



Milano Whisky Festival & Fine Spirits 2019

Rassegna Stampa

duerrecomunicazione

Non in rassegna..

Radio Popolare_intervista Andrea Giannone

Televisioni



Il tema del giorno

Le nuove tecnologie migliorano la qualità della vita?

SI

NO



Direttrice
Ida Colucci

HOME

TG

TUTTI I VIDEO

RUBRICHE

VIDEOCHAT



CERCA



Testate cartacee

MINERALE E PICCANTE

Novità da Meregalli Spirits. Il Whisky giapponese Tenjaku è prodotto nella città di Fuefuki, prefettura di Yamanashi, terra fertile, ricca di acque termali. Il moderato contenuto minerale dell'acqua di quella zona contribuisce al carattere del blended (40°) ben equilibrato e morbido. Colore ambrato, al naso si presenta con una delicata nota fumosa, che lascia spazio a profumi di frutta matura, pera, mela cotogna e frutta secca. Al palato è inizialmente deciso per poi rilassarsi e lasciare spazio a note di legno, dolcezza e una leggera speziatura piccante. Buona acidità che lo rende fresco e piacevole da bere in highballs, on the rocks e molto versatile in miscelazione.



MILANO WHISKY FESTIVAL

La quattordicesima edizione del Milano Whisky Festival si terrà il 9 e 10 novembre 2019 nella storica sede del Marriott Hotel. Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno fatto le cose in grande. Le sale Le Baron e Washington saranno per la prima volta utilizzate per un totale di oltre 2.000 mq di spazio. Più di 100 le distillerie scozzesi alle quali si affiancheranno produzioni americane, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi. Ospiti d'onore il Cognac e l'Armagnac. Presenti anche food corner e un'area mixology con cocktail tematici. Molti e di spessore gli ospiti della Whisky industry che accompagneranno i visitatori tra masterclass, seminari e percorsi guidati per approfondire e assaporare la storia dei distillati.

UNA LADY CINESE

È "Tammy Liu", al secolo Liu Ting Zheng, la nuova "Lady Amarena", premiata alla finale internazionale del concorso Fabri, 2019. Tammy, originaria di Taiwan, con un passato di ballerina e una vocazione all'arte della mixology esercitata in molti locali tra gli Stati Uniti e la Cina, è da sei anni dietro il bancone del cocktail bar Mary Magnate di Shanghai. Shaker d'argento e corona per il suo "Ciao Bella", drink originale a base di Marendry (il liquore all'amarena) che ha vinto sulle altre 11 concorrenti provenienti da tutto il mondo, incoronandola regina dei cocktail.





Weekend di Eicma

Ancora in fiera con **Mi-Tomorrow plus**

Sarà un fine settimana tutto da vivere per gli amanti delle due ruote. Fino a domenica, infatti, a Fieramilano (Rho-Pero) è aperta la 77esima edizione di Eicma, con tutte le novità del mondo delle moto e l'area esterna MotoLive con spettacoli ed esibizioni. Cercate lo speciale **Mi-Tomorrow plus** dedicato alla manifestazione all'uscita di Rho Fiera della linea M1 della metropolitana. **PC**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Due giorni di **degustazioni**

Al Marriott torna l'appuntamento con il **Whisky Festival**: spazi più ampi e ospiti da tutto il mondo

di **Alessandro Nitini**

Il *Milano Whisky Festival* compie quattordici anni. E tornerà, domani e domenica, negli ormai tradizionali saloni dell'hotel Marriott di via Washington 66. Per quest'edizione sono in programma diverse novità, a cominciare dall'ampliamento degli spazi: per la prima volta le due storiche sedi del festival (la sala Le Baron e la sala Washing-

ton) saranno entrambe utilizzate per la manifestazione, per un totale di oltre duemila metri quadri di spazio. Alle oltre 100 distillerie scozzesi si affiancano anche in questa edizione whisky americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi. Ospiti d'onore il Cognac e l'Armagnac, per soddisfare i palati di ogni visitatore. L'ingresso è gratuito, ma sono stati previsti quattro diversi pacchetti per le degustazioni: da 5 a 60 euro. Anche l'edizione 2019 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. L'apertura al pubblico sarà domani, dalle **14.00** alle **22.30**, domenica, dalle **14.00** alle **21.00**. Info su whiskyfestival.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Da Frecciabianca a Frecciargento

Da domani un altro collegamento Frecciabianca diventa Frecciargento. È il treno Milano-Lecce (e viceversa), effettuato con gli Etr 700 e tre livelli di servizio (standard, premium e business). Le partenze da Mi-

lano saranno fissate alle **13.35** con arrivo nel capoluogo salentino alle **22.52**, mentre il rientro sarà fissato alle **11.06** da Lecce con arrivo in Lombardia alle **20.25**. Lungo il percorso saranno effettuate le fermate

intermedie di Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Rimini, Pesaro, Ancona, San Benedetto del Tronto, Pescara, Termoli, Foggia, Bari e Brindisi. **AN**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GIOVEDÌ

BASKET: OLIMPIA CONTRO I BASCHI

3. Dopo la trasferta di Berlino e il big match in casa con il Barcellona, il grande basket torna al Forum con un altro appuntamento dell'Eurolega. Per il settimo turno della competizione fra le più forti squadre del continente, l'Olimpia affronterà il Saski Baskonia di Vitoria, club spagnolo dei Paesi Baschi. Le aspettative sono alte quanto le ambizioni di un'Olimpia rinnovata in campo e in panchina. Fra i coach più vincenti, Ettore Messina vuole rilanciare il club milanese in Italia e in Europa.

Scelto perché Una gara che promette spettacolo, con l'Olimpia favorita. **L.n.**

📍 **Olimpia Milano-Baskonia** Mediolanum Forum. Via Di Vittorio 6. Assago (Mi). Tel. 02.70.00.16.15

Quando Giovedì 7. Ore 20.45

Prezzi Da 21 a 124 euro



DA SABATO

AL MUSEO «A TERRA» UN RAZZO

4. Trentadue metri di lunghezza e tre di diametro. Da qualche settimana, il sottomarino Toti non è più solo. Accanto a lui, negli spazi esterni del Museo della Scienza, è «atterrato» il razzo Vega: riproduzione in scala 1:1 del lanciatore spaziale. Voi della prima missione Vega, che ha portato in orbita nove satelliti. Ora è pronto per essere svelato al pubblico, con giochi di luce che permetteranno non solo di ammirarlo e immaginarlo nelle fasi del suo funzionamento, dal lancio alla navigazione, ma anche di esaltarne la figura, nello skyline di Milano. L'esposizione è arricchita da immagini e da un'infografica che mette a confronto i lanciatori passati, presenti e futuri. Il razzo è stato costruito apposta per il Museo da Avio, in collaborazione con l'Agenzia Spaziale Italiana.

Scelto perché È l'unica riproduzione del razzo Vega a grandezza naturale esistente al mondo. **L.n.**

📍 **Museo della Scienza** Via S. Vittore 21. Tel. 02.48.55.51. **Quando** Da sabato 9. Ore 9.30-17, sab. e dom. 9.30-18.30, chiuso lun. **Prezzi** 10/175

► **coupon** pagina 66

DA SABATO

WHISKY INDIANO O ISLANDESE?

5. Compie 14 anni il «Milano Whisky Festival», e si espande su duemila metri quadrati. Al centro c'è, naturalmente, il whisky, con distillerie scozzesi, inglesi, irlandesi, americane, giapponesi, indiane, islandesi, italiane, svizzere e di Taiwan. Ospiti d'onore cognac e armagnac; non mancano cibo e cocktail. Ingresso libero (seminari a pagamento, da prenotare sul sito); per le degustazioni pacchetti da 5 a 60 euro.

Scelto perché Centinaia di whisky da scoprire. **L.n.**

📍 **Milano Whisky Festival** Hotel Marriott. Via Washington 66. Sito: www.whiskyfestival.it

Quando Sabato 9. Ore 14-22.30. Domenica 10, ore 14-21

Prezzi Ingr. libero



DA SABATO

I CIOCOLATINI CHE FANNO BENI

6. Cioccolatini per aiutare la ricerca. Sabato i volontari dell'AirC scendono in piazza (a Milano saranno in piazza San Carlo, in Cordusio e in molti altri luoghi: sul sito airC.it l'elenco completo) per vendere confezioni da 200 grammi di cioccolatini fondenti Lindt contro il cancro. Testimonial dell'iniziativa è Antonella Clerici (vedi intervista a pag. 18).

Scelto perché Per aiutare a sconfiggere il cancro... con dolcezza.

📍 **Cioccolatini della ricerca** Luoghi vari. Sito: www.airc.it

Quando Sabato 9

Prezzi Donazione 10 euro

TRE MERCATINI DA VISITARE

di **Giovanna Maria Fagnani**

FINO A GENNAIO

Qui trovate regali «etici»
Natale si avvicina e tappa imperdibile per i regali «etici» è il tendone natalizio del commercio equo solidale più grande d'Europa. L'assortimento è cresciuto negli anni e spazia dagli alimentari ai libri all'abbigliamento.

📍 **Banco di Garabombo** Parcheggio di Pagano. Tel. 02.54.10.7745

Quando Tutti i giorni fino al 6 genn. Ore 9-20

Prezzi Ingresso libero

DA VENERDÌ

Dalle donne per le donne
Torna il mercatino per finanziare l'associazione a favore delle donne. Si possono acquistare accessori, bigiotteria, scarpe, oggettistica, abbigliamento, libri e anche scampoli di tessuto.

📍 **Mercatino Da Te a Me** Casa delle Donne. Via Marsala 8/10. Tel. 348.34.30.809

Quando Ven, 8 ore 17-21. Sab. 9 e dom. 10 ore 11-19

Prezzi Ingresso libero

SABATO

Miele, birra, mostarda...
Pane e pasta fresca, formaggi, olio, salumi e miele, mostarda. E poi prodotti naturali per il corpo, infusi, liquori, birra e canapa legale. Una quindicina di aziende agricole propone prodotti bio e a km 0.

📍 **Mercato Agricolo di San Siro** Cascina Torrette. Via G. Gabetti 15. Tel. 375.54.76.382

Quando Tutti i sabati. Ore 8.30-13.30

Prezzi Ingresso libero.

SABATO E DOMENICA ALL'HOTEL MARRIOTT

Dal caviale al cioccolato Il whisky va con tutto

Il Milano Whisky Festival raddoppia gli spazi puntando sugli abbinamenti. E sulle donne

Alberto Milan

Non tutti quelli che fanno tredici poi cambiano vita. Qualcuno continua a coltivare gli interessi di sempre, senza montarsi la testa, semplicemente perché già fa quel che gli piace. E così, magari, dopo il tredici fa pure quattordici.

Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci, i gran visir del Milano Whisky Festival, al Totocalcio hanno sempre preferito i cavalli e il backgammon, ma sono proprio così: il ritratto (rigorosamente inseparabile) di chi ha trasformato una passione in lavoro. Anzi, in qualcosa di più. Perché 14 edizioni sono tante e la crescita esponenziale dei visitatori - dai 200 iniziali ai 5mila del 2018 - vale ben più di una scheda vincente. Vale l'orgoglio di aver creato il più grande e internazionale fra gli eventi italiani dedicati al whisky.

