

EDIZIONI  
LSWR

MICHAEL JACKSON

*Guida completa*

# AL WHISKY DI MALTO



IL LIBRO PIÙ VENDUTO AL MONDO  
SUL MALT WHISKY

AGGIORNATO DA DOMINIC ROSKROW  
E GAVIN D. SMITH



SINGLE CASK • SINGLE BARREL • CASK ST  
SCOTTISH OAK • AMERICAN OAK • MALT  
LAZIONE • TRIPLA DISTILLAZIONE • SING  
REL • MATURATO IN BOTTI DI SHERRY • D  
BARREL • MATURATO IN BOTTI DI  
DELLE HIGHLANDS • LIGHTLY  
MALT • SINGLE CASK • SINGLE B  
WOOD • SCOTTISH OAK • AME



**TALISUKE**  
HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY  
FROM THE ISLE OF SKYE  
**EXTRA STRENGTH**  
HIGHLAND MALT SCOTCH WHISKY  
SPECIAL STRENGTH TALISUKE

GLENMORANGIE  
HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY  
The SHERRY-CASK FINISH LASANTA  
AGED 12 YEARS  
45% vol 70cl

LOWLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY  
Established on its present site in 1769  
**ROSEBANK**  
Distillery stands on the banks of the FORTH and ELPHIE CREEK. This was once a busy thoroughfare with boats and animals continually passing by it in with the water. This single MALT SCOTCH WHISKY is triple distilled with no additives for its light distinctive taste and well balanced character.  
AGED 12 YEARS  
45% vol 70cl

ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY  
Established in 1824  
**CAOL IARRAICH**  
ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY  
NATURAL CASK STRENGTH  
45% vol 70cl

EDIZIONI  
LSWR

MICHAEL JACKSON

# GUIDA COMPLETA AL WHISKY DI MALTO

AGGIORNATO DA DOMINIC ROSKROW  
E GAVIN D. SMITH



EDIZIONI  
LSWR

**Titolo originale dell'opera:** Michael Jackson's Malt Whisky Companion |  
The World's Best Selling Book on Malt Whisky, 7th Edition  
Copyright © 1989, 1991, 1994, 1999, 2004, 2010, 2015  
Dorling Kindersley Limited  
Text copyright © 1989, 1991, 1994, 1999, 2004, 2010, 2015  
Michael Jackson, 2015 The Estate of Michael Jackson  
All rights reserved.  
ISBN 978-1-4093-4860-3

**Edizione italiana** Guida completa al whisky di malto | Il libro più venduto  
al mondo sul malt whisky

**Traduzione dall'inglese** Claudio Riva  
**Capitolo Whisky in Italia a cura di** Claudio Riva

**Collana** Grandi passioni

**Editor in Chief** Marco Aleotti

**Realizzazione editoriale** Redint Studio - Milano

© 2016 Edizioni Lswr\* – Tutti i diritti riservati  
ISBN 978-88-6895-376-8

I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica, di riproduzione e adattamento totale o parziale, con qualsiasi mezzo (compresi i microfilm e le copie fotostatiche), sono riservati per tutti i Paesi. Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633. Le fotocopie effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da CLEARedi, Centro Licenze e Autorizzazioni per le Riproduzioni Editoriali, Corso di Porta Romana 108, 20122 Milano, e-mail [autorizzazioni@clearedi.org](mailto:autorizzazioni@clearedi.org) e sito web [www.clearedi.org](http://www.clearedi.org).

EDIZIONI  
LSWR

Via G. Spadolini 7  
20141 Milano  
Tel. 02 881841  
[www.edizionilswr.it](http://www.edizionilswr.it)

Finito di stampare nel mese di ottobre 2016 presso "Printer Trento" S.r.l., Trento  
(\* Edizioni Lswr è un marchio di La Tribuna Srl. La Tribuna Srl fa parte di  
LSWR GROUP.

UN MONDO DI IDEE

[www.dk.com](http://www.dk.com)

