

Whisky o whiskey

Il **whisky** (o **whiskey**) è una bevanda alcolica ottenuta dalla **distillazione di cereali**, in primo luogo l'orzo, ma a seconda della zona di produzione vengono usati anche **segale**, **mais**, **avena** e **frumento**.

Il **Whisky nacque in Scozia**, probabilmente ad opera dei monaci, già durante il Medioevo, tra il 1100 e il 1200 d.C. Il suo nome deriva dalla traduzione gaelica della parola latina *acqua vitae*: *uisge beatha*, che nei secoli si trasformò in *usky* e infine in *whisky*.

Ha una **gradazione alcolica minima di 40% Vol** che arriva anche ai 65-68% Vol quando è a gradazione piena, cioè senza aggiunta di acqua.

Gli intenditori amano bere il **whisky liscio**, magari con un bicchiere di acqua frizzante a fianco, ma si può bere anche con ghiaccio o miscelato con poca acqua naturale.

Zone di produzione del whisky

La zona di produzione più votata al whisky è senza dubbio la **Scozia**, dove questo distillato prende il nome di **Scotch Whisky**, spesso abbreviato in **Scotch**.

Qui viene prodotto esclusivamente con **malto d'orzo** a cui viene aggiunta la **torba** (un miscuglio di rami e foglie di erica ed altri scarti vegetali) che gli conferisce quell'inconfondibile aroma affumicato (**torbato**) e quel gusto pungente che tanto lo rendono apprezzato dagli intenditori. Le quattro zone storiche di produzione del Whisky scozzese sono le **isole Lowlands**, **l'isola di Islay**, **Campbeltown** e le **isole Highlands**, tutte a nord di questa regione. Un altro tipo di Whisky ottenuto da malto d'orzo viene prodotto in Irlanda dove si chiama **Irish Whiskey**, non è torbato ed ha un gusto più morbido, anche se è più ricco in alcol. Altre zone di produzione del Whisky sono gli **Stati Uniti**, il **Canada** e il **Giappone**.

Negli **Stati Uniti** si producono soprattutto **Bourbon**, distillato dal mais e dal profumo vanigliato, e **Rye Whisky**, distillato dalla segale, entrambi molto più dolci rispetto allo Scotch.

In **Canada** si producono specialmente i **Blend** (cioè i miscelati), whisky che provengono da vari cereali opportunamente selezionati e mescolati in modo che nessuno prevarichi sugli altri ma ciascuno dia il suo contributo individuale al prodotto finale.

In **Giappone**, dove si produce esclusivamente nell'**isola di Hokkaido** molto ricca di torba, invece, si segue la ricetta scozzese, anche se la sfumatura torbata e l'aromaticità risultano molto meno intense di quelle degli Scotch. Nel 2010 un Whisky nipponico (Yoichi 20 anni) ha vinto la medaglia d'oro come **miglior Whisky del mondo** al concorso indetto dalla rivista specializzata *Whisky Magazine*. È il primo Whisky prodotto fuori dalla Scozia a vincere questo titolo. Quando si dice che l'allievo supera il maestro...

Produzione del whisky



Si fanno **germogliare** i chicchi del cereale scelto per la produzione, orzo, mais o segale che sia, in vasche di macerazione con acqua pura. Poi si fanno **essicare** i chicchi soffiando aria calda prodotta dalla **combustione della torba** (il miscuglio di rami e foglie di erica ed altri scarti vegetali).

Si macinano fino a produrre una farina che viene addizionata di acqua calda e di lieviti che inducono la **fermentazione** durante la quale i lieviti trasformano gli zuccheri in alcol.

Questo prodotto fermentato viene poi **distillato** in grandi alambicchi di rame, i pot still. Di solito si procede ad una doppia distillazione, qualcuno ne fa anche una terza, considerando che ad ogni distillazione aumenta la gradazione alcolica, fino ad arrivare ad un 65-72% Vol.

Il distillatore seleziona attentamente il liquido distillato eliminando le teste e le code che contengono le impurità e tenendo solo il cuore, poi lo diluisce con dell'acqua pura per abbassare la gradazione alcolica, ma può anche scegliere di non aggiungerla e il Whisky così prodotto potrà avvalersi della dicitura **?€?a gradazione piena?€?**. Infine il Whisky passa all'**invecchiamento in botte**.

Invecchiamento del whisky

Le botti scelte per lasciar riposare il whisky sono generalmente botti di **quercia** o di **rovere** già utilizzate per l'invecchiamento del whisky, ma anche del Porto o dello Sherry, a volte carbonizzate, mai nuove di zecca, perchè? il segreto della botte è quello di conferire al distillato i classici sentori di vanigliato, di cioccolato, di pastello, di fumo, di pietra focaia, insomma, di profumi complessi e piacevoli. La durata dell'invecchiamento varia da un minimo di 3 anni secondo il disciplinare scozzese fino anche a trent'anni o più. Gli anni di invecchiamento sono sempre riportati in etichetta. Più anni il whisky passa a riposare dentro la botte e più diventerà prezioso per il mercato, perchè il suo gusto ed il suo profumo si faranno via via più complessi ed evoluti.

Classificazione dei whisky

SINGLE MALT: ottenuti da solo orzo maltato e da una sola distilleria (i più rari).

PURE MALT (VATTED): ottenuti da orzo maltato ma provenienti da varie distillerie.

GRAIN WHISKY: ricavati da altri cereali, soprattutto frumento e mais, e distillati in impianti industriali.

BLENDED: diversi malti provenienti da varie distillerie miscelati insieme (occupano la stragrande maggioranza del mercato).

Mercato del whisky

Non deve stupire il fatto che la maggior parte del mercato dei whisky sia coperta dai Blended, e non solo canadesi, cioè da tutti quei whisky anonimi, prodotti da vari cereali, poco invecchiati, privi di una spiccata personalità come il Glen Grant, il Jack Daniels o il Jim Beam. Oggi le distillerie scozzesi ancora attive sono solo 120, molte delle quali silenti, cioè che non producono nuovo whisky, ma si limitano ad imbottigliare quello hanno nelle botti ad invecchiare. Il mercato dei **whisky scozzesi** è sempre più un mercato di nicchia, per collezionisti e veri appassionati, ed i prezzi di un Oban, o un Macallan, o un Laphroig di 25-30 anni stanno salendo alle stelle. Averli nella propria cantina potrebbe rivelarsi una vera fortuna tra qualche anno, sempre che si resista alla tentazione di aprirli!!

