Laphroaig, arriva in Italia la nuova serie 'Strong Characters' con due limited edition

20241105104552laphroaigindex-02740bb4

L’aria salmastra del mare che quasi lambisce la distilleria ed entra nella maltiera, la torba e l’acqua torbata del Kilbride Stream di Islay, le tecniche antiche utilizzate ancora oggi: tutto ciò rende i **whisky di Laphroaig**, distilleria scozzese fondata nel lontano 1815 (i suoi prodotti sono distribuiti nel nostro Paese da Stock Italia), quello che sono. Ora lo storico brand **debutta con la prima etichetta di una nuova serie, Strong Characters**, che intende raccontare i personaggi che hanno fatto la storia dell’azienda.

DUE NOVITÀ SUPER PREMIUM

Abbiamo degustato in anteprima le nuove limited edition, Laphroaig 33 yo e Laphroaig 30 yo, con la guida del **brand ambassador Niccolò D’Andrea**, in occasione della serata milanese di presentazione, andata in scena presso Lom Dopolavoro.

Primo della serie Strong Characters, **Laphroaig 33 yo è dedicato al co-fondatore Donald Johnston ed è un whisky invecchiato per 33 anni in botti di rovere americano e in tini di rovere europeo** che avevano contenuto precedentemente Sherry. Dritto e preciso, al naso rivela note di caramello dolce, miele di erica, pane a lievitazione naturale e spruzzi di mare. Al palato, si avvertono note di torta alla frutta e spezie sottili, con finale affumicato, aromi salati e un fumo erbaceo.

Più dolce, **Laphroaig 30 yo è un single malt invecchiato 30 anni – il primo di una nuova aggiunta in piccoli lotti alla gamma principale del marchio – che incarna il profilo distintivo del whisky**. L’affinamento avviene in botti di rovere americano di primo riempimento e riempimento successivo, oltre che in hogshead e botti di rovere europeo (ex-sherry). Al naso emergono note di scorza d'arancia e limone insieme a crema pasticcera e caramello mou. Successivamente, si rivelano le note di fondo, con bergamotto, dolci da forno e timo fresco, accompagnati da un tocco di pepe bianco al palato.

Infine, un finale di fumo di torba ardente e note di falò fumoso.

I due whisky saranno in vendita in Italia da fine novembre nel canale fuori casa al prezzo consigliato al pubblico di 900 euro e 750 euro rispettivamente.

AVVICINARE AL WHISKY DI QUALITÀ

Spiega **Valentina Simonetta**, Direttore Marketing di Stock Italia, che distribuisce Laphroaig: *«Per avvicinare al whisky i consumatori non lo proponiamo solo liscio o con qualche goccia d'acqua, ma anche in una modalità più beverina. Nascono così il **Laphoraig Paloma**, con questa nota affumicata ma che invoglia alla bevuta, perché abbiamo scoperto che con l'agrume Laphoraig sale nella piacevolezza, e il **Laphoraig Sour**, più elegante. Li presentiamo insieme al Mobile Bar»* (vedi le ricette sotto).

Stock Italia ha in portfoglio anche i bourbon **Jim Beam e Maker's Mark**, lo scotch **Clan Campbell**, un blended, e i **whisky giapponesi di** Suntory. *«Abbiamo la particolarità di accontentare tutti i portafogli e tutti i palati. **La penetrazione del whisky non è altissima in Italia**, il lavoro che stiamo facendo è quello, lato alto con Laphroaig, lato mainstream con Clan Campbell, di farci conoscere in una maniera più accessibile e simpatica* – dice ancora Simonetta -. *Non rinneghiamo il fatto che ci sia tanta passione da parte dei super appassionati che vogliono alzare sempre l'asticella, però quanto è bello aprirsi alle persone ed essere accessibili, ma di alta qualità: è questo che vogliamo fare».*

BAR ITINERANTE

Alla serata è stato anche presentato il **Laphroaig Mobile Bar**, un bar itinerante pensato per la mixology che comparirà in una serie di iniziative volte a raccontare i sapori e i profumi del whisky, anche in miscelazione, come hanno evidenziato i due signature – semplici ma efficaci – proposti, di cui vi riportiamo le ricette.

Paloma Laphroaig

Ingredienti:
45 ml Laphroaig 10
20 ml succo di lime
1 bar spoon sciroppo di agave
top up soda al pompelmo rosa

BAR ITINERANTE

Alla serata è stato anche presentato il **Laphroaig Mobile Bar**, un bar itinerante pensato per la mixology che comparirà in una serie di iniziative volte a raccontare i sapori e i profumi del whisky, anche in miscelazione, come hanno evidenziato i due signature – semplici ma efficaci – proposti, di cui vi riportiamo le ricette.

Paloma Laphroaig

Ingredienti:

45 ml Laphroaig 10

20 ml succo di lime

1 bar spoon sciroppo di agave

top up soda al pompelmo rosa

Laphroaig Sour

Ingredienti:

60 ml Laphroaig 10

20 ml succo di limone

15 ml sciroppo di zucchero

15 ml acqua faba