# CONTENUTO

---

INTRODUZIONE: L'EREDITÀ DI MICHAEL JACKSON 6

RICORDIAMO MICHAEL 10

PERCHÉ IL MALTO? UNA GUIDA RAPIDA  
AI PIACERI DELLA RICERCA 12

LE ORIGINI DEL WHISKY DI MALTO 16

IL LINGUAGGIO DELL'ETICHETTA 24

AROMI: L'INFLUENZA DEL PAESAGGIO 32

VARIAZIONI REGIONALI IN SCOZIA 52

EVOLUZIONE DEI WHISKY DEL MONDO 64

MATURATO ALLA PERFEZIONE 68

IL LEGNO PERFETTO 72

---

A-Z

DEI SINGLE MALT 78-359

---

MALTI NON SPECIFICATI 360

BLENDED MALT 363

DISTILLERIE CHIUSE 374

WHISKY DEL NUOVO MONDO 400

WHISKY IN ITALIA 450

ALTRE LETTURE E RISORSE 462

RICONOSCIMENTI 463

INDICE ANALITICO 464

# INTRODUZIONE

# L'EREDITÀ DI MICHAEL JACKSON



**L**A SETTIMA EDIZIONE di questo libro, pubblicato per la prima volta oltre un quarto di secolo fa, coincide con quello che forse è il periodo più dinamico, diversificato e sinceramente emozionante nella storia del whisky. L'industria dello Scotch whisky è in rapida crescita in svariate aree geografiche, con molte distillerie esistenti in espansione e una marea di startup alle prime armi. Qualche giovane "prodotto" di alcune tra queste distillerie troverà sicuramente spazio nell'ottava edizione.

In passato ci sono stati comunque periodi di boom per lo Scotch whisky, così come per l'Irish, il bourbon e il rye. Quello che rende la situazione presente così differente è il crescente numero di nazioni

nel mondo che hanno poca o nessuna tradizione di produzione di whisky, ma che ora stanno costruendo per conto proprio distillerie di whisky di varie dimensioni. Nel passato i consumatori in queste nazioni possono avere bevuto whisky, ma ora lo bevono prodotto localmente. Per quel che riguarda i single malt, questa edizione accoglie i migliori e i più interessanti anche di queste nuove realtà, proprio come fa per i malti scozzesi.

Lo scopo non è quello di essere inclusivi, visto che semplicemente sono ormai disponibili troppe espressioni di malt whisky, ma di essere selettivi e rappresentativi, e di presentare i whisky che il lettore dovrebbe essere in grado di individuare e assaggiare per conto proprio. È stata prestata la dovuta attenzione ai malt whisky esclusivi per il fiorente settore degli acquisti dei turisti.

Se Michael Jackson fosse oggi con noi, pensiamo che certamente avrebbe incluso il “mondo del whisky” con la sua consueta sete di conoscenza e di nuove esperienze, prendendo aerei per la Tasmania o Taiwan, così come una volta faceva per Aberdeen e per le delizie della distillazione del vicino Speyside, o per Louisville e i gioielli del whiskey del Kentucky.

## L'UOMO

Niente resta lo stesso per sempre e, a mano a mano che il tempo passa, una nuova generazione scopre per la prima volta i lavori di Michael. Ci sembra quindi appropriato offrire loro alcune brevi informazioni biografiche dell'uomo il cui nome onora questo libro. A freddo, i semplici fatti raramente rendono pienamente giustizia; abbiamo così invitato un po' di professionisti del mondo del whisky, che conoscevano bene Michael, a offrirci alcuni ricordi personali.

Per iniziare dai fatti, Michael nacque a Leeds, Yorkshire, il 27 marzo 1942, e crebbe nella vicina Wetherby. Suo padre era un ebreo lituano che aveva cambiato il proprio nome da Jakowitz dopo che la famiglia era emigrata in Inghilterra a causa della seconda guerra mondiale. Michael iniziò la sua carriera nel giornalismo presso il quotidiano “Huddersfield Examiner”. Nel necrologio di Michael nel settembre 2007 sul “Guardian” l'autore di opere sulla birra Roger Protz annotò, “Lo stile di scrittura di Michael era fortemente influenzato dai suoi primi periodi di giornalismo – frasi brevi, senza elementi esornativi”.

Quando si spostò a Londra, Michael scrisse il suo primo libro, *The English Pub*, pubblicato nel 1976, seguito l'anno successivo dal *The World Guide to Beer*, che divenne un punto di riferimento per il settore e un classico più volte ristampato. Parlando di whisky, la prima

## La leggenda del whisky

L'INDUSTRIA DEL WHISKY è piena di meravigliosi personaggi i cui talenti sono paragonabili solo alla loro modestia. Michael, tanto senza pretese e alla buona quanto i personaggi che ha incontrato e intervistato, era la persona perfetta per far conoscere il loro talento a un pubblico più vasto. Eresse ponti nel mondo del whisky, andando a collegare i produttori con i fan del whisky di tutti i paesi. Ci ha fornito una via di accesso alle più grandi distillerie del mondo e alle persone che al loro interno creano grandi whisky.

**MICHAEL, NEL SUO CUORE**, era un tradizionalista. I suoi valori risalivano a un tempo in cui la velocità della vita era più lenta e più consapevole. Egli combatté con calma determinazione per salvaguardare le cose che amava e che vedeva a rischio. Scrisse per la rivista di Slow Food, respingeva i termini di marketing come "brand" o "prodotto", e aveva poco tempo per l'ipocrisia e l'usa e getta del consumismo moderno.

edizione di questa *Guida completa* fu pubblicata nel 1989 e, da allora, seguirono diversi altri titoli.