Però, dato che chi si siede su-

gli allori e sui barili è perduto, l'edizione che si terrà sabato (dalle 14 alle 22.30) e domenica (dalle 14 alle 21) nella consueta location dell'Hotel Marriott di via Washington si preannuncia a suo modo storica.

La formula è collaudata: ingresso gratuito, kit degustazione con bicchiere a 5 euro e assaggi disponibili da 3 euro in su. Quel che cambia è l'area espositiva, per la prima volta raddoppiata: due sale per oltre 200 marchi espositori, con un totale di circa 3mila etichette in mescolta. Più spazio anche per il relax, la conversazione, i drink miscelati dai ragazzi del "Casa Mia cocktail bar" e le indispensabili «merende» targate "Sapori solari".

OSPITI D'ONORE

Irlandesi mai così presenti. Un seminario racconterà il lato femminile del malto

Le novità però non si fermano alla logistica. Da record il numero di seminari e masterclass (le degustazioni guidate): ben trenta. Si va dall'attesissima presentazione delle Special Releases 2019 di Diageo, con il Lagavulin 12, il nuovo Talisker 15 e altre delizie, alle chicche selezionate da Max Righi e Fabio Ermoli, titolari di Silver Seal e Lost Drams; dai premiatissimi malti di Fabio Rossi ai tasting delle distillerie (Arran, Bruichladdich, Macallan, Glencairn, Lagavulin, Glenfarclas, Jack Daniel's...).

Gli Irish whiskey quest'anno faranno la parte del salmone, dato che di leoni nella verde isola ce ne sono pochini. Un semi-

STORICO COLLEZIONISTA

Antepreme italiane, chicche e la serata celebrativa per Giorgio D'Ambrosio

nario per scoprirlo e due masterclass dedicate a Hinch e Bushmills saranno un'ottima occasione per fare la conoscenza di distillati troppo snobbati. Insieme agli irlandesi, anche le donne saranno protagoniste. Cinque rappresentanti di diverse distillerie racconteranno la loro vita nell'industria del whisky, per spiegare il lato femminile di uno spirito finalmente libero da pregiudizi e stereotipi, come testimonia la presenza «rosa» al Festival in costante crescita.

Infine, dato che la sete di piacevolezza è inestinguibile e a 360 gradi, quest'anno debuttano tre appuntamenti di abbinamento col cibo: il seminario sull'aceto balsamico tenuto da Fabio Bacchi, il whisky lab che unisce Glenlivet e il cioccolato T'a Milano e la verticale di single malt e caviale Adamas. Se aggiungiamo la presenza della casa d'aste Catawiki, punto di riferimento dei collezionisti, e il seminario su cognac e armagnac tenuto dall'espertissimo Thomas Pennazzi, ce ne sarebbe abbastanza.

Se non ci fosse un ultimo appuntamento imperdibile: la degustazione di sabato sera in onore di Giorgio D'Ambrosio, il Nereo Rocco che sul campo del suo storico Bar Metro ha insegnato il whisky a tutti gli appassionati milanesi. Se anche quest'anno in cinquemila si troveranno qui ad annusare torbati e a sorvegliare bottiglie da sogno, il merito è in gran parte suo.

I CONSIGLI

Clynelish, Macallan, Bunna: gli assaggi da non perdere

Tremila etichette non si possono assaggiare neanche in un anno, quindi i consigli per il Milano Whisky Festival sono due: o si va con una lista precisa di cosa si vuole degustare, o ci si lascia guidare da curiosità e consigli di distillatori, importatori e selezionatori. Qui una piccola selezione di cose da non perdere.

Prima di andare sui mostri sacri, giusto dedicarsi a qualche chicca giovane ed eccentrica. In ordine sparso, il **Dufftown 11 anni MWF**, l'imbottigliamento ufficiale di quest'anno; il **Macduff 13 anni** a grado pieno e il nuovo **Haddock di Wilson&Morgan**, che l'anno scorso vinse la medaglia d'oro; il **Craigellachie 12 anni** in sherry di **Vallin&Mallet**, economico ed esplosivo; il **Kilchoman STR** in botti di vino; l'inno al mar del Nord **Old Pulteney 12 anni**; l'**Ardmore 10 anni Dream**, primo imbottigliamento della neonata etichetta milanese; il **Port Charlotte 5 anni** della selezione Giorgio D'Ambrosio (nella sua masterclass, insieme a un introvabile **Glen Avon 15 anni**); l'**Arran Bodega**, novità appena arrivata in Italia dopo il restyling del core-range; il **Millstone Special n.14**, whisky olandese torbato affinato in Moscate; l'**Armork Derვენn**, esperimento invecchiato in botti di rovere bretonne.

Ok, basta con le curiosità, è tempo di passare alle cose serie. Fra le Special release di Diageo spicca l'austero **Pittvaich 29 anni**, ma l'attesa è tutta per il **Talisker 15**. **Glencairn** porta in degustazione due single cask del **1982** e del **1989** davvero spaziali, almeno quanto il **Port Askaig 30 anni** nella masterclass Elixir. Curiosità per il lancio italiano del **Bunnahabhain 18** importato da Branca. **Lost Dram** si supera e in degustazione ha tre capolavori: **Glenlossie 25 anni**, **Vallin&Mallet, Springbank 21 First Editions** e il **Clynelish 26 di Càrn Mòr**: tris d'assi. Chiudono la carrellata il criptico **22.240** della **Scotch Malt Whisky Society** (un Laphroaig di 22 anni) e le perle segrete di **Macallan** da degustare alla cieca Ah, piccola eresia: l'Armagnac millesimato **Castarede 1989** vale un grande Scotch.

AIMI



DUE GIORNI Sabato 9 e domenica 10 il Milano Whisky Festival: ingresso gratuito e assaggi a partire da 3 euro

EDIZIONE LIMITATA
Il Talisker 15 anni fa parte delle Special Release 2019 Diageo: marino e torbato

PURO E POTENTE
Il Macduff Wilson&Morgan maturato 13 anni in botti di sherry è a grado pieno



SOCIETÀ, CULTURA & SPETTACOLI

Gli incontri di Nuova Idea dalle ribebe a killer e diritti

La libreria di Borgosesia apre gli appuntamenti con gli autori sabato Ospiti Lovatto e Zolt e il volume sugli strumenti

Riprendono dalla musica gli incontri con gli autori alla libreria Nuova Idea di Borgosesia. Sabato, alle 18,30, ad apri-

re la serie di novembre saranno Alberto Lovatto e Alessandro Zolt che presenteranno il loro libro «La ribeba in Valsesia» con l'accompagnamento musicale di Massimo Losito. Il 16 novembre alle 18,30 la scrittrice Maddalena Serazio illustrerà, insieme all'editore Giampaolo Verga, il suo lavoro «Laivena di San Giorgio. Ela

storia continua...» incentrato su Giorgio Orsolano, uno dei più crudeli serial killer di metà Ottocento. La cittadinanza attiva spiegata agli under 14 (e non solo) sarà, invece, al centro della presentazione, il 20 novembre alle 17,30, di «Italiani It-alieni?», una guida con cui Roberto Alborghetti prova a rispondere ai quesiti di come tornare a fare educazione civica oggi, con internet divenuto strumento imprevedibile tra i giovani, e come parlare ai ragazzi di diritti, doveri, memoria storica e sensibilità civica; una appuntata



La prima presentazione del libro «Le ribebe in Valsesia»

mento proposto in collaborazione con Carlo Senatore. A chiudere il ciclo di questo mese, il 25 novembre alle 18, nella libreria di viale Fasso sarà un incontro in occasione della Giornata mondiale contro la violenza sulle donne. Jacopo Barillari, che si occupa di formazione, allenamento e coaching in ambito di difesa personale, e la psicologa Anarita Masieri affronteranno lo strumento «E' possibile riconoscere un partner violento prima di instaurare una relazione tossica?». M. C. —

Il Mac ricostruisce, con una degustazione e i reperti rinvenuti in via Giovenone, il pranzo di una taverna ai tempi dell'antica Roma

Il «fast food» dei vercellesi duemila fa



LA STORIA

ANDREAZZANELLO VERCELLI

Mangiare come in una caupona, una taverna dell'antica Roma. L'appuntamento è venerdì 15 alle 18 al Museo Archeologico della Città di Vercelli con «Gustatio alla caupona: sapori di 2000 anni fa», un viaggio nel tempo per un'esperienza culinaria alla scoperta dei cibi che si consumavano ai tempi della Vercelli romana.

Con l'archeogastronomia

A prendere per mano, e per la gola, i partecipanti sarà l'archeogastronomia Laura Mussi, che con il museo Leone già in passato ha organizzato eventi del genere permettendo di assaggiare la cucina del Medioevo e del Rina-

scimento, facendo rivivere sulle tavole moderne i sapori scomparsi. Così il 15 novembre sarà proposta una degustazione di quello che poteva essere tranquillamente trovato 2 mila anni fa nelle cauponae, luoghi di ritrovo popolare. «Una sorta di fast food dell'epoca» racconta Laura Mussi, archeologa che dal 2014 ha iniziato ad occuparsi di archeogastronomia, disciplina finalizzata alla diffusione delle conoscenze gastronomiche del passato, sulla base dello studio e della riproduzione delle ricette dell'antica Grecia, Roma, Medioevo e Rinascimento. L'evento avrà una prima parte in modalità conferenza, con la presentazione dei cibi serviti nelle locande e taverne di età romana. Poi la degustazione: si comincerà con le uova, come era usanza all'epoca. Non mancheranno malti dolci e

piatti a base di legumi. Ci sarà il garum, una salsa liquida di interiora di pesce e pesce salato che gli antichi Romani aggiungevano come condimento. «Molti di questi piatti sono arrivati a noi fino ad oggi in altre forme» spiega l'archeogastronomia —: si pensi alla frutta secca che i romani consumavano regolarmente e oggi arriva sulle tavole soprattutto per le feste natalizie. Il garum invece potrebbe essere considerata l'antenata della colatura di alici. Tutto sarà accompagnato con vini che ricordano molto quelli bevuti all'epoca. Nettare aromatizzati che oggi alcune aziende producono utilizzando tecnologie moderne per replicare sapori antichi. «Alcuni arrivano da Spagna e Francia. Mi riferisco da aziende specializzate anche per il cibo, alcune ricette sono realizzate da me, altre da collaborato-



1. Una visita al Mac, il Museo archeologico di Vercelli. 2. Un banchetto allestito dall'archeogastronomia Laura Mussi che guiderà la «Gustatio alla caupona» di venerdì 15

ri con cui lavoro da anni». In tavola finiranno quindi piatti che ricorderanno la cucina mediterranea e per alcuni versi del nord Africa.

Oltre alla degustazione l'evento sarà l'occasione per un tuffo nella storia. L'archeologo Fabio Pistan racconterà i reperti esposti al Mac nella sala 7 che provengono dall'antica caupona ritrovata a Vercelli in via Giovenone. Le cauponae erano costituite da uno o più ambienti, uno all'aperto sulla strada, fornito di un grande banco in muratura sul quale spesso si trovava un piccolo fornello per scaldare l'acqua ed erano poggiati contenitori di vario tipo. Nel banco erano inoltre murati alcuni grandi orci per contenere il vino.

