Whisky: le basi e l'ABC

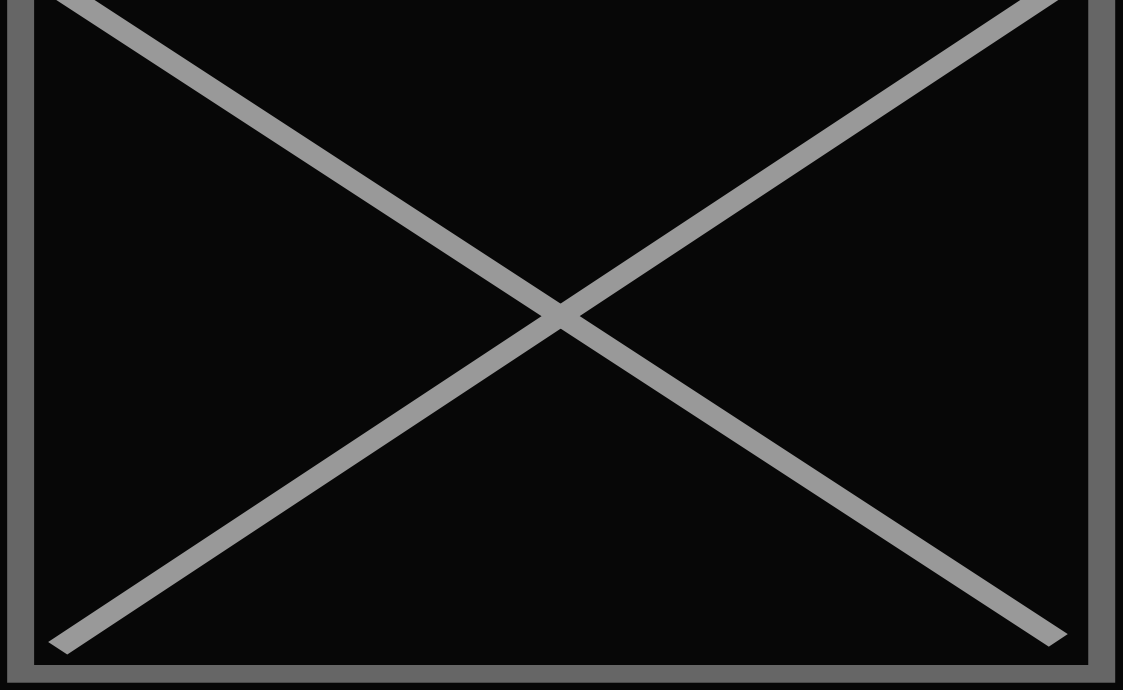
whiskey-315178-640-4fa316c3

Dire whisky significa dire tutto e niente. Ogni etichetta presenta infatti caratteristiche diverse in base alla provenienza, alle materie prime, al tipo di conversione, di fermentazione, di distillazione e di maturazione. Impossibile pensare di fornirvi un bigino completo sul tema in poche righe. Ma prima di suggerirvi tre ricette, ripassiamo l'ABC. Ricordate le principali tipologie? **Scotch Whisky** (più dettagli nel paragrafo successivo), **Irish Whiskey** (con orzo, avena, segale e frumento) e **Whiskey Americano** che si divide in **Bourbon** (con almeno il 51% di mais) e **American Rye Whiskey** (con almeno il 51% di segale). Da qualche anno sono di moda pure i whisky giapponesi.

CHE COS'È LA TORBA

La torba è un combustibile. "Composta tra le altre cose da erba, foglie, muschio e cortecce, rappresenta lo stadio iniziale della formazione del carbone e si accumula in suoli più o meno saturi d'acqua in assenza d'ossigeno", ricorda Claudio Riva. "Essendo piena d'acqua scalda meno del legno e produce un fumo intenso dall'odore acre. Nel mondo si calcola che le torbiere ricoprano il 3% del territorio, ma è l'Alba (Scozia in gaelico) la patria del whisky torbato", aggiunge Pino Perrone. Gli irlandesi e scozzesi hanno cominciato a fare whisky con il carbone solo quando sono emigrati in America, nel '700. Oggi sulle isole come Skye, Islay e le Orcadi si continua a utilizzare la torba per maltare, mentre dalla metà degli anni '60 quasi tutte le distillerie hanno dismesso i loro malting flor e iniziato ad acquistare orzo già maltato (sia torbato che non).

[caption id="attachment_170387" align="aligncenter" width="575"]



Ogni etichetta presenta caratteristiche diverse in base a provenienza, materia prime, conversione, fermentazione, distillazione e maturazione.[/caption]

CHE COSA SIGNIFICA TORBARE IL WHISKY?

Torbare significa asciugare il malto con fumo e calore. Terminata la fase del maltaggio, non appena inizia la germinazione, il malto verde viene trasferito nella malting floor. “È una sala dotata di un pavimento forato, di solito una rete metallica molto fitta, sotto cui è presente un kiln (forno) a torba che viene acceso per riscaldare e asciugare i chicchi d’orzo”, chiarisce Franco Gasparri. È il fumo denso e pungente della torba a regalare la tipica affumicatura. **La durata del processo è variabile.** “Per una torbatura leggera bastano alcune ore, ma il processo può durare pure 20 ore. E, in casi eccezionali, fino a 5 giorni”, ricorda Pino Perrone organizzatore del Roma Whisky Festival e tra i massimi esperti di questo distillato. Il livello di torbatura si misura in ppm (ovvero in parti per milione) di polifenoli. Più sono numerosi, più il whisky è torbato. Il loro valore si riferisce però sempre alla quantità nell’orzo a fine maltaggio, mai del whisky dopo la distillazione o l’imbottigliamento. **Il livello di torbatura non fornisce quindi indicazioni precise sul sapore e profumo del whisky.**

CHE COSA DEFINISCE UNO SCOTCH WHISKY

(con il contributo di Pino Perrone, organizzatore del Roma Whisky Festival, tra i massimi esperti in materia)

Lo Scotch Whisky rappresenta un modello di riferimento per moltissime distillerie in tutto il mondo ed è regolato da un rigido disciplinare. Deve essere infatti distillato, invecchiato almeno tre anni e nel caso

del Single Malt anche imbottigliato in Scozia.

LE CINQUE CATEGORIE DELLO SCOTCH WHISKY:

• **Single Malt Scotch Whisky** prodotto esclusivamente con orzo maltato in una sola distilleria e distillato in alambicchi pot stills

• **Single Grain Scotch Whisky** realizzato in una sola distilleria a partire da orzo maltato e almeno un altro cereale

• **Blended Malt Scotch Whisky** ottenuto da una miscela di **Single Malt**

• **Blended Grain Scotch Whisky** è il risultato di un mix di **Single Grain Scotch Whiskies**

• **Blended Scotch Whisky** preparato con orzo e altri cereali, invecchiati e poi miscelati.

Whisky: è di nuovo golden age

Il whisky in tre ricette cocktail