Quanto alla birra e al whisky Michael fu uno dei primi commentatori a parlare di aromi e di differenze, e aprì la strada a molto di quello che è stato successivamente scritto in merito al bere. A lui si devono lo sviluppo e l'affinamento della classificazione regionale dei whisky di malto, e per la prima volta scrisse ampiamente e con perpicacia delle distillerie all'interno di questa classificazione. La sua reputazione e la sua influenza ebbero davvero una diffusione mondiale. Morì per un attacco cardiaco il 30 agosto 2007, dopo aver sofferto di morbo di Parkinson durante i precedenti dieci anni.

## QUESTA EDIZIONE

Come nella sesta edizione, abbiamo tentato di rimanere fedeli ai valori tradizionali di Michael: modestia e positività. Quello che sapeva e come lo diceva era rispettoso e mai aggressivo. Riteneva che ci fossero davvero pochissimi whisky di malto cattivi e cercava di trovare qualcosa di positivo in ciascuno o di tacere del tutto. Iniziò con le sue note di degustazione di una precisione quasi scientifica, descrivendo gli aromi che percepiva ed evitando di indulgere alla soggettività.

Abbiamo anche tentato di essere per quanto possibile coerenti con lo stile di scrittura preciso e sobrio di Michael e di valutare i whisky nello stesso suo modo. Questo non è stato facile perché la valutazione numerica è altamente soggettiva e ognuno di noi ha trovato nelle precedenti edizioni malti a cui avrebbe dato punteggi



diversi da quelli di Michael. Quando abbiamo valutato altri whisky della stessa distilleria, avremmo dovuto dare il punteggio che credevamo si meritassero o allinearli agli altri punteggi di Michael? Abbiamo scelto questo secondo approccio.

Michael ha anche dato alla gran parte dei malti punteggi in una banda molto stretta. Con qualche notevole eccezione, raramente diede punteggi sotto il 60 o sopra 85. Il punteggio deve quindi essere pensato in questo contesto. Mentre altri scrittori spesso danno punteggi a whisky sopra i 90, e persino 95, questo libro lo fa solo raramente. E dove altri libri emanano giudizi sui malti, sia positivi sia negativi, abbiamo cercato di fare come Michael, cioè descriverne semplicemente le caratteristiche. Il modo giusto di considerare questo libro è di accettare che se un malto è stato incluso è perché pensiamo che sia di qualità sufficiente per meritare di essere ricercato e assaggiato. Un punteggio di 65 suggerisce un malto buono, decoroso ma non eccezionale; un punteggio di 75 giudica un malto di prima classe; un punteggio di 85 è un prima classe con qualche onorificenza e un whisky che è caldamente raccomandato dagli autori. Qualsiasi cosa sopra quel punteggio è nella classe dell'élite dei migliori malti.

Nell'aggiornare questo libro, siamo stati aiutati da innumerevoli persone dell'industria, e desideriamo ringraziare particolarmente quelli che hanno avuto dei problemi per aver espresso sostegno a quello che stavamo facendo. Fortunatamente abbiamo ripagato la loro fede realizzando un libro che rappresenta ancora Michael e tutto ciò che lui ha sostenuto, un libro nel quale non si notano le nostre aggiunte e nel quale brillano la personalità e i valori di Michael. Questa *Guida completa al whisky di malto* è molto simile alle precedenti di Michael Jackson e ci auguriamo che possa sempre rimanere così.

Dominic Roskrow  
Gavin D. Smith

Settembre 2015



# RICORDIAMO MICHAEL

---

**M**ICHAEL JACKSON era un uomo tranquillo e modesto, ma segnò la vita di un sacco di appassionati di whisky che hanno avuto la fortuna di incontrarlo. Era una sorpresa continua; un appassionato, tra le altre cose, del vecchio rugby a 13 e dei grandi giorni del vecchio giornalismo. Abbiamo chiesto a tre persone, che lo hanno conosciuto per molti anni, un ricordo della sua persona.