Com'era la caupona L'arredamento era essenziale: tavoli, sedie, sgabelli, pan-

chedi legno e banconi in muratura. Qualche volta, nei locali migliori, le pareti erano abbellite da decorazioni a festoni o da drappi e ghirlande, se non addirittura affreschi che illustravano tipiche scene d'osteria. Le pietanze erano a buon mercato e il vino costava ancora meno.

La caupona di via Giovenone è stata attiva dalla fine del I a. C. fino alla metà del I d. C. Sono stati rinvenuti ambienti contigui affacciati su un percorso stradale «glareato», che era in pavimento stradale dell'antica Roma, resti di bancone e focolari ben strutturati, vasellame da cucina. Per partecipare a «Gustatio alla caupona: sapori di 2000 anni fa» la prenotazione è obbligatoria entro il 13 novembre al numero 348/3272584. L'evento è a pagamento e prevede una tariffa ridotta per i tesserauti del Progetto Dedalo.

Al Bsa Beer club

Ciclo di serate dedicato alle distillerie scozzesi

Quando «Birra al Popolo» fa rima con Whisky Facile. Al Bsa Beer Club che ha preso a scorrere anche il whisky. E' infatti partito un ciclo di serate dedicate alle distillerie scozzesi, guidate da Jacopo Grosser con qualche incursione di Giacomo Bombana. I due sono dei pionieri: nel 2011 hanno fondato www.whiskyfacile.com, quando ancora non esisteva un blog in italiano dedicato al mondo del whisky. Il concetto da cui sono partiti, oltre a citare Fred Buscaglione, è semplice: il whisky come qualcosa di inclusivo, non elitario. Un prodotto non destinato a lord britannici impegnati a guardare le loro brughiere dai finestroni di magioni immense, con in mano un bicchiere di whisky, come la pubblicità in Italia ha raccontato il prodotto per anni. Il whisky è invece qualcosa di facile, per tutti. Lo dimostrano anche i 5 mila visitatori attesi questo week end al Milano Whisky Festival, l'appuntamento più atteso dell'anno a livello nazionale per gli appassionati. Non un prodotto per pochi, ma per tutti: l'idea che è ben tradotta nelle serate vercellesi ospitate dal Bsa Beer Club. Ai tavoli ci possono essere neofiti o gente che non batte ciglio se gli si parla di cask, mashing o alambicchi. Come in classe c'è chi ascolta e chi si perde in chiacchiere con il vicino ma non ci sono professori: a mettere tutti d'accordo è l'approccio che Jacopo e Giacomo hanno. Si parte da slide in cui si racconta la distilleria ma si può finire a parlare del ristortantino di fianco che serve il miglior salmone di Scozia. Poi si passa al bicchiere: degustazioni in cui si analizza il whisky senza paroloni ma dando spazio alle sensazioni trasmesse. Chi vuole parla, chi non vuole ascoltare. Tutto molto democratico: non poteva essere altrimenti in un posto che sulle pareti all'entrata ha come slogan «birra al popolo».

Dopo Talisker e Springbank il prossimo appuntamento, il 18 novembre, sarà dedicato ad Arran con 5 assaggi. A. Z. —

DAL MONDO

Milano Whisky Festival, Hotel Marriott. Via Washington, 66 Milano. Orari sab 9 novembre 14-22.30; dom 10 novembre 14-21 Info whiskyfestival.it



Dall'India alla Scozia whisky da gustare

Distillati da tutto il mondo a Milano

Nicole Cavazzuti

La quattordicesima edizione del Milano Whisky Festival, in programma questo weekend all'Hotel Marriott di Milano, mantiene la formula originale (assaggi, masterclass, seminari, corner food), ma presenta qualche novità. Intanto, crescono espositori e spazi. Per la prima volta infatti saranno utilizzate sia la sala Le Baron che la sala Washington dell'albergo, da sempre è sede della ker-

messe. E cambiano pure le modalità d'ingresso. Come di consueto si può accedere gratis e pagare al momento eventuali consumazioni, ma ci sono anche quattro soluzioni alternative. Con il biglietto Standard (5 euro) si ha diritto al bicchiere e porta bicchiere MWF; con il Silver (15 euro) si ricevono anche la guida al whisky 2020 e 7 euro in gettoni per degustazioni e acquisti; con il Gold (30 euro) si gode pure dell'accesso prioritario e di

20 euro in gettoni. Infine, con il ticket Diamond (60 euro) si beneficia di 30 euro per lo shopping, di 2 free cocktail al whisky bar e del pass per la Vip Lounge con 3 free Soft Drinks. Oltre 100 le distillerie scozzesi, cui si sommano quelle americane, giapponesi, indiani, inglese, irlandesi, islandesi, italiane, svizzere e taiwanese. E non mancherà una zona deputata al Cognac e all'Armagnac.

riproduzione riservata ©

LA RICETTA PER TUTTI

“La Lupa” spiegata da Adriana

Adriana Firicano, Lady Amarena Italia 2019, ci insegna come preparare la Lupa, rivisitazione del mitico Mint Julep, drink con cui ha vinto l'ultima edizione del concorso Fabbri dedicato alle barmaid.

Ingredienti: 1 tazzina da caffè di Bulleit Bourbon 10 anni, 6-8 foglie di menta, un quarto di tazzina da caffè di succo di lime, un quarto di tazzina da caffè di Sciroppo Amarena Fabbri.

Preparazione: direttamente in un julep cup (bicchiere alto di acciaio inox o argento) o in una tazza da tè pestare delicatamente la menta e il succo di lime. Aggiungere il ghiaccio a cubi, completare con il Bourbon e lo sciroppo di amarena. Decorare con foglie di menta e 3 amarene Fabbri.

La curiosità: il nome del drink è un riferimento all'omonima novella del Verga. (N.Cav.)



IL CONSIGLIO
Adriana Firicano insegna come preparare la Lupa

IL LOCALE



CANAPA LIGHT PROTAGONISTA

Il locale è a Milano in via Moscova, 48. Aperto da lunedì a sabato dalle 15.30 alle 02 Info canapemilano.com

Canapè, a Milano dai drink alla boutique

È un format inedito, in Italia e in Europa. Canapè Shop Kitchen Spirits, a Milano, è il primo bistrot, cocktail bar e boutique dedicato alla canapa sativa light (ovvero, senza THC). Che è protagonista della cucina fusion dello chef Alberto Dematteis, dei 19 cocktail molecolari di Andrea Castellari (il best seller è Canapè, con vodka Ketel One infusa alla cannabis, miele, lime, tè matcha e ginger beer) e dello showroom

con prodotti beauty e gastronomici e infiorescenze. Raccolto (36 posti + 9 sgabelli) e dal design raffinato, con pavimento in resina cementizia e polvere di bronzo, poltrone e sedie della Caligaris e una parete di verde stabilizzato, è dominato dal bancone con boiserie in legno. Nel menù, suggerimenti di food pairing con i drink. Ottima la birra artigianale aromatizzata alla cannabis Rosè.

(N.Cav.)

FOOD

Milano Whisky Festival, XV edizione in digitale

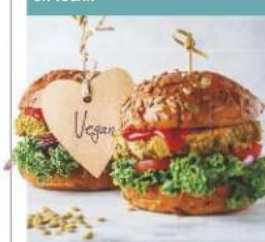
ON EVENTS

Sarà "diversa" dal solito l'edizione numero quindici del **Milano Whisky Festival and Fine Spirits**, che si svolgerà da lunedì 16 a domenica 22 novembre con un programma interamente on line. Tutti gli eventi, infatti, si svolgeranno virtualmente sulla piattaforma Zoom (scaricabile gratuitamente sul sito zoom.us, disponibile anche l'applicazione gratuita per smartphone e tablet), gli assaggi saranno inviati direttamente a casa dei partecipanti, i quali potranno seguire l'evento in diretta avendo l'oppor-



tunità di interagire via chat direttamente con il relatore della Masterclass tra un assaggio e l'altro. Saranno inoltre disponibili i biglietti per gli incontri "dry", con i protagonisti del mondo del whisky, unica possibilità per parlare con i grandi personaggi di questo mondo molto particolare ed affascinante. Le Masterclass sono pubblicate e acquistabili su [whiskyshop.it](https://www.whiskyshop.it). Saranno inoltre trasmesse in diretta sulla pagina Facebook Milano Whisky Festival e disponibili in differita sul canale Youtube, On line Whisky Show. → www.whiskyfestival.it

ON VEGAN



Il Parlamento Europeo salva il 'veg burger'

Piccola vittoria per i vegetariani e vegani. Il 23 ottobre scorso il Parlamento europeo ha respinto tutti gli emendamenti presentati nell'ambito della riforma Pac (Politica agricola comune) che avrebbero bandito le denominazioni di carne per i prodotti a base vegetale. Il dibattito era stato sollevato da un gruppo di allevatori convinti che la misura fosse necessaria per impedire che i consumatori fossero indotti in errore. Secondo gli ambientalisti, ciò avrebbe rappresentato "un passo indietro fuori dai tempi". Il risultato è che, in tema di nomenclatura commerciale dei surrogati della carne, tutto è rimasto invariato: in Europa si potrà ancora parlare di "hamburger vegani" o "salsicce vegetariane". E intanto, a Londra, il 1° novembre scorso, in coincidenza con il World Vegan Day, è stata inaugurata la prima macelleria vegana del Regno Unito, la Rudy's Vegan Butcher, luogo ideale per assaggiare bacon e pulled pork, ovviamente nella versione meat free.

L'equilibrio degli opposti nell'antica cucina cinese

ON CULTURE



Si fa presto a dire cucina cinese. In realtà si tratta di una delle più complesse (e antiche) cucine al mondo, per questo codificata in otto tradizioni regionali. A fare da fil rouge è la filosofia taoista, tenendo conto che il cibo è un capitolo fondamentale della tradizionale medicina cinese: la composizione dei piatti gioca sull'equilibrio degli opposti, tra freddo e caldo, ingredienti "yin", femminili, teneri e rinfrescanti (verdura e frutta) e ingredienti "yang", maschili, caldi ed energetici (carne, pasta, farina, spezie, cereali). I cereali incarnano il concetto di "fàn", la portata principale, mentre quello di "cài" rappresenta tutto ciò che è contorno. Ogni pasto è il frutto della loro combinazione.

Per contorno o antipasto carciofi al forno gratinati

ON RICETTA



Ingredienti: (per 4 persone): 6 carciofi, 80 gr di mollica di pane, 60 gr di parmigiano, 4/5 filetti di acciughe sottolio, 1 cucchiaino di capperi, 50 gr di noci, prezzemolo, 1 limone, olio evo, sale e pepe. Dopo avere pulito i carciofi, immergeteli nell'acqua acidulata con limone per 10 minuti. Lessate poi i carciofi per 10 minuti. Per la panatura, sbriciolate la mollica, aggiungete parmigiano, sale, pepe, prezzemolo, acciughe tritate, capperi e noci sminuzzate. Mescolate tutto. Quando i carciofi si saranno intiepiditi, sistemati su una teglia rivestita con della carta forno, salateli e ricopriteli con la panatura. Irrorateli con un filo d'olio e infornateli in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.

