

Glenmorangie: in Italia il whisky fruttato affinato in botti francesi di Calvados



Un nuovo **single malt fruttato e floreale affinato in botti francesi di Calvados**: si presenta in questa veste insolita **Glenmorangie 12 Years Old**, la prima edizione della serie Barrel Select a essere distribuita in Italia.

A idearlo è **Bill Lumsden**, a capo della distilleria scozzese Glenmorangie attiva sin dal 1843 e nota per le **alchimie particolari dei suoi whisky**. Attratto costantemente da nuovi metodi e sperimentazioni che sovvertono le tradizioni e che gli hanno fatto guadagnare l'appellativo di "**scienziato pazzo del whisky**", Lumsden qualche tempo fa è stato conquistato dalle note morbide e fruttate del Calvados che in Francia viene distillato dalle mele e talvolta anche dalle pere. A quel punto ha iniziato a chiedersi come queste botti avrebbero potuto contribuire a esaltare ancora di più la delicatezza fruttata del whisky.

Deciso a sperimentare, ha quindi selezionato un piccolo lotto di whisky che aveva trascorso più di un decennio a maturare in botti ex-bourbon di quercia bianca americana e lo ha trasferito in barili

che, per venti anni, avevano contenuto Calvados du Pays d'Auge, proveniente dalla Normandia. Dopo l'ulteriore affinamento di due anni, l'esperimento di Lumsden era giunto a conclusione.

*“In distilleria ci piace **sperimentare nuovi modi per dare vita a [whisky](#)**. Intrecciando profumi di pere cotte, vaniglia e gelsomino con sapori di mele caramellate, balsamo di limone e spezie, questo nuovo Barrel Select porta a nuove vette tutto ciò che di buono c'è in Glenmorangie”* ha detto Bill Lumsden nel descrivere la sua "creatura".

Al naso Glenmorangie 12 Years Old Calvados Cask Finish è **molto profumato**, con **aromi di mele cotte, pere, vaniglia, mandorle** e una nota leggermente cerosa. Con l'aggiunta di acqua emergono **sentori fragranti e floreali**, come narciso, gelsomino e miele di erica. Infine, sentori di pasticceria dolce da forno. Al palato la sensazione è oleosa e speziata allo stesso tempo e conduce a **un'esplosione di ricchi sapori dolci**. Emergono note di pere al forno, mela caramellata, marzapane alle mandorle, anice stellato e cioccolato pralinato, oltre a balsamo di limone, eucalipto e un accento di carbone. Il finale è lungo, persistente e quasi leggermente rinfrescante.