*“La prima volta che lo abbiamo incontrato, Michael era già una leggenda in Giappone, e una delle più lunghe code che si siano mai viste fu per uno dei suoi libri. Abbiamo dovuto riprogrammare le sue lezioni ai corsi di perfezionamento e le presentazioni per riuscire a ospitare l'enorme numero di persone che volevano fare un acquisto e stringere la sua mano!”*

**DAVID CROLL**, Organizzatore, Whisky Live Tokyo

---

*“Michael una volta firmò per me una copia della Guida completa al whisky di malto, aggiungendo la dedica: ‘Il futuro è nel passato, conducili lì.’ Con questo intendeva sensibilizzarci nel capitalizzare la ricca eredità culturale delle distillerie e, suppongo, anche la mia lunga esperienza lavorativa sul luogo e con il brand.”*

**DENNIS MALCOLM**, Distillery Manager di Glen Grant, che ha stretto con Michael una condivisione di idee durata tutta la vita

---

*“Un dono particolare era la sua abilità di addormentarsi durante un meeting, dovuta a una combinazione di jet-lag e di apparente narcolessia, e poi di risvegliarsi improvvisamente per rispondere a domande specifiche, o per contribuire alla conversazione, senza perdere il ritmo. Come per molte altre persone, mi manca ancora.”*

**MARCIN MILLER**, ex direttore di "Whisky Magazine" e fondatore della società di comunicazioni Quercus Communications Ltd

---

#### ◀ Aiuti luminosi

Costruito a picco sul mare, nel golfo di Loch Indaal, il faro di Bruichladdich si affaccia sulla classica distilleria di Islay, a strapiombo sul mare di Bowmore.



# PERCHÉ IL MALTO?

## UNA GUIDA RAPIDA AI PIACERI DELLA RICERCA

IN TERMINI MOLTO SEMPLICI, IL WHISKY DI MALTO HA UNA PUREZZA LSTUPEFACENTE. La neve si scioglie sulle montagne, filtra attraverso la roccia per decenni, forse anche secoli, gorgoglia fuori da una sorgente, poi scorre giù da un pendio, finché trova terra piatta e calda a sufficienza da poter far crescere l'orzo. L'acqua irriga l'orzo dei campi; lo convince a germogliare nelle malterie; estrae il suo zucchero naturale nel mash tun, diventa birra quando viene aggiunto il lievito; evapora negli alambicchi; diventa nuovamente liquido nei condensatori; entra nelle botti come bevanda alcolica e ne esce come whisky.

### IL SAPORE

L'orzo maltato è sempre pulito, dolce e tonificante, ma molti altri elementi contribuiscono ai suoi sapori. La roccia attraverso cui l'acqua sgorga influenzerà il carattere del whisky. Anche la vegetazione su cui scorre può influire. Nel processo di maltaggio i chicchi parzialmente germinati sono asciugati, talvolta con fuoco di torba, e questo conferirà un po' di affumicato. I lieviti usati per la fermentazione possono creare aromi fruttati e speziati; caratteristiche che possono essere influenzate dalla dimensione e dalla forma degli alambicchi, che incidono anche sulla ricchezza e il corpo del distillato. Ulteriori aromi e sapori sono assunti durante la maturazione in botte, a seconda del legno usato, del suo contenuto precedente e dell'atmosfera dove matura e respira (vedi pp. 76-77). Per le persone che gradiscono un superalcolico pieno di sapore, l'intensità del whisky di malto è campione del mondo. I sapori in un blended Scotch sono di solito più contenuti, come perlopiù in un cognac. Chi invece è spaventato dai sapori si potrà sentire più sicuro con rum bianchi o vodka.

**L'INDIVIDUALITÀ** I malti sono molto differenti grazie alla loro individualità. In modo abbastanza naturale piacciono a chi ha forte personalità. Un malto affumicato, terroso, con il gusto di alga e un sentore di "medicinale", dalla costa o dalle isole scozzesi, è un distillato di potenza al palato senza rivali. Un malto dello Speyside può essere

#### ◀ Bicchiere per una degustazione in distilleria

Bicchieri da degustazione dopo una master class presso Bruichladdich. Molti amatori vogliono imparare: lezioni, degustazioni e fiere del whisky sono popolari. Scoprire sapori e aromi è un piacere dei sensi.

## Malto

Lo Scotch whisky originale – o *uisge beatha* (“acqua di vita” in gaelico) – del XV secolo o prima, sarebbe stato un single malt. Cioè, distillazione a partire dall’orzo, prodotto di una sola distilleria, piuttosto che un blended o vating di whisky di diversi tipi o provenienza. Comunque, sarebbe stato diverso dal malto che conosciamo oggi: non l’avrebbero fatto maturare in botti di rovere, ma bevuto caldo e bianco direttamente dall’alambicco.

tendente allo sherry, mieloso, floreale e spesso molto complesso. I malti delle Lowlands sono pochi, ma invitanti con le loro note di erba di prato e aromatiche. I whisky di malto delle altre nazioni possono produrre aromi che differiscono completamente da quelli scozzesi.

**IL MOMENTO** Per gustare un malto il momento può semplicemente essere una bevuta cordiale, ma anche il momento tonificante dopo una camminata in campagna o dopo aver giocato a golf; come aperitivo; persino, occasionalmente, il malto con il cibo; come digestivo; il malto con un sigaro o con un libro quando si va a letto.