TUTTO MILANO

Mercati

Oggi

- AMPERE - Via Ampère - zona 3
- CALATAFIMI - Via Calatufimi - zona 1
- CALVI - Via Melloni - zona 4
- CESARIANO - Viale Evezia - zona 1
- DE PREDIS - Via J. da Tradate - zona 8
- DI RUDINI - Via Antonio di Rudini - zona 6
- ORBETELLO - Via Orbetello - zona 3
- OSOPPO - Via Osoppo - zona 7

- ROMBON - Via Rombon - zona 3
- SAN MARCO - Via San Marco - zona 1
- SEGNERI - Via Segneri - Via Reccaro - zona 6
- TONEZZA - Via Tonezza - zona 7
- TRAVERSI - Via F.lli Antonio Traversi - zona 8
- UNGHERIA - Viale Ungheria - zona 4
- VAL MAIRA - Via Val Maira - zona 9

Domani

- BENACO - Via Benaco - zona 4
- BONOLA - Via Cedrov - zona 8
- CANALETTO - Via Canaletto - zona 3

- CATONE - Via Catone - zona 9
- CITTADINI-ARZIA - V. Ansa - zona 8
- CREMA - Via Crema - zona 5
- CURIEL - Via Curiel - zona 6
- DEI GUARNIERI - Via Dei Guarnieri - zona 5
- FRATELLI DI DIO - Via F. di Dio - zona 7
- GRATOLOGIO NORD - Via Baroni - zona 5
- MARCO AURELIO - Via M. Aurelio - zona 2
- NEERA - Via Neera - zona 5
- PAGANO - Largo V. Alpi - zona 1
- PISTOIA - Via Pistoia - zona 7
- STRESA - Via Stresa - zona 2

Farmacie

Turno diurno

(dalle ore 8,30 alle ore 21,00)

■ CENTRO c.so P. Romana 126 ang. v. Vaina 2, Giardino A. Calderini 3 ang. v. S. Agnese, c.so Genova 23, v. San Paolo 7, c.so Sempione 5. ■ NORD v.le Monte Santo 12, v. Ciaia 3A - 3B, v. Varesina 121. ■ SUD v.le Ungheria 4, v. Pizzolpasso 5, v. Saponaro 2/C, v. La Spezia 20, c.so XXII Marzo 37. ■ EST v. Emilio De Marchi 10, c.so Buenos Ayres 4, v. Varanini 19, v. Rombon 29. ■ OVEST v. Parenzo 8, v. Del Petrosso 16, p.za Bolivar 11, p.za Selinunte 4.

Turno notturno

(dalle ore 8,30 alle ore 8,30)

p.za De Angeli 1 ang. via Sacco v.le Famagosta 36 v.le Monza 226 v. Stradivani 1; via Boccaccio 26; v.le Zara 38; v.le Lucania 6; p.za Cinque Giornate 6; c.so Magenta 96 ang. le Baracca; p.le Staz. Pla Genova 5/3 ang. via vigevaro 4

L'AGENDA DEL WEEKEND

SABATO

9 novembre 2019

DOMENICA

10 novembre 2019

■ **RASSEGNA** Continua la tredicesima edizione della «Settimana della Cultura d'Impresa», la rassegna di eventi promossa da Confindustria che avrà luogo fino al 22 novembre in diverse città italiane. Nell'ambito di questa manifestazione, domani a Milano si terrà una visita guidata alla mostra «La fantasia fa l'industria. Le grandi firme per i progetti e i prodotti Kartell e Pirelli», presso la Fondazione Pirelli.

Via Piero E Alberto Pirelli 25, ore 14,30. Ingresso libero

■ **MUSICA** Si conclude domani il ciclo «Like Stockhausen's music», al Planetario Civico di Milano. Protagonista di questo ultimo appuntamento sarà la flautista Laura Faoro,

che, con una regia del suono curata da Massimo Marchi, porterà sul palco 21. *Stunde: Paradies* per flauto ed elettronica dal ciclo «Klang» di Stockhausen. L'approfondimento scientifico sarà curato da Fabrizio Peri.



Il Planetario di Milano

Corso Venezia 57, ore 14,30. Ingresso: 5 euro

■ **EVENTO** Domani e domenica prenderà vita il «Milano Whisky Festival» all'Hotel Marriot. Saranno presenti distillerie scozzesi, giapponesi, e di tanti altri paesi del mondo. Ospiti d'onore saranno il Cognac e l'Armagnac. I seminari a pagamento sono prenotabili sul sito.

Via Washington 66, dalle ore 14 alle 21. Ingresso libero

■ **CINEMA** Comincia la rassegna «Colazione all'Anteo». A partire dalle ore 10 sarà possibile fare colazione con caffè, cappuccino, biscotti o minicaffè presso il Caffè Letterario Eataly, al piano terra del cinema Anteo. Alle 11 poi si entrerà in sala, dove verrà proiettato il nuovo film *Downton Abbey* di Michael Engler. La rassegna proseguirà ogni domenica e ogni mercoledì fino al 5 febbraio 2020.

Piazza XXV Aprile 8, dalle ore 11. Ingresso: 5 euro



Il Cinema Anteo

■ **BAMBINI** Questa domenica alla Fabbrica del Vapore, i musicisti di InCanto Ensemble propongono un concerto jazz per i bambini fino ai 10 anni. I ragazzi e i genitori ver-

ranno direttamente coinvolti dai musicisti, per giocare con la musica. L'evento, promosso dall'associazione Isolomusicaingiochi, si inserisce all'interno del programma di JazzMi, la rassegna milanese sulla musica jazz.

Via Giulio Cesare Procaccini, ore 10. Ingresso: 5 euro

■ **CONCERTO** L'organista Riccardo Brugola, allievo del Conservatorio Giuseppe Verdi di Milano, si esibirà domenica alle 16,30 in Santa Maria della Passione per il cartellone di «Vespri d'organo», il cui programma porta brani di Cavazzoni e Bach.

Via Conservatorio 16, dalle ore 16,30. Ingresso libero

NELLA
RETEmaioresrestaurant.com/
it/

maichiarinoriental.com

whiskyfestival.it

TUTTOMILANO 45

**WHISKY,
IL FESTIVAL
È IN HOTEL**

George Bernard Shaw lo definì "sole liquido", ma è lunga la lista di letterati e vip appassionati di whisky. Per conoscere da vicino il mondo del distillato c'è il *Milano Whisky Festival*, il 9 e il 10 novembre all'hotel Marriott (via Washington 66, sabato 14-22,30, domenica 14-21, ingresso libero). Seminari, incontri (domenica alle 15 le donne produttrici) e degustazioni dedicate a singole distillerie (da 15 a 40 euro). Domenica alle 17 T'A Milano e Glenlivet propongono una degustazione di whisky abbinati a praline di cioccolato (10 euro). (m.t.)

ITALIANI**La Vecchia Latteria**

Centralissimo. Ottimo per i vegetariani perché quasi tutti i piatti sono senza carne. Cucina casalinga in una autentica ex-latteria della vecchia Milano. Ogni tanto aperitivi in musica.
 📍 via dell'Unione 6, tel. 02.874401, chiuso domenica, aperto solo a pranzo.

Lungolanotte

Carni scelte provenienti dal Piemonte e ben cucinate, verdure, primi e simpatia per questo piccolo locale con vista sul Naviglio Grande.
 📍 via Lodovico il Moro 131, tel. 02.8139177, sempre aperto, sui 35 euro più i vini.

Il Ronchettino

Un'antica cascina diventa un elegante tempio di cucina milanese. Tavoli anche sotto l'ampio portico.
 📍 via Lelio Basso 9, tel. 02.8262762, chiuso lunedì, sui 45 euro più i vini.

Dinette

Simpatica trattoria con il culto degli ingredienti e delle cotture e molte particolarità. Come proporre la cucina

milanese "di ringhiera", cioè i piatti tradizionali e semplici. Oppure, servire le mezze porzioni, un modo simpatico per provare più piatti. Supervisione di Domenico Della Salandra.
 📍 via Fratelli Bronzetti 11, tel. 02.36574130, dalle 7,30 a mezzanotte e oltre, domenica dalle 11 alle 17.

28 Posti

Nato da un progetto di solidarietà con il carcere, un locale molto piacevole, lineare, in una delle vie della movida (sbocca sul Naviglio Grande). Marco Ambrosino è uno chef molto abile e innamorato della natura, da cui prende ingredienti impensabili per creare piatti gustosi e unici.
 📍 via Corsico 1, telefono 02.8392377, chiuso il lunedì, alla carta sui 55 euro, vini a parte.

Miscusi, adesso pasta!

Una formula originale e indovinata per riproporre (solo) il cuore della cucina italiana: la pasta. Dalla farina allo spaghetti, qui si svolge sotto gli occhi del pubblico tutto il processo produttivo. In cucina, i diversi forati si abbinano a diversi sughi. Il menu finisce qui. Perfetto per il mezzogiorno.

📍 via Pompeo Litta 6, tel. 02.83482226, aperto tutti i giorni.

ETNICI**Finger's**

Piacevole atmosfera e ottima cucina creativa (Giappone e...) di Roberto Okabe, nippo-brasiliano di grande fantasia e simpatia.
 📍 via San Girolamo Emiliani 2, tel. 02.54122675, chiuso lunedì, aperto solo la sera, sui 60 euro più i vini.

Giardino Di Giada

Da decenni buona cucina cinese nel primo locale che ha eliminato il folclore a favore della linearità moderna.
 📍 via Palazzo Reale 5, tel. 02.8053891, chiuso lunedì, sui 35 euro più i vini.

Dim Sum

Una rivisitazione in chiave fusion moderna dei ravioli al vapore, fatti con farine e ripieni diversi, che appartengono alla tradizione cantonese del dim sum. Locale elegante, servizio attento, buoni vini.
 📍 via Bixio 29 angolo Pisacane, tel. 02.29522821, chiuso lunedì, sui 45 euro più i vini.

BERE

DIVINI

di LUCIANO FERRARO

DESCHAMPS
SALUTA
LO CHAMPAGNE
PER LA PENSIONE
SCEGLIE L'ITALIA

Per Hervé Deschamps è il momento di cambiare vita. Dopo 36 anni trascorsi a "costruire" gli Champagne floreali di Perrier-Jouët, lo chef de cave lascia il trono a Séverine Frerson. Per l'azienda di Epernay è uno scossone; questo signore pacato e serio, blazer blu e neanche un capello fuori posto, è stato il settimo maestro enologo in 208 anni di storia della maison. Per lui, invece, è quasi una liberazione. «Le vendemmie, gli assemblaggi e gli affinamenti sono stati nella mia mente ogni giorno per tutti questi anni», racconta, «sono arrivato alla Perrier-Jouët subito dopo il servizio militare. È stato il mio primo posto di lavoro. Ho imparato, degustazione dopo degustazione, a riconoscere lo stile della maison, che si basa sull'eleganza e sulla delicatezza dello Chardonnay. Ora sono contento che arrivi una donna al mio posto, la prima in due secoli in questo ruolo».

