

# Branca al “Milano Whisky Festival & Fine Rum”

[bruichladdich-553eba41](#)

**Fratelli Branca Distillerie** parteciperà all’11ma edizione del **Milano Whisky Festival & Fine Rum**, che si svolgerà il **5 e 6 novembre** all’Hotel Marriott di Milano (via Washington, 66). Il Festival, nato dalla passione di due amici, **Giuseppe Gervasio Dolci e Andrea Giannone**, con l’obiettivo di diffondere in Italia la cultura del whisky di malto scozzese, sarà un’esperienza unica per degustare oltre 2mila tra le migliori etichette sul mercato. Il 13 e 14 novembre, inoltre, Branca sarà tra gli espositori della doppia edizione in contemporanea di **The Rum Day e The Whisky Day**, alla Megawatt Court (via Watt, 15). L’evento è organizzato da Bartender.it e per la prima volta rum day e whisky day uniscono le forze per una due giorni attesissima da appassionati e addetti ai lavori.

[bruichladdich-scottish-barley](#) Branca sarà presente a entrambe le manifestazioni con due novità nel proprio portafoglio prodotti. La prima è **“Bruichladdich”**, il **whisky** prodotto sull’isola di Islay nell’arcipelago delle Ebridi, nella distilleria più occidentale di tutta la Scozia, che dal 2012 fa parte del gruppo francese **Rémy Cointreau**. Un prodotto che vanta una lavorazione unica nel suo genere: fin dai suoi albori, infatti, la distilleria Bruichladdich è stata pioniera nella creazione di single malt non filtrati a freddo e senza aggiunta di coloranti; l’orzo utilizzato per la lavorazione, inoltre, è esclusivamente scozzese e per alcuni prodotti totalmente autoctono dell’isola di Islay. Tutti i suoi whisky si caratterizzano per una distillazione estremamente lenta, che miscela gentilmente i delicati olii e i diversi gusti erbacei dell’orzo, abbinati a botti attentamente selezionate per preservare questi sapori, ottenendo prodotti di eccezionale complessità. Inoltre, tutti i whisky maturano interamente su Islay e vengono imbottigliati presso la distilleria con acqua sorgiva dell’isola. Presso lo stand di Branca si potranno degustare cinque varianti di questo single malt, di cui è appena stata data a Branca l’esclusiva distribuzione per il mercato italiano, da parte di Rémy Cointreau: **“Bruichladdich Scottish Barley”** ed **“Islay Barley”** (non torbati), **“Port Charlotte Scottish”** e **“Islay Barley”** (torbati a 40 ppm) e **“Octomore”**, il whisky più torbato al mondo (208 ppm).

[mount-gay-black-barrel](#) L’altro prodotto che Branca porterà alle due manifestazioni è **“Black Barrel”**, il nuovo **rum** di **Mount Gay**, la distilleria di rum più antica del mondo, nata nel 1703 a Barbados. Mount

Gay “Black Barrel” è un rum artigianale, audacemente speziato e bilanciato. I suoi sapori complessi scaturiscono dal processo 2x2: doppia distillazione per avere maggiori aromaticità e doppio passaggio di maturazione (il primo in botti di rovere tostato e il secondo per la finitura in botti di rovere di Bourbon profondamente carbonizzate). Anche questo marchio fa parte del gruppo francese Rémy Cointreau e insieme a Black Barrel sarà possibile degustare gli altri prodotti di questa gamma: “**Mount Gay Silver**”, “**Eclipse**”, “**XO**” e “**1703**”.

Il Milano Whisky Festival & Fine Rum organizza anche **masterclass a pagamento e percorsi di accostamento con il cibo**. L’accesso al festival è libero e gratuito, previa registrazione all’ingresso o sul [sito dedicato](#), dove sono disponibili anche il programma completo e maggiori informazioni sull’evento.

Anche le **iscrizioni** a The Rum Day e The Whisky Day sono libere e gratuite per tutti. Gli addetti al settore possono iscriversi sia alla giornata di domenica che lunedì. Gli appassionati possono partecipare solo di domenica. Il 14 novembre “Bruichladdich” sarà anche protagonista di una masterclass dedicata, tenuta dalla brand ambassador del brand, **Joanne Brown**.

Tutte le informazioni e maggiori dettagli sul fitto programma di seminari sono disponibili sui siti: [therumday.it](#) e [thewhiskyday.it](#).