**IL PASTO** Sebbene i whisky di malto siano più facilmente serviti prima o dopo il pasto, come aperitivo o digestivo, possono anche felicemente accompagnare dei piatti. Alcuni chef amanti del malto adorano usare la loro acquavite preferita anche come ingrediente delle ricette.

**L’ESPLORAZIONE** I bevitori di malto raramente restano fedeli a una sola distilleria. A loro piace comparare i malti provenienti da diverse regioni e conoscerne bene gli aromi e i sapori. Per farlo è bene esplorare il mondo con un bicchiere da degustazione: un’ esplorazione “dalla poltrona” che spesso si accompagna al vero amore.

**LE DISTILLERIE** Spesso le distillerie sono in posti molto belli. Alcune hanno la propria caratteristica architettura. La gran parte sono molto piccole e non è difficile per i visitatori stringere amicizie di lunga durata con i distillery manager o con i lavoratori.

**LA VISITA** Gli amanti del malto diventano spesso appassionati anche della Scozia e delle altre nazioni produttrici di whisky. Il turismo del whisky va oltre la semplice visita alle distillerie. Le principali regioni del whisky (Highlands, specialmente lo Speyside; e le isole, specialmente Islay) sono ricche di verde e offrono eccezionali opportunità per camminare, arrampicare, fare birdwatching e pescare.

**L'INTENDITORE** Così come l'appassionato di vino confronta i vigneti e valuta i vintage, gli amanti del malto sanno che una singola distilleria può offrire malti di differenti età, malti con indicazione di vintage, una gamma di intensità alcoliche e una varietà di affinamenti in legno. Siccome sono proposti sempre nuovi imbottigliamenti, non c'è limite al piacere.

**COLLEZIONARE WHISKY** Ogni amante del whisky di malto prima o poi diventa, in parte, un collezionista. Può non essere una decisione consapevole, può semplicemente accadere: un po' di acquisti casuali, il regalo sbagliato. Per l'amico del collezionista, compleanni e Natale diventano improvvisamente facili. Alcuni collezionisti alimentano anche il commercio. Altri acquistano due bottiglie di ogni whisky: una da bere, l'altra da tenere. Questi collezionisti non hanno alcuna stima di chi non beve i propri whisky. Le collezioni più serie si trovano spesso in nazioni con nostalgia per la Gran Bretagna dei club per gentlemen, le Bentley con gli interni in pelle e il rugby. Ci sono collezionisti famosi in Brasile, Italia e Giappone.

## WHISKY COME INVESTIMENTO

Anche se non è stata acquistata per questo scopo, una collezione inizia presto a rappresentare un bene di valore. Le collezioni iniziate dopo la seconda guerra mondiale sono state messe in vendita negli anni '80 e da allora il valore delle aste di whisky è sempre cresciuto.

Ha raggiunto livelli mai visti nel 2009, quando McTear's aumentò le sue aste di whisky a quattro all'anno. Allo stesso tempo Bonhams iniziò a tenere aste trimestrali di whisky. Con l'incertezza in molti mercati finanziari, il whisky iniziò ad attirare una nuova razza di investitori, più interessata al guadagno pecuniario rispetto a qualsiasi amante del malto. Il whisky può cambiare di mano al costo di migliaia di euro e la possibilità che una singola bottiglia sia venduta a 100.000 euro è oggi considerata realistica. C'è un ristretto gruppo di distillerie "grand cru" e di bottiglie rare da distillerie come Ardbeg, Springbank, The Macallan e The Dalmore che attireranno sempre investitori.

Se state valutando di sviluppare una collezione per conto vostro, potreste decidere di pensare a un singolo tema, basato su una specifica distilleria o regione geografica; o potreste optare per imbottigliamenti a edizione limitata. Anche se il whisky è più resistente rispetto al vino, si dovrebbero evitare temperature elevate e la luce diretta del sole; le bottiglie dovrebbero essere immagazzinate in verticale e non sdraiate come per il vino.





# LE ORIGINI DEL WHISKY DI MALTO

---

**M**ENTRE LA VITE ha le sue radici nella preistoria, l'orzo ha accompagnato l'inizio della civilizzazione. In quanto cacciatori-raccoglitori, gli esseri umani raccoglievano in natura i frutti selvatici come l'uva, ma questa fonte di ristoro e di nutrizione aveva una stagione corta e la propensione a marcire, o meglio a fermentare spontaneamente come vino. La frutta prende la pioggia dal suolo e la trasforma in un succo zuccherino, altamente fermentabile. I lieviti selvatici innescano la fermentazione e questo processo crea alcol. Probabilmente i cacciatori-raccoglitori ne apprezzavano l'effetto, ma il vino non forniva loro alcuna delle proteine indispensabili.

