Boss Hogg, il whisky riparte da Treviso

20230420162746bosshead-09f52621

La presentazione e il tasting esclusivi del **Private Cask Caol Ila 14 yo** presso il nuovo Boss Hogg di Treviso, realizzati con il supporto di Wilson & Morgan by Rossi & Rossi, riservano l'occasione di incontrare di persona il vulcanico **Samuele Ambrosi**, proprietario di Cloakstudios e Cloakroom, uno dei migliori cocktail bar d'Italia.

Quale miglior luogo per una presentazione come questa (durante la quale Ambrosi ha condiviso la selezione nr. #309564-65 di un whisky dalle inconfondibili caratteristiche dell'**isola di Islay**, affinato per 24 mesi in Oloroso di primo riempimento), se non **Boss Hogg**, locale di recente apertura e ormai **punto di ritrovo per gli amanti e per i curiosi dei whisky più ricercati**.

Nella bottigliera ci sono **450 referenze di whisky**. Ubicato in via Portico Oscuro, nel pieno centro di Treviso, Boss Hogg è una **whisky lounge** che prende ispirazione dall'antagonista della serie televisiva Hazzard e che, sotto l'egida di uno specialista Federico, offre dal suo trolley, una piccola consolle interna, una vasta selezione di whisky provenienti da distillerie di tutto il mondo che possono essere gustati nella loro forma originale o utilizzati in cocktail personalizzati creati dalla selezione di casa.

"Il carattere intensamente torbato del whisky vince la lotta contro lo sherry", spiega Ambrosi. *"Lungo, persistente, torbato nel finale. Non tradisce la sua origine, ma le botti di sherry donano le profonde note balsamiche e affumicate che lo rendono distinguibile".* In tutto questo, **il ghiaccio è un ingrediente vitale del drink**, e da Boss Hogg viene creato in modo artigianale con una tecnica speciale di congelamento lento, per poi essere tagliato a mano.

Boss Hogg nasce come progetto ambizioso a seguito di anni di ricerca, passione e cultura per il whisky ...
"Boss Hogg è fondamentalmente una stanza dei giochi. Da collezionista e appassionato di whisky quale sono, era giusto dedicare un ambiente a questo distillato che è stato, è e sarà, uno dei più importanti sia per il consumo liscio che per la miscelazione. Un distillato che non è di moda ma che

richiede grande conoscenza, possedendo grande storia e grande identità. Perché Boss Hogg? Perché è un personaggio storico, eclettico, che amava il fumo lento. Un villain simpatico".

"Il carattere intensamente torbato del whisky vince la lotta contro lo sherry", spiega Ambrosi. *"Lungo, persistente, torbato nel finale. Non tradisce la sua origine, ma le botti di sherry donano le profonde note balsamiche e affumicate che lo rendono distinguibile"*.

Boss Hogg nasce come progetto ambizioso a seguito di anni di ricerca, passione e cultura per il whisky.
"Boss Hogg è fondamentalmente una stanza dei giochi. Da collezionista e appassionato di whisky quale sono, era giusto dedicare un ambiente a questo distillato che è stato, che è e che sarà uno dei più importanti sia per il consumo liscio che per la miscelazione. Era giusto che Treviso vivesse un posto che andasse ad avvalorare ad avvalorare la conoscenza del percepito su questo distillato che non è di moda ma che è un distillato di grande conoscenza, di grande storia e di grande identità. Perché Boss Hogg? Perché è un personaggio storico, eclettico, che amava il fumo lento. Un villain simpatico. Abbiamo sempre creduto nel whisky, noi di Cloakroom".

Quali sono le curiosità sul locale?
"Evitiamo sempre di imporre un qualcosa, tanto meno una bevuta. Come primo passo, anche se non facile da sostenere a livello economico, siamo partiti dal dosaggio fisso aiutando il consumatore anche con un singolo centilitro. Abbiamo puntato sull'evoluzione palatale. Abbiamo pensato anche a dei ***fly testing****, per creare un rapporto di engagement e di fiducia con il cliente. Da noi, se si cerca un bottiglia impegnativa, è possibile poi portarsene a casa una piccola parte grazie a delle bottigliette da 15 cl monouso. Altra idea è quella del* ***locker****, un progetto che ho visto all'estero e che permette al cliente di acquistare e preservare presso Boss Hogg una bottiglia, messa sotto chiave".*

Da Cloakroom e Cloakstudios cosa è nato?
"L'idea della miscelazione. E l'esperienza. Che ci porta a raccontare l'avvicinamento a un prodotto di potenza alcolica comunque perfetto per i cocktail. Questo è un locale legato alla passione, alla condivisione. Non è un locale nato per fare margine ma che si sosterrà grazie alla sua qualità e selezione".

Le ricette

Celebrity shift

CL. 10 22%vol.

Blend di rum reserva e whiskey americano, sciroppo di segale, cordiale alle fave di tonka, cocoa bitters e vermouth dry

Ricetta:

2,5 cl. Blend di Rum Reserva

2 cl. Mary's Prescription Tennessee Whiskey

0,5 cl. sciroppo di segale

1 cl. Tonka / cola Cordial

5 dashes Cocoa Bitters

bsp vermouth dry

pinch citric acid

Glassware: T.basso

Iice type: classic cubes

Garnish: isomalto al cacao

Servizio: Pre Batch + StirStrain

Breakfast Manhattan

CL. 10 21%vol.

Ricetta:

3 cl Mellow Corn straight whiskey

3 cl Lillet Blanc

1 bsp gum syrup

½ cl caffè cold brew hard extraction (selected by Taste Coffee & More Treviso)

½ cl liquore alla vaniglia

Milk wash fatto con 36 cl di latte inzuppato con corn flakes tostati ogni Litro di drink

Glassware: Coppetta Cocktail

Ice type: none

Garnish: spiga

Servizio: ready to serve

Boss Hogg

Via Portico Oscuro, 4
31100 Treviso TV
Tel. 331.2272588
https://linktr.ee/bosshoggwhiskycounty