Hervé è un maestro dello Champagne, ed è difficile credere che sia pronto per una vita da pensionato. Anche per lui forse può essere usata la frase del cantautore Leonard Cohen con la quale la neo presidente della Bce Christine Lagarde ha salutato l'ultimo giorno del predecessore Mario Draghi: «C'è una

crepa in tutto, ma è da lì che entra la luce». Se sarà una luce vinosa lo si scoprirà presto. Intanto **Hervé immagina un futuro da viaggiatore: «Amo l'Umbria e la Puglia, voglio scoprire tutta l'Italia.** Sono disposto a non dormire per visitare una città. E poi sono un appassionato di cibo giapponese e cercherò nuove emozioni a tavola».

Appena conclusa la sua ultima vendemmia, **Hervé è volato alla Milano Wine Week per presentare una delle sue ultime creature: il Belle Epoque Rosé 2010** (lo chef Andrea Aprea del Vun l'ha abbinato a baccalà e pizzaioia disidratata), unione tra Chardonnay, Pinot noir e Pinot Meunier. «Ricorda i fiori del Mediterraneo», spiega lo chef de cave, «profuma di lavanda e ciliegie, è citrico e mette sullo stesso piano l'eleganza e la delicatezza, non eccede in rotondità, c'è equilibrio tra Pinot noir e Chardonnay». Forse è rosata la luce che entra nella crepa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



MAX BIEZZINA

Hervé Deschamps è stato per 36 anni chef de cave di Perrier-Jouët. Sotto, una delle sue ultime creazioni, il Belle Epoque Rosé 2010



I protagonisti di questa rubrica sono raccontati nella guida I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia del Corriere della Sera

BARFLY

di MARCO CREMONESI

Appuntamento
a Milano per
128 distillerie
scozzesi

Tutte. Per la prima volta al **Milano Whisky Festival** saranno presenti tutte le **128 distillerie di Scozia**, incluse quelle nate negli ultimi anni. Sconsiglio di provarle tutte ma l'effetto bimbo in pasticceria è garantito. Una buona idea potrebbe essere prendere spunto dai 31 tra laboratori, seminari e masterclass. Di certo io non mi perderò quella dedicata a Giorgio D'Ambrosio, uno dei grandi uomini del whisky (non soltanto) in Italia. Il **Milano Whisky Festival**, il 9 e 10 novembre all'hotel Marriott di Milano, arriva all'edizione 14 senza un filo di stanchezza: gli spazi espositivi sono raddoppiati. «È la testimonianza», dice Andrea Giannone, cofondatore del MWF insieme a Giuseppe Gervasio Dolci, «della **continua crescita del whisky di malto**: se per i consumi di whisky l'Italia non è neppure tra i primi 20 Paesi, sui single malt siamo i quinti». Le nuove distillerie sono presenti in forze, e ad assaggiare i whisky – per esempio – di Kingbarns ci si sentirà un po' come a un battesimo, e lo stesso provando gli spiriti bianchi non ancora whisky della seconda distilleria di Arran, Lagg. Novità anche tra i selezionatori italiani: per la prima volta in scena a Milano, Dream.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Distillati

Degustazioni al Whisky Festival

L'Hotel Marriott (via Washington 66, ore 14-22.30, pacchetti degustazioni 5/60 euro) ospita la due giorni del «Milano Whisky Festival». Presenti stand di distillerie di tutto il mondo, dalla Scozia a Taiwan e una «finestra» speciale dedicata al Cognac e all'Armagnac. Sono anche in programma seminari con esperti del settore dei distillati di pregio.



Blues

Popa Chubby, una chitarra «indiavolata»

Chitarrista blues pluripremiato in tutto il mondo, Ted Horovitz, in arte Popa Chubby (foto), è uno dei virtuosi della «musica del diavolo» e si esibisce con la sua band allo Spazio Teatro89 (via F.lli Zoia 89, ore 21.30, ingr. 25 euro) interpretando i brani originali da una ricca discografia oltre alle folgoranti cover del suo mentore artistico, Jimi Hendrix. Fa da supporter la band bresciana dei Superdownhome che in passato ha collaborato con il chitarrista del Bronx.

Kermesse

Al via «Il Tempo della salute»

Al via la prima edizione del «Tempo della salute» a cura del «Corriere della Sera» dedicato a benessere, salute e prevenzione. Oggi e domani al Museo della Tecnologia Da Vinci (via S. Vittore 1, dalle 10 alle 21, ingr. libero) un programma di incontri, interviste e workshop per affrontare temi come stress, emicrania, terapie contro il dolore.

Agenda Gli eventi food&wine giorno per giorno

di N. Baroni



1

Roma

Maritozzo Day

7 dicembre:
Il classico dolce della tradizione romana proposto in tutte le sue farciture, dal dolce al salato, in un evento diffuso in tutta la città

2

Cartigliano (VI)

Bassano Wine Festival

7-8 dicembre:
Due giorni all'insegna della grande tradizione vinicola, un mercato del vino dove degustare e acquistare

3

Moncalvo (AT)

Fiera del Bue Grasso

8, 11 e 15 dicembre:
La secolare manifestazione zootecnica e gastronomica che celebra la Razza Bovina Piemontese

4

Milano

Whisky Festival

14-15 dicembre:
Più di duemila etichette di whisky e cognac, con il meglio delle distillerie da tutto il mondo. Masterclass e mignon da collezione

5

Ancona

Terroir Marche

16-18 dicembre:
180 vini da 19 cantine bio marchigiane e non solo, laboratori con Fabio Giavedoni di Slow Wine e con il sommelier Vincenzo Donatiello

OGGI E DOMANI A CASTELFRANCO VENETO

Così il whisky italiano è diventato arte da museo

*Valentino Zagatti ha collezionato seimila bottiglie
E racconta la sua storia al Revolution Festival*

Alberto Milan

■ Arriva sempre un momento in cui il futuro e la storia si incontrano per strada e si stringono la mano. Se si parla di whisky, ovviamente, dopo i saluti si passa ai brindisi. E ai racconti, che sono la linfa che da secoli permette al re dei distillati di raccogliere milioni di appassionati dalle Highlands alla Tasmania.

Nel bel mezzo c'è l'Italia, terra di scarsi consumi e grandi collezioni, dove il single malt scozzese non ha mai cessato di affascinare. Tant'è che i festival e le manifestazioni dedicate si moltiplicano. Nel 2018 - dopo il capostipite **Milano Whisky Festival**

e la rassegna di Roma - è nato anche il **Whisky Revolution Festival** di Castelfranco Veneto, che torna oggi e domani (dalle 14 alle 21) nella cittadina trevigiana per la sua seconda edizione. Che stavolta avrà un ospite di eccezione, ovvero Valentino Zagatti, detto "Mister Malt", uno dei più grandi collezionisti di whisky del mondo.

Nulla di più distante eppure così vicino. I fratelli Davide e Dario Cerantola, gestori del «Blend whiskybar» e organizzatori del festival, si sono inventati una manifestazione scanzonata e giovane per sganciare il whisky dagli stereotipi anni '80 di intenditori e azzimati signori in tweed. Fumetti, musica, cocktail, una «whisky

night» nel centro storico, una corsa ciclistica, un brunch a base di malto: se non una rivoluzione, di sicuro una ventata d'aria fresca.

Dall'altra parte Valentino, 84 anni, maestro di fisarmonica e cieco dall'età di 11 anni, che ha dedicato la vita a collezionare bottiglie introvabili. Prima ogni tipo di distillato, poi whisky scozzesi di puro malto, comprati con i risparmi dopo aver dato un taglio alle sigarette. In quei pezzi spesso unici, Valentino ha trovato un modo di acuire i suoi altri sensi. Ha

messo insieme 6.500 chicche, spesso uniche come la bottiglia del 1843 regalata da un padre alla figlia appena sposata o quella recuperata da una

nave naufragata.

Semplicemente, Valentino è un bigino di storia dello Scotch, tanto che le distillerie gli hanno dedicato imbottigliamenti per i suoi 50 anni di collezionismo e tremila bottiglie della sua collezione sono ora esposte in un museo vicino Amsterdam (sì, oltre ai cervelli dall'Italia scappano anche le bottiglie). Eppure Valentino e Davide hanno trovato nella comune passione per la condivisione dell'acqua di vita un terreno di amicizia. E il grande maestro sarà a Castelfranco per raccontare la sua epopea e per tenere una masterclass con alcune bottiglie d'epoca.

A proposito di degustazioni, sono parecchie quelle in programma all'Hotel Fior: la presentazione delle attese Special Releases Diageo, fra cui Talisker 15 anni e Lagavulin 12; la distilleria bretone Armorik, quella olandese Millstone, gli irlandesi, la nuova collezione di Arran, i single cask della Lost Dram Selection e l'orgoglio nostrano, il whisky italiano di Puni. Con due ulteriori novità: una «seduta incrociata» dei maggiori blogger italiani e il primo seminario dedicato alle aste online, curato dai migliori sulla piazza, i professionisti di Scotch Whisky Auction. Chi l'ha detto che qui si beve solo spritz?

MIXABILITY Inchiesta

Whisky: è di nuovo golden age

TRAINATO DAL REVIVAL DEI COCKTAIL VINTAGE, DALLE OPERAZIONI DI MARKETING DELLE AZIENDE E DALLE KERMESSE A TEMA, IL WHISKY OGGI VIVE UNA SECONDA GIOVINEZZA. E SIAMO SOLO ALL'INIZIO DEL BOOM

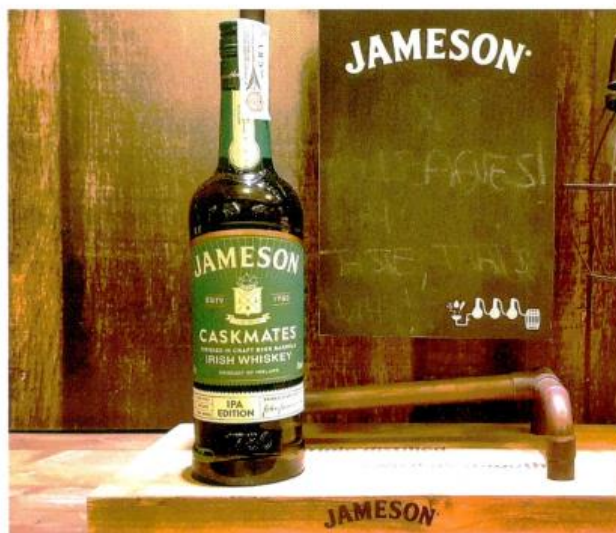
di Nicole Cavazzuti

Partiamo da un dato: "Dal 2015 assistiamo a una crescita dell'interesse per il whisky, che conquista sempre più giovani e donne. Sia liscio, sia come ingrediente nei drink. E così arrivano referenze pensate per la mixology e prodotti che strizzano l'occhio a un target giovane e con capacità di spesa contenuta". Chi parla è **Gabriele Rondani**, direttore marketing del distributore Rinaldi 1957. Ma la sua opinione è condivisa da tutti i protagonisti di questa inchiesta.

LO SCENARIO

Che il whisky tiri lo dimostra anche il successo delle manifestazioni a tema: dal Milano Whisky Festival che alla 14esima stagione ha duplicato gli spazi al Roma Whisky Festival che ha registrato oltre 5 mila presenze nell'ultima edizione, fino al theWHISKYday organizzato nel capoluogo lombardo da Bartender.it che da novembre 2020 non sarà più insieme al theRUMday. Non è tutto: un altro segnale viene dalle case d'asta. Vi sareste mai immaginati che il whisky avrebbe superato il valore dei prestigiosi vini francesi?!

È successo. Da Christie's, per esempio, nei mesi scorsi la bottiglia battuta al prezzo più alto non è stato uno champagne, ma un Macallan 1926 Single Malt invecchiato sessant'anni.



UNO SGUARDO ALLE TENDENZE

In questo scenario "si inserisce il boom dei NAS (No Age Statement), ovvero dei whisky privi dell'età di invecchiamento in etichetta, dal gusto più semplice e dal costo contenuto pensati per un uso nella mixology e per un pubblico alle prime armi" osserva **Walter Gosso**, advocacy manager di Compagnia dei Caraibi. Più in generale, oggi nascono in tutto il mondo referenze che fanno leva su facilità di bevuta, marketing e prezzo per avvicinare il target dei giovani adulti. Qualche esempio? Prima di Natale è stato lanciato The Glenlivet Captain's Reserve, un

single malt invecchiato a fine maturazione in botti di cognac venduto in una confezione viola (come il colore delle vinacce) con tanto di etichetta a tono, un packaging che chiaramente punta al pubblico femminile. Per donne e giovani, poi, è arrivato il Jameson Caskmates IPA Edition, primo whiskey targato Jameson invecchiato a fine maturazione in botti di birra IPA artigianale. Due parole, inoltre, meritano le bottiglie speciali dedicate alle serie tv. Una su tutte: di grande successo è stata l'iniziativa targata Game of Thrones di Diageo (azienda leader mondiale del mercato delle bevande alcoliche) e HBO. "Si tratta ➤

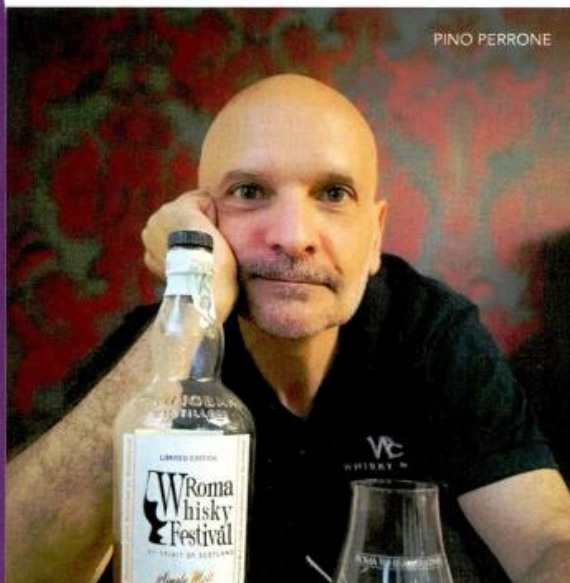


LE BOTTIGLIE SPECIALI DI DIAGEO DEDICATE ALLA SERIE TV GAME OF THRONES

COME AVVICINARE UN NEOFITA DEL WHISKY AI DRINK A BASE DI QUESTO DISTILLATO

Sono tutti d'accordo che, eccezioni a parte, è una strategia vincente offrire un dram di prodotto in purezza prima di un cocktail. "Inoltre, all'inizio è meglio fare assaggiare i classici con il whisky piuttosto che i vostri signature", sottolinea **Walter Gosso**.

Ma come invogliare la clientela a sperimentare drink con il whisky? "Essenziale è promuovere i cocktail e le varie referenze al tavolo, così come ascoltare il cliente e indagarne i gusti", spiega **Luigi Ferrario**. Inoltre, "se non si può introdurre un menù esclusivo per il whisky vale la pena perlomeno dedicare una sezione della carta alle etichette disponibili", aggiunge **Pino Perrone** organizzatore del Roma Whisky Festival e tra i massimi esperti di questo distillato. Lo fanno, tra gli altri, l'Atmosphere American Pub di Milano e il Gipsy di Roma.



di una collezione di nove Single Malt storici che sono stati presentati però con un imballaggio speciale, tematico.

Di queste, i primi sette sono dedicati alle sette casate, l'ottavo ai Guardiani della notte e l'ultimo, Six Kingdoms – Mortlach 15YO (uscito da poco) a Bran Stark, ultimo Greenseer e nuovo Re sul Trono di Spade”,

ricorda **Franco Gasparri** Master Ambassador di Diageo. Che poi commenta: “Senza dubbio è stata un'operazione di marketing azzeccata. La risposta del pubblico è stata estremamente positiva, così come quella degli operatori di settore”.

Non è finita: come avviene nel mondo del gin, anche in quello del whisky oggi territorialità e uso di materie prime del luogo sono fattori

determinanti per il successo. Risultato? “Sono state lanciate etichette in Paesi privi di una tradizione nella produzione del whisky come Italia, Francia e Messico”, ricorda **Luigi Ferrario**, co-titolare di Casa Mia, il primo cocktail bar di Milano a introdurre nel 2015 una whisky



QUALE DRINK PROPORRE A UN NEOFITA DEL WHISKY

consigli di **CLAUDIO RIVA**, fondatore e presidente di Whisky Club Italia

Se non esistono regole rigide, ci sono alcune massime da tenere presente. “In genere, un amante del Daiquiri apprezza il Whisky Sour in coppetta senza ghiaccio con un Bourbon morbido. Per chi beve drink bitter come il Negroni, invece, sono più indicati Manhattan, Rob Roy e Old Fashioned. E ancora: gli appassionati del Mojito potranno gradire un Mint Julep magari rivisitato in chiave più morbida (vedi la ricetta di Adriana Firicano, Lady Amarena Italia 2019, ndr) e i fan dello zenzero un Penicillin”.

COME ORGANIZZARE LA BOTTIGLIERIA

consigli di **ANDREA GIANNONE**
ideatore del Milano Whisky Festival

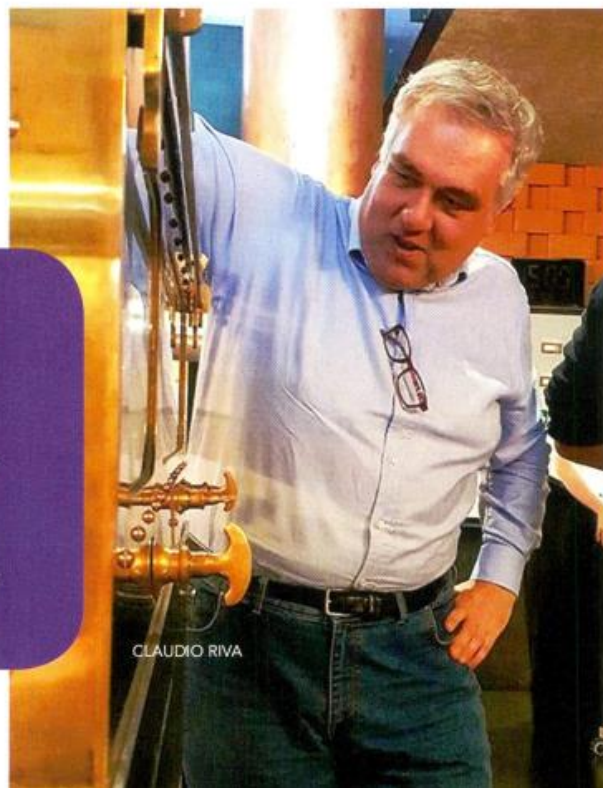
Street bar di città o di provincia, aperto dalle 18 a tarda notte: oltre alla linea base con un whisky per tipologia (Scotch, Irish, Bourbon e Rye), è bene disporre di almeno due altri validi Irish, di 3 o 4 Scotch Single Malt di qualità (in termini di prezzo, parliamo di bottiglie tra i 50 e i 130 euro) e di un paio di referenze giapponesi di Single Malt.

Cocktail bar di un hotel a 5 stelle: l'assortimento deve essere uguale a quello di uno street bar serale, ma arricchito da una dozzina di referenze importanti di Scotch Whisky (con bottiglie dai 200 fino ai 300 euro) da offrire al bicchiere.

Bar caffetteria diurno: in questo genere di locale il whisky è poco richiesto. Sono quindi sufficienti un paio di Scotch, un Irish, un Bourbon ed eventualmente un Rye.

Quanto investire per i whisky da miscelare nei drink: spetta al gusto e alla strategia commerciale del barman scegliere nello specifico le etichette della linea base, ma il consiglio è di orientarsi su prodotti tra i 15 e i 20 euro per creare i classici e i signature in menù e di proporre referenze entro i 30 euro (con un sovrapprezzo rispetto al menù) per i drink

list con oltre 100 referenze, che oggi sfiorano le 200. E ancora: “Ulteriore trend è il moltiplicarsi delle distillerie indipendenti e artigianali, fenomeno che ricorda quanto è accaduto nel settore della birra”, commenta **Claudio Riva**, fondatore e presidente di Whisky Club Italia.



CLAUDIO RIVA

Whisky, l'ABC e...

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 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.

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 floor e iniziato ad acquistare orzo già maltato (sia torbato che non).

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.**



...le ricette



OUTLAW

Tecnica: Mix & Pour

Bicchieri: Fantasy

Ingredienti:

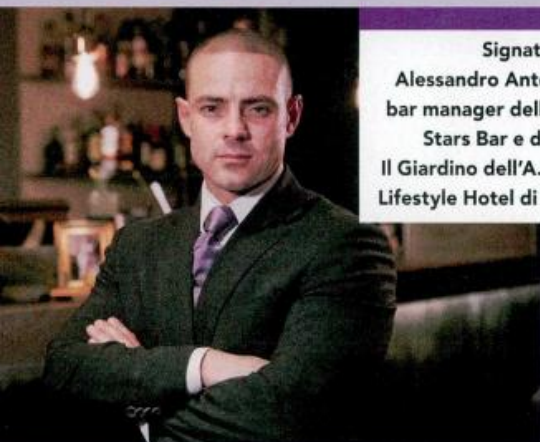
- 5 cl di bourbon Jim Beam
- 2cl di mix succo di agrumi (limone, arancia, pompelmo)
- 2 cl di sherbet alla camomilla
- 2 cl di Elixir Falernum di Antica Distilleria Petrone

Garnish: arancia disidratata

Preparazione:

Versare tutti gli ingredienti tranne l'Elixir Falernum in uno shaker colmo di ghiaccio tritato. Filtrare in un bicchiere fantasy e infine aggiungere l'Elixir Falernum facendolo affondare

Signature di Ugo Acampora, bartender del Twins di Napoli (vincitore nel 2018 del Premio Strega Mixology)



Signature di Alessandro Antonelli, bar manager dello Sky Stars Bar e del bar Il Giardino dell'A.Roma Lifestyle Hotel di Roma

BUFALO

Tecnica: Mix & Strain

Bicchieri: Old Fashioned vintage

Ingredienti:

- 3 cl Maker's Mark bourbon
- 3 cl Amaro Formidabile
- Un paio di gocce di Angostura Bitter Orange

Garnish: arancia disidratata

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nel mixing glass, mescolare, versare nel bicchiere colmo di ghiaccio



LA LUPA

Tecnica: Build

Bicchieri: Silver mug

Ingredienti:

- 5 cl Bulleit Bourbon 10 Years Old
- 2 cl sciroppo Amarena Fabbri
- 2 cl succo di lime fresco
- 3 rametti di menta
- 3 amarene Fabbri

Garnish: 3 amarene Fabbri e un rametto di menta

Preparazione:

Direttamente in una silver mug pestare delicatamente la menta e il succo di lime. Aggiungere il ghiaccio a cubi, completare con il Bourbon e lo sciroppo di amarena.

Signature di Adriana Firicano, Lady Amarena Italia 2019, rivisitazione del Mint Julep, è il drink con cui ha vinto l'edizione italiana del concorso Fabbri dedicato alle barmaid e che le ha valso la medaglia di bronzo alla finalissima internazionale



in copertina

1. CUCINA Un menu completo a base di pesce

Molti i corsi in streaming, dalla sede di Milano. Ad esempio, il corso «Menu di pesce» insegna tecniche e ricette per preparare un menu «di mare» completo.

Quando Giovedì 28 gen. ore 11.30-13. In diretta

Quanto costa 19,99 euro.

👉 **Suola de La Cucina Italiana**
www.suola.lacucinaitaliana.it. Via San Nicola 7. Tel. 02 4974.8004.

2. CUCINA Salgono in cattedra i grandi chef

Questo portale offre oltre cento videolezioni, dedicate sia ai professionisti e sia agli appassionati (con attestato), che vengono guidati passo passo da chef di fama quali Davide Oldani, Ernst Knam o Iginio Massari...

Quando On demand.

Quanto costa 49 euro la lezione singola; abbonamento annuale, 99 euro. Lezione di prova gratuita.

👉 **Academia Chef in Gamicia**
academia.chefinamicia.com

3. CUCINA Primi e secondi in stile vegano

La scuola dello chef Simone Salvini propone corsi individuali di cucina vegana di due ore, con gli chef dell'accademia: preparazione di primi e secondi senza latte, uova, derivati animali o glutine.

Quando Da concordare. In diretta.

Quanto costa Da 150 euro

👉 **Funny Veg Academy**
academy.funnyveg.com. Via Pitteri 10. Tel. 02834773.27.

4. PASTICCERIA Prepariamo i dolci di Carnevale?

Chiacchiere e cartellate al vino cotto e miele: lo chef Alessandro De Santis illustra i dolci di Carnevale. All'iscrizione, ricevete la lista degli ingredienti e strumenti che servono.

Quando Mercoledì 10 febbraio, ore 14-15. In diretta.

Quanto costa 40 euro

👉 **Teatro7** www.teatro7com. Via Genova Tian di Revel 7. Tel. 36666.64.425

food & drink



5. PASTICCERIA Facendo le torte si impara l'inglese

Tra i corsi di cucina in inglese (max 8 partecipanti), uno è dedicato alla Victoria sponge cake, una soffice torta di pan di Spagna, amata dalla Regina Vittoria e perfetta con il tè.

Quando Sabato 6 febbraio, ore 10. In diretta.

Quanto costa 14 euro + 5 euro di tessera.

👉 **Prêt à Parler** pretparler.it. Tel. 339.68.89.967.

7. VINI Cinque incontri con i sommelier

Un corso di degustazione con esperti sommelier: sono cinque incontri nei quali si affronta la parte teorica, la pratica e l'abbinamento cibo-vino. Il kit per la degustazione si riceve a casa.

Quando Dall'11 feb. all'11 marzo, ore 20.30-23. In diretta.

Quanto costa 200 euro.
👉 **Fisar Milano** www.fisarmilano.org. corsi@fisarmilano.org

6. VINI Quanti tutorial da... sorseggiare

Lenoteca online, ha creato una sorta di tv «on demand» con tantissimi video: dalle degustazioni ai tutorial per servire o conservare un vino stappato. Si paga l'abbonamento e si vede tutto quel che si vuole. Prova gratuita.

Quando On demand.

Quanto costa 79 euro all'anno
👉 **Tannico Flying School** #stannico.it

8. VINI Gli esperti vi guidano negli abbinamenti

Per abbinare vini e cibi, un mini corso di mezz'ora: potete farvi guidare dagli esperti nella scelta del vino più adatto per accompagnare ogni piatto. Anche con la formula Gift Card, da regalare.

Quando Da concordare. In diretta.

Quanto costa 25 euro.
👉 **Hic Enoteca** hiconotecheonline.com. Via Savona 26. Tel. 392.13.72.252.

9. BIRRE Come riconoscere quelle artigianali

Michela Cimatonibus, degustatrice milanese esperta di birra, propone workshop sulla birra artigianale. Cosa si impara? A conoscere i vari tipi e stili, partendo dalle materie prime, e a degustare due birre a scelta.

Quando Merc. 27 gen., ore 21-22; ven. 29, ore 19-20; dom. 31, ore 18-19 e a seguire. In diretta.

Quanto costa 10 euro

👉 **Airbnb**
www.airbnb.it/experiences/1668770

10. LIQUORI Quattro whisky alla prova

Degustazione dedicata all'Aberlour, distilleria scozzese nata nel 1879. Gli esperti commentano quattro whisky che i partecipanti ricevono a casa (2 cl per tipo).

Quando Lunedì 1 febbraio, ore 21-22.10. In diretta.

Quanto costa 25 euro con il kit.

👉 **Milano Whisky Festival**
www.whiskyfestival.it
Via Cavaleri 6. Tel. 02487530.39.

11. COCKTAIL Si parte dai Classici

È dedicata alla preparazione dei cocktail classici a base di whisky e cognac (Old Fashioned, Sidecar, Alexander e Manhattan) la lezione del barman Mattia Pastori.

Quando Lunedì 1 febbraio, ore 19-20. In diretta

Quanto costa 15 euro

👉 **Nonsolococktails**
nonsolococktails.com. Via Alghero 20

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

WHISKY

PRODUZIONE

Distillerie in aumento nel mondo

Un trend sicuramente positivo quello che caratterizza l'andamento del settore, soprattutto per quanto riguarda la vendita in Europa e in particolare il comparto premium.

di Paola Risi



Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info/Superalcolici

Tra i fattori del "remain" prevalso in Scozia con ben il 62% contro il 38% dei "leave" in occasione del referendum che ha portato alla fuoriuscita della Gran Bretagna dalla Ue lo scorso 31 gennaio, si contano sicuramente i produttori di **whisky**, da sempre preoccupati degli effetti di una Brexit no deal sull'export del loro pregiato distillato: il **whisky** è di fatto il prodotto più esportato della food industry britannica e i Paesi europei rappresentano il suo principale mercato di sbocco (circa il 30% del valore e il 36% del volume complessivi). Nel 2018 le vendite di questa bevanda oltre confine hanno raggiunto i 4,7 miliardi di sterline (+338 milioni rispetto al 2017), per un totale di 1,276 miliardi di bottiglie da 70 cl (+3,6%) (fonte: **Scotch whisky association - Swa**). L'Europa si è confermata il mercato più consistente (con la Francia in testa per consumi totali e pro capite, con 442 milioni di sterline, in crescita del 2%), gli Stati Uniti hanno fatto acquisti per oltre un miliardo di sterline (+12,8%), mentre è continuata a crescere la domanda da parte dei Paesi asiatici: in particolare le esportazioni verso l'India, che domina la classifica mondiale dei consumatori dei diversi tipi di **whisky** e whiskey, sono aumentate del 34%.

Se quello scozzese – che per legge (citando solo alcune delle regole che compongono lo Scotch whisky act approvato nel 1988 dal Parlamento britannico) deve essere a base di orzo maltato (con l'eccezione del grain whisky, prodotto con orzo maltato miscelato con orzo non maltato e granturco), essere distillato e maturare in Scozia in barili di rovere per almeno 3 anni e un giorno, non contenere alcun additivo al di fuori del caramello, essere imbottiglia-

to in Scozia e avere una gradazione minima di 40 gradi – rappresenta il whisky più diffuso al mondo (in particolare nella versione blended, che detiene oltre il 90% della quota del mercato degli scotch e consiste in una miscela di diversi whisky scozzesi, a differenza degli ancora più pregiati single malt, prodotti da un'unica distilleria), a insidiare questa leadership consolidata, oltre ai competitor tradizionali rappresentati dai whiskey irlandesi e statunitensi (i cosiddetti bourbon) e al canadian **whisky**, da

“ Il whisky è di fatto il prodotto più esportato della food industry britannica ”

diversi anni ormai contribuiscono anche i **whisky** giapponesi e, pur se in misura molto minore, quelli austriaci e francesi, che di recente hanno visto aumentare progressivamente il numero delle distillerie nazionali. Al di là della competizione interna al settore, la bevanda alco-

LE VENDITE 2018 DI WHISKY SCOZZESE

Vendite a valore	4,7 mld di sterline
Var. su 2017	+338 mln
Vendite a volume	1,276 mld di bottiglie da 70 cl
Var. su 2017	+3,6%

Fonte: Scotch whisky association - Swa

Largo Consumo



lica più bevuta al mondo se la deve vedere con la sfida lanciata dagli altri protagonisti del mondo degli spirits, che negli ultimi tempi ha registrato la costante ascesa del rum e del gin, la cui particolare vocazione per la miscelazione ne ha determinato il crescente successo soprattutto tra i consumatori più giovani nelle occasioni dominate dai cocktail, prima fra tutte quella dell'aperitivo che, in particolare nel nostro Paese, vanta una fortissima tradizione. Se l'old fashioned, amatissimo mix a base di bourbon o single malt, è appena stato riconfermato il cocktail più bevuto al mondo, proprio per le sue caratteristiche di invecchiamento e per il suo tipico estratto secco il **whisky** continua a essere un distillato che viene per lo più consumato in purezza. «L'Italia si colloca oltre il 20° posto nella classifica mondiale dei Paesi consumatori di **whisky** – precisa **Andrea Giannone**, uno dei soci fondatori del **Milano whisky festival**, evento giunto quest'anno alla sua quattordicesima edizione con l'obiettivo di diffondere in Italia la cultura del **whisky** di malto scozzese attraverso seminari e degustazioni di un'ampia selezione delle oltre 100 distillerie delle Highlands – ma ci posizioniamo tra i primi 5 se l'attenzione si concentra sui single malt, ovvero sui **whisky** di più alta qualità».

«Nel corso degli ultimi 5 anni il consumo di **whisky** in Italia è risultato tendenzialmente in crescita (circa 1,5-2%), guidato dal **whisky** di puro malto, contraddistinto da prezzi più elevati e destinato a un consumatore evoluto all'insegna di una premiumizzazione del mercato, e dai whiskey irlandesi e americani (bourbon), usati soprattutto in miscelazione e in grado di attrarre target più giovani grazie a valori di brand più attinenti a indipendenza e distintività – sottolinea **Nicola Tucci**, customer marketing director mediterranean cluster di **Diageo**, che distribuisce oltre 200 brand di alcolici (tra cui gli scotch whisky Black&white, Johnny Walker e J&B) in più di 180 Paesi –. Le barriere al consumo risiedono ancora nella percezione di questa categoria come old, sebbene si assista appunto allo sforzo congiunto di produttori e bar tender di ringiovanirla utilizzando sempre più in miscelazione». Vero è che proprio le caratteristiche di gusto di quello che molto probabilmente rappresenta il distillato più antico del mondo consentono soprattutto ai consumatori più evoluti, che non lo con-

L'orzo può resistere alla siccità

Non potevano che essere degli scienziati scozzesi a fare una scoperta da cui trarranno beneficio tutti i produttori di **whisky**: proprio grazie a uno studio durato 5 anni presso la Heriot-Watt University di Edimburgo è stato, infatti, individuato il gene dell'orzo responsabile della resistenza alla siccità che permetterà di continuare a coltivare uno degli ingredienti chiave dello scotch, oltre che uno dei cereali più utilizzati dall'industria alimentare, quando le condizioni del clima si faranno più asciutte per effetto del surriscaldamento globale.

«I cambiamenti climatici stanno già avendo un pesante impatto sui raccolti: il 2018 è stato un anno durissimo per l'Europa, con un estate caldissima, secca e prolungata che ha influito negativamente sulle rese e sulla qualità – ha commentato al riguardo **Peter Morris**, leader dell'equipe scientifica scozzese –. Il gene **Hvmyb1** controlla la tolleranza allo stress in cereali come l'orzo e quindi svolgerà un ruolo fondamentale nella sopravvivenza in tempi di siccità, mettendo i coltivatori nelle condizioni di focalizzare l'attenzione su diverse varietà d'orzo in cui questo gene è espresso in modo più evidente. In tal modo potrebbero crearsi varietà ibride ancora più resistenti».

«L'orzo di qualità è fondamentale per il successo dell'industria del **whisky** scozzese – ha dichiarato **Dagmar Droogsmma**, direttore della Swa, che ha finanziato la ricerca –. Circa il 90% dell'orzo utilizzato per lo scotch proviene dalla Scozia, mentre il resto dal Regno Unito e dalla Ue. Nel 2018 il valore dell'orzo coltivato in Uk è aumentato di 85 milioni di sterline raggiungendo i 957 milioni». La ricerca, pubblicata su *Plant physiology and biochemistry*, dovrebbe avere importanti implicazioni per il mondo dei cereali in generale.

cepiscono se non in purezza, un viaggio alla ricerca di note specifiche per il palato molto diverse (dal fruttato all'erbeo, all'affumicato) in ragione delle tante varietà che comprende e quindi, più in generale, un'esperienza sensoriale forse superiore ad altri spirits: «Non a caso le richieste principali nel comparto sono per prodotti di grande qualità – aggiunge Tucci – con alle spalle una lunga tradizione di autenticità, materie prime, sapienza e arte distillatoria».

La crescita della fascia alta dell'offerta viene ribadita da **Paola Algeri**, dell'ufficio marketing di **Dilmoor**, azienda italiana leader nella produzione e commercializzazione di distillati, liquori e sciroppi, tra cui il **whisky** **Oldmoor** realizzato grazie alla stretta collaborazione con le distillerie del gruppo situate in Scozia: «La categoria registra essenzialmente un momento statico, soprattutto per ciò che riguarda gli scotch **whisky** mainstream – spiega Algeri –. La parte alta, ovvero quella dei **whisky** invecchiati, vede invece un momento di leggera crescita grazie soprattutto agli appassionati». Al di là del più ampio utilizzo di questo distillato nel mondo della mixology, la principale occasione d'uso rimane sicuramente quella in un momento di relax o nel dopo pasto: «Trattandosi di un prodotto così fortemente disciplinato e di un mercato in cui la categoria più venduta è lo scotch **whisky** (quindi di importazione dalla Scozia) risulta molto diffi-

cile realizzare innovazioni – conclude Algeri – difatti ogni intervento può essere autorizzato esclusivamente dalla Swa. Naturalmente le aziende realizzano diverse attività di marketing volte alla promozione del brand».

«Indicativamente il trend del mercato in analisi è quello della premiumizzazione, per cui il segmento dei **whisky** premium cresce mentre quello value è in leggero calo, in linea con quanto sta av-

“ Nel 2018 le vendite oltre confine hanno raggiunto i 4,7 miliardi di sterline ”

venendo in altre categorie del mondo degli spirits – conferma anche **Angelo Simonetta**, **whisky** specialist del gruppo **Bacardi**, dei cui oltre 200 marchi fanno parte anche i **whisky** **Dewar's** blended scotch e **William Lawson** –. Un altro fattore interessante è quello del ritorno al passato con particolare riferimento al crescente successo di locali ispirati all'epoca del proibizionismo, i cosiddetti **speakeasy**: in essi vengono molto apprezzati proprio i grandi classici a base di gin e di **whisky** consumati in un contesto di alta miscelazione.

In Italia, inoltre, si riscontra in modo particolare un forte interesse per i **whisky** giapponesi anche in ragione del loro packaging molto sofisticati e in grado di rievocare tutto il fascino dell'Estremo Oriente». La differenza principale che contraddistingue il **whisky**

rispetto agli altri distillati, secondo **Simonetta**, ha a che fare coi momenti di consumo e con l'età dei consumatori: «La vodka è consumata per lo più nell'ambito dei party in casa o nelle serate in discoteca (età 18-30 anni) – ricorda il **whisky** specialist – momenti che si discostano molto da quelli tipici del consumo di **whisky**, che continua a individuare nella meditazione in casa (età over 40) la sua occasione principale pur a fronte della crescita del suo utilizzo nella miscelazione (in questo caso si tratta per lo più di bourbon) con cocktail come il **Whisky** sour, il **Boluevardier** o anche il più semplice **Whisky & cola** che si affiancano al più tradizionale **Old fashioned**. Un altro punto di forza della categoria è sicuramente quello rappresentato dal gifting, soprattutto nel periodo natalizio». Procedendo nel confronto con gli altri distillati, il gin risulta più trasversale: «Viene usato in contesti di socializzazione come l'aperitivo o i party – prosegue **Simonetta** – ma negli anni il consumatore è diventato sempre più consapevole e attento alla scelta del giusto gin per il giusto cocktail, un trend che condivide col mercato del **whisky**». Per quanto riguarda i rum bisogna distinguere tra i chiari e gli scuri: «Questi ultimi, soprattutto quelli premium, sono senza dubbio più simili al **whisky** – conclude il **whisky** specialist – tant'è che spesso invece di parlare di **whisky** e rum scuri si ricorre alla formula **dark spirits**».

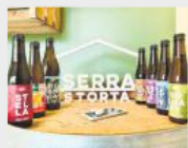
La premiumizzazione della categoria potrebbe spiegare anche il calo delle vendite di **whisky** riscontrato nel canale mass market: secondo i dati **Iri** (At ottobre 2019 totale Italia iper+super+Lsp) le vendite hanno registrato una riduzione in volume del 3,7% (4 milioni e 914.826 bottiglie suddivise tra 4 milioni e 503.479 di **whisky** standard e 411.347 di **whisky** aged, ovvero invecchiato 10 o più anni) e dello 0,8% a valore (84 milioni e 423.952 euro di cui 69 milioni e 993.430 da **whisky** standard e 14 milioni e 430.522 da aged). Curioso pensare che il 29 novembre 2018 a Londra, durante l'asta **Finest & rarest wines & spirits**, **Christie's** ha battuto una bottiglia di **Macallan 1926** invecchiato in botte per più di 60 anni a 1,2 milioni di sterline. Il collezionismo di **whisky** rari è divenuto di fatto un nuovo fronte di investimento per i super ricchi: il **Knight Frank rare whisky 100 index** (“Knight Frank wealth report 2019”) registra un aumento di valore dell'asset del 40% dal 2017 al 2018 e del 600% da inizio 2009 al fine 2018. ■



blog.ilgiornale.it/gentedispirito

Gente di spirito

Degustare (sul divano) a tutta birra



Va bene, di fame e sete non moriremo, abbiamo tutti fatto delle ore di coda alle casse del supermercato per stipare la casa di cibo e liquidi. Però oltre la sopravvivenza c'è di più: per esempio il piacere di bersi un buon bicchiere, che di questi tempi è uno dei pochi rimasti disponibili. Per venire incontro alle esigenze degli assetati gourmand, orfani del pub e del bar, in tanti si stanno ingegnando con la spedizione di appositi «kit di degustazione». L'idea è semplice: se il consumatore non può andare alla degustazione, la degustazione arriva da lui.

Lo stanno facendo i ragazzi del Milano Whisky Festival, Andrea e Giuseppe che su whiskyfestival.it mettono a disposizione dei set di campioncini. E lo sta facendo Marco Serazio con la sua «Serra Storta» di Buscate (Milano), che dal 2016 è il primo birrificio conto terzi d'Italia, con oltre 150 ricette prodotte.

A causa del Covid, tanti clienti hanno disdetto le cote in programma. Ma Marco non si è perso d'animo e si è inventato un corso di degustazione online: «Un bel modo per farsi una birretta insieme tra amici, anche se a distanza».

Quattro serate (25-27-30/3 e 1/4), alle 18, per imparare la storia della birra, gli abbinamenti con il cibo, le tecniche e i segreti di degustazione e i vari stili. Bello tutto, ma non pensiate che si resti a bocca asciutta: nel prezzo (95 euro) sono comprese anche 12 bottiglie da 33 o 50 cl di birre tedesche (helles, bock, weizen), belghe (tripel, dubbel) e ale anglosassoni. Oltre a due calici, dato che il materiale è sufficiente anche per una degustazione di coppia. Ogni lezione durerà circa un'ora e un docente sarà collegato online per illustrare la lezione.

L'iniziativa sta avendo un ottimo riscontro («date da bere agli assetati», diceva Qualcuno...». E già si pensa a nuove edizioni del corso nelle prossime settimane. Perché con la chiusura e la cancellazione di ogni possibile mondanità, anche una serata sul divano ad assaporare una Ipa o una Porter assume un sapore speciale. Quel sapore di scoperta di nuove sensazioni che è alla base della cultura del bere.

All'Hotel Marriott il 4 maggio

Che gusto ha la storia? Una serata per cinque whisky da antologia

■ Non capita tutti i giorni di poter assaggiare la Storia. E nemmeno di poter descrivere il gusto dell'eleganza. Per chi volesse provare entrambe le esperienze mistiche, c'è una data da segnare sul calendario: 4 maggio, ore 21, Hotel Marriott di via Washington. Degustazione di 5 whisky che definire monumentali per una volta non è iperbole giornalistica. Già, perché si tratta dei cinque rilasci speciali del colosso Diageo, vere e proprie Rolls Royce del malto scozzese. Un percorso d'eccezione: si parte dal difficile Mortlach 18

anni, si passa al delicato Glenkinchie 24 delle Lowlands per arrivare al Mannochmore 25 anni, singolare e poco conosciuto. Per finire un Linkwood distillato nel 1980 e l'ultima release dell'epico Port Ellen, un whisky di 32 anni diventato oggetto di culto dei collezionisti da quando la distilleria chiuse nell'83. La degustazione sarà guidata da Franco Gaspari, brand ambassador Diageo. Il costo? 120 euro, ma per bottiglie il cui valore oltrepassa di parecchio i 5mila euro è un affare. Biglietti in vendita sul sito www.whiskyfestival.it



MITO Il Port Ellen di 32 anni

BERE

DIVINI

di LUCIANO FERRARO

PAZIENZA, STUDIO, TEST IN CANTINA COSÌ È NATO IL CHIANTI DEL CLUB