Quando gli esseri umani cessarono di essere nomadi e s'insediarono in società organizzate, lo fecero allo scopo di coltivare i campi. Le prime testimonianze di questo cambiamento, tra 13.000 e 8.000 anni fa, si trovano in diversi luoghi nel fertile Medio Oriente. La prima coltivazione fu di un orzo primitivo e la prima spiegazione del suo uso è stata riportata dai sumeri in un ritratto su tavole di argilla in cui si descriveva il processo per la produzione della birra. Questo documento viene spesso descritto come la prima ricetta, di qualsiasi tipo, al mondo.

## A METÀ STRADA VERSO IL WHISKY

Coltiviamo orzo, lo trasformiamo in malto e poi in birra, e siamo a metà strada per la produzione del whisky. Mentre è facile ottenere zucchero dalla frutta – basta sbucciare un acino d'uva o dare un morso a una mela – il cereale è meno collaborativo. Il primo passo verso la liberazione dello zucchero nell'orzo e in molti altri cereali è il processo di maltaggio. Il cereale viene immerso in acqua, lasciato parzialmente germinare e poi viene essiccato. La civiltà sumera era insediata nella regione dove oggi si trova l'Iraq. È possibile che il maltaggio si attivasse in modo naturale mentre l'orzo si trovava ancora nei campi, man mano che l'acqua saliva e precipitava sulle pianure alluvionali di quella terra. Questo è descritto poeticamente sulle tavole di argilla nell'*Inno a Ninkasi* (vedi p. 18).

Sembra probabile che i sumeri non avessero uno scopo preciso se non quello di rendere commestibile il cereale. Lo facevano sotto

### ◀ Strada verso le Isole

A poche miglia dalla distilleria di Bushmills in Irlanda, questa incredibile formazione di rocce fa tornare alla mente la Grotta di Fingal di Staffa e l'Isola di Mull. La prima strada del whisky... o la prima leggenda del whisky?

Quando tu versi la birra filtrata dal recipiente di raccolta,  
 è [come] l'ondata del Tigri e dell'Eufrate. Ninkasi, tu sei colui  
 che versa la birra filtrata dal recipiente di raccolta,  
 è [come] l'ondata del Tigri e dell'Eufrate.

***Il cereale e l'acqua si incontrano...***

*In L'inno a Ninkasi (1800 a.C.), trovato su tavole in diversi siti in Iraq.  
 Tradotto nel 1964 da Miguel Civil, dell'Oriental Institute of the University  
 di Chicago. La prima prova di maltaggio?*

forma di birra, anche se pittogrammi e cimeli suggeriscono che una bevanda simile a un porridge veniva consumata mediante cannuce. Questa descrizione è straordinariamente somigliante alla birra "tradizionale" ancora prodotta nei villaggi in alcune parti dell'Africa.

### CEREALE O UVA

Se la coltivazione di cereali si è diffusa durante la prima civilizzazione del mondo antico, la loro varietà cambiava da regione a regione. In Oriente i cinesi e i giapponesi coltivavano il riso e lo facevano fermentare per produrre sakè. Nel Nord i russi usavano la segale per fare il kvass. In Occidente si otteneva birra dall'orzo. Le parole "brew" (fare birra) e "bread" (pane) hanno la stessa etimologia e in Germania la birra è talvolta chiamata "pane liquido".

Il morbido, sensuale, delicato, capriccioso chicco d'uva e l'altezzoso, permaloso, resistente chicco di cereale competono per produrre le più grandi bevande al mondo, fermentate e distillate. Il meteo divide l'Europa mite in due fasce: vino e birra. Il vino è prodotto nella zona meridionale dove cresce la vite: Grecia, Italia, Francia e Spagna. La birra appartiene al nord ricco di cereali: Repubblica Ceca, Germania, Belgio e Isole Britanniche. Tutte queste nazioni producono anche la controparte distillata, ma la vera attenzione verso i superalcolici si trova nelle nazioni più fredde. La fascia di queste bevande alcoliche collega la Russia, la Polonia, il Baltico, la Scandinavia, e la Scozia.

### ACQUA D'ORZO

L'Iraq moderno si trova a sud dell'Armenia e lo storico greco Erodoto ci dice che gli armeni producevano "acqua d'orzo". Forse, quindi, la produzione di birra dal malto d'orzo si diffuse da Armenia, Georgia e Ucraina. I greci erano soliti chiamare tutti gli "sconosciuti" celti. I romani li chiamavano galli e una parte della Turchia è ancora

oggi conosciuta come Galazia. Il termine “galato” fu anche usato dall’autore romano Columella per descrivere l’orzo distico a due file, di cariossidi sulla spiga, oggi preferito da molti birrai.

Luoghi che erano insediamenti celtici sono ancora oggi conosciuti per la produzione di birra, in particolare alcune località in Boemia, Baviera e Belgio. Molti di questi luoghi diedero poi vita ad abbazie... con birrifici. La gran parte dei primi luoghi di produzione di birra in Inghilterra, Scozia e Irlanda si trovano dove sorgevano vecchie abbazie. Lo stesso vale per le città dove hanno sede le distillerie in Irlanda, a Cork e a Midleton. Il Nordest dell’Irlanda e le isole occidentali scozzesi hanno un forte legame grazie a san Colombano, che incoraggiò la sua comunità di Iona a coltivare l’orzo. Nel 1494 frate Cor, di Lindores Abbey nel Fife, documentò sul registro dello Scacchiere, il Ministero dell’Economia scozzese, l’acquisto di malto “per produrre *aqua vitae*”. Egli probabilmente non fu il primo distillatore di malto, ma ci ha lasciato la prima testimonianza.

## L’ARTE DELLA DISTILLAZIONE

È facile vedere come la fermentazione spontanea abbia fornito uno schema naturale ai primi birrai. Anche l’evaporazione e la condensazione accadono in natura, ma non è chiaro quando, o dove, la distillazione fu inizialmente praticata. Per distillare è necessario fare bollire l’acqua, il vino, la birra, raccogliere i vapori e condensarli di nuovo in liquido. Questo elimina alcune sostanze (per esempio, il sale nell’acqua) e ne concentra altre



### **Maltaggio dell’orzo**

L’orzo germogliando crea gli zuccheri necessari per la fermentazione.

(come l'alcol nel vino o nella birra). Il processo era usato dai marinai fenici, per rendere potabile l'acqua marina, dagli alchimisti e oggi è impiegato dai produttori di profumi e, infine, nella preparazione di medicine e di bevande alcoliche. Una teoria sostiene che siano stati i fenici a portare la distillazione nell'Europa occidentale, attraverso il Mediterraneo e la Spagna, da dove ha attraversato nuovamente il mare verso l'Irlanda. Un'altra teoria vede la tecnica diffondersi attraverso la Russia e i paesi Scandinavi fino alla Scozia.

### ACQUA DI VITA

La materia prima fermentata – vino o birra – è fatta bollire per produrre vapore, il quale, essendo inconsistente, può aver dato origine alla parola "spirito" o a quella tedesca "*Geist*" (ghost, fantasma), soprattutto considerando che la condensazione lo riporta in vita con una forma rinata (e tonificante). La chiamano "acqua di vita": *vodka*, una forma diminutiva nelle nazioni slave; *acquavit*, con vari modi di scrittura, nelle terre scandinave; *eau-de-vie* in francese; e *usquebaugh*, con vari modi di scrittura, in gaelico. Quest'ultimo divenne *usky* e poi *whisky*, in inglese. Tutti questi termini dapprima indicavano semplicemente un distillato, ricavato da qualsiasi materia prima locale. Tutte le bevande alcoliche erano originariamente prodotte in singole quantità in un recipiente simile a un semplice bollitore o a una pentola da cucina e il whisky di malto è ancora oggi prodotto in questo modo. Ma questo "pot-still" (alambicco discontinuo; letteralmente, a pentola) era un recipiente di purificazione non efficace e, soprattutto nei primi periodi, se la bevanda alcolica usciva con aromi che erano considerati sgradevoli, questi venivano mascherati con spezie, bacche e frutti.

### "PURO MALTO"

A metà del 1700 in Scozia venne fatta una distinzione tra i superalcolici aromatizzati e il "puro malto". Essendo stata la prima nazione industriale, la Gran Bretagna adattò la sua birra e il suo whisky alle prime tecnologie della rivoluzione industriale senza snaturarli: la "birra brillante" inglese era una *pale ale* color rame, al posto della più "evoluta" *golden-lager* dell'Europa continentale, che era prodotta usando tecniche più avanzate. Il whisky scozzese rimase prodotto con il *pot-still*, con i suoi caratteristici aromi, elevati a una complessità seducente.

La gran parte delle nazioni dell'Europa settentrionale usano il termine generico di "schnapps" per indicare un qualsiasi superalco-

lico e offrono esempi sia puri sia aromatizzati. Aromatizzazioni più specifiche includono cumino e aneto, tradizionali nelle acquaviti della Scandinavia; e ginepro, insieme ad aromatizzanti botanici, come la radice di iris e la scorza di agrume, nei gin di Germania settentrionale, Paesi Bassi, Francia del Nord e Inghilterra. Aromatizzati o no, molti distillati di cereali prodotti al di fuori della Gran Bretagna utilizzano un alambicco a colonna e molti non sono invecchiati.

Gli elementi che contribuiscono alla produzione del whisky di malto scozzese sono l'acqua locale; il *grist* (cereale macinato) di solo orzo maltato; tradizionalmente un po' di torba; i pot-still, di solito progettati e costruiti in Scozia; e l'invecchiamento in botti di rovere. L'ultimo di questi elementi divenne via via sempre più importante a iniziare da fine 1700.

## BLENDED SCOTCH

Come la gran parte delle produzioni di bevande, la distillazione di malt whisky in Scozia era originariamente un'attività extra per gli agricoltori. Nelle baie costiere e nelle Glen (valli) delle Highlands, la distillazione clandestina era molto diffusa. La legislazione del

### Blending

I "flaconi da laboratorio" sul tavolo da lavoro di Richard Patterson contengono gli ultimi campioni prelevati dalle botti di malt whisky normalmente incluse nel Blended Scotch "Whyte and Mackay's". Ogni botte è leggermente diversa. Patterson ne controlla il colore, il naso, il palato – e aggiusta di conseguenza la ricetta.



1824, pensata per regolamentare quest'attività, iniziò a dare forma all'industria odierna. Questo processo sostanzialmente terminò con la legislazione del 1909-15, che nacque inizialmente da una causa sugli standard commerciali nel quartiere londinese di Islington.

Per la distilleria agricola, un po' di botti di whisky di malto potevano essere una copertura sui rischi contro un periodo piovoso. Una distilleria agricola non aveva di solito una linea d'imbottigliamento. Le botti potevano essere vendute direttamente a ricchi proprietari, hotel o pub, o alle drogherie autorizzate a trattare alcolici (*licensed*), un'istituzione scozzese simile agli empori americani (un incredibile esempio di un tale negozio, ancora attivo, è Gordon & MacPhail di Elgin). Una o due rinomate distillerie potevano vendere i loro whisky a commercianti di vino, talvolta in posti lontani come Edimburgo o Londra.

### INIZIA IL BLENDING

Ogni whisky agricolo poteva variare da un anno all'altro e le forniture potevano essere irregolari. Quindi piuttosto che veder terminare gli ottimi "dram" (bicchierini) dell'agricoltore McTalDeiTali, la drogheria *licensed* miscelava i malti provenienti da diverse fonti (*vatting*) e vendeva il risultato con la propria etichetta. Alcuni divennero famosi: nomi come Chivas Brothers, Johnnie Walker e George Ballantine. Tra i commercianti di vino conosciuti per i loro imbottigliamenti, a Londra se ne trovano ancora due attivi: Justerini & Brooks e Berry Brothers & Rudd.

Il *vatting* si trasformò in *blending* quando, a metà del 1800, fu brevettato l'alambicco continuo a colonna. Questo tipo di alambicco, pensato per operare su scala industriale, può produrre whisky che è più delicato in sapore e corpo. Può anche produrre whisky molto più velocemente, a un costo più basso e in quantità più grandi rispetto ai tradizionali *pot-still*. I whisky da *column-still* forniscono la parte centrale neutra principale dei *blended*, mentre una combinazione di whisky di malto *pot-still* aggiunge carattere e individualità. Il volume raggiunto dai *blended* scozzesi, e il loro stile meno impegnativo li ha aiutati a diventare il superalcolico più popolare al mondo, in un periodo in cui una buona parte del globo era compreso nell'Impero Britannico.

La Scozia montagnosa, con il suo lungo litorale, aveva fornito all'Impero marinai, esploratori, ingegneri, insegnanti, soldati e amministratori. Andò a finire che ognuno di loro fece propaganda delle virtù del più grande prodotto della loro nazione.

## MALTO RINATO

Oltre il 90 per cento del whisky di malto va ancora nei blended. La Scozia ha oltre 100 distillerie di malto, di cui circa due terzi lavorano senza sosta. Tutte, tranne un piccolo gruppo, sono di proprietà di multinazionali delle bevande i cui listini contengono Blended Scotch. Un blended può contenere un numero di malti che va da 6, 7, sino a 30 o 40. Le grandi aziende preferiscono possedere le distillerie i cui malt whisky sono vitali per i propri blended. Si scambiano anche malti tra loro.

Le grandi aziende produttrici di bevande sono cresciute mediante fusioni a iniziare dal decennio 1920. Un ciclo di fusioni dopo la seconda guerra mondiale rese molto vulnerabili le poche distillerie rimaste indipendenti. William Grant & Sons, proprietario di Glenfiddich e Balvenie, decise che non avrebbe più dovuto contare sulle vendite ai blender e iniziò a vendere direttamente il proprio whisky come single malt.

### Maturazione

Le botti rimangono indisturbate nei magazzini dal giorno in cui vengono riempite a quando vengono prelevate per l'imbottigliamento.

