio 2021

A tutti i soci del RC Abbiategrasso

Oggetto: BOLLETTINO N.17 del 26 gennaio 2021 Caminetto - "Degustazione Whisky"
relatore: Andrea Giannone (Milano Whisky Festival).

Cari soci, vi trasmetto il report del caminetto tenutosi martedì 26 gennaio, tema della serata: "Degustazione Whisky"- relatore: Andrea Giannone (Milano Whisky Festival).

Il Presidente, introduce la serata con il consueto suono della campana e saluto alle bandiere. Prosegue salutando le autorità rotariane, i soci e amici presenti. Comunica che è pervenuto dal Distretto l'invito, per sabato 30 Gennaio 2021, alle ore 9:30, a partecipare al Seminario Azione Professionale.

Programma del mese di febbraio è in fase di definizione, in relazione alla conferma della disponibilità dei relatori.

Ospite della serata, Andrea Giannone: sommelier.

Laureato in matematica alla Statale di Milano. Dal 1987 al 2010, ha fondato due aziende nel settore informatico.

Nel 2010 fa della sua grande passione il "Single Malt Scotch Whisky" il suo lavoro.

Il tema del relatore è: "La degustazione del Whisky scozzese".

Andrea, ci racconta che le origini della distillazione del Whisky sono sconosciute.

Si presume, tuttavia, che la distillazione iniziò in Cina 2000 anni a.C. per poi propagarsi nel mondo. Si sa per certo che nei primi secoli dell'epoca cristiana il popolo arabo fu tra i primi a sviluppare la scienza della distillazione, utilizzando i derivati per la preparazione di cosmetici. I termini alcool ed alambicco derivano appunto dalla lingua araba.

Le prime nozioni giunsero in Europa dalla Terra Santa per mezzo dei frati benedettini al seguito delle crociate (nell'anno 1100 circa). I religiosi carpirono il segreto della distillazione dai manoscritti arabi e passarono tale conoscenza ai loro confratelli nei monasteri europei.



Si presume pertanto che la prima distillazione di birra d'orzo avvenne nelle Isole Britanniche nel XII secolo. Il termine whisky deriva dalla modifica inglese del gaelico "uisge beatha", che significa acqua vite, in ogni caso quando si parla di whisky il primo pensiero va alla produzione scozzese.

Lo scotch whisky indica un whisky prodotto in Scozia. La definizione "scotch whisky" è legalmente protetta dal 1988 e definisce un whisky che abbia le seguenti caratteristiche: sia stato prodotto in una distilleria della Scozia utilizzando acqua ed orzo maltato (con l'unica aggiunta di grani di altri cereali) e che sia stato macerato nella distilleria stessa. Inoltre deve essere stato distillato ad una gradazione alcolica in volume inferiore al 94,8 per cento in modo che il distillato abbia un aroma ed un sapore ricavati dalle materie prime utilizzate nel metodo di produzione.

Deve essere stagionato in un magazzino in Scozia in botti di rovere di capacità non superiore a 700 litri per un periodo non inferiore a 3 anni. Senza aver subito aggiunte di altre sostanze oltre l'acqua ed eventualmente caramello.

Lo Scotch Whisky Act del 1988 proibisce anche la produzione in Scozia di whisky che non sia scotch. Lo Scotch whisky viene prodotto e distillato in luoghi isolati e selvaggi, solitamente in aperta campagna o sulle sponde di laghi e ruscelli, ed acquista differenti caratteristiche in funzione della regione di produzione.

Attualmente le zone di produzione dello Scotch Whisky sono Highlands, Islands, Speyside, Islay, Campbeltown e Lowlands.

In Scozia sono 92 le distillerie di whisky attive, ma quelle che producono il single malt sono inferiori, in quanto molte distillerie preferiscono destinare la loro produzione al blended, ovvero whisky ottenuti dalla miscelazione di differenti single malt, che possono anche esser stati prodotti e invecchiati in zone diverse.



Cosa fare e cosa non fare per godersi pienamente un single malt di alto livello.

Il primo passo è usare il **bicchiere giusto**, che deve avere un'ampia bocca in modo da favorire il passaggio degli aromi. Un balloon, ad esempio, è perfetto per il brandy ma non per il whisky, proprio perché chiude troppo e trattiene i profumi.

Come esaltare il bouquet.

La degustazione comincia dal naso. **La prima annusata deve essere piccola e veloce**, così da preparare l'olfatto a un aroma differente da quelli quotidiani. Solo dopo si può annusare più a lungo una seconda e terza volta, ma senza esagerare: bisogna infatti evitare di sovraccaricare l'esperienza e confondere il naso.

Come degustare un whisky scozzese.

Anche il primo sorso serve per **preparare la degustazione**. Gli esperti consigliano di tenerne una piccola quantità a metà della lingua per qualche secondo. Poi è tempo di un sorso più corposo, che deve essere fatto circolare lentamente nella bocca e intorno a tutta la lingua. A partire dal terzo sorso, alternare un po' d'acqua fra uno e l'altro consente di non sovraccaricare il palato.

Come servire il whisky scozzese.

Il ghiaccio è vietato, perché snatura la ricchezza del distillato e perché riduce la sensibilità delle papille gustative. Il whisky si beve a temperatura ambiente, senza allungarlo con soda, cola o altro. L'unico liquido che può essere associato è l'acqua fresca, da servire a parte.

Questi sono stati i principi che ci hanno accompagnato durante della serata nel percorso di degustazione dei 5 whisky scelti da Giannone.

- 1 GLENFARCLAS 17 YEARS OLD (Zona Speyside)
- 2 HIGHLAND SELECTION 24 YEARS - Blended Malt (Sherry cask)
- 3 ROYAL BRACKLA 11 YEARS OLD (Cask Strength) (Zona Highland)
- 4 SPRINGBANK 10 YEARS OLD (Zona Campbeltown)
- 5 CAOL ILA 11 YEARS OLD - Single cask (Zona Islay)



Il tema trattato ha dato spunto a una serie di domande alle quali il sommelier risponde in modo esaustivo, sottolineando la sua competenza in materia, facendo trasparire un'innequivocabile passione per l'argomento trattato, evidenziando che la sua scelta fatta anni prima di dedicarsi interamente è stata colta pienamente.

In allegato slides della "Guida del Whisky"

Il Presidente prosegue comunicando le date delle tre serate Le giornate individuate sono:
 09/02 martedì. Teoria. Viaggio enografico nell'Italia del vino da Nord a Sud
 02/03 martedì. Teoria/pratica. La degustazione del vino, modalità e tecniche
 16/03 martedì. Teoria/pratica Gli "altri vini"

La quota per la partecipazione alle tre serate è stabilita in €75.

In allegato le slides del "Corso vino Rotary"

Il suono della campana conclude una bella serata all'insegna della convivialità anche se con "virtuale"

Il Segretario

Enrico Massimo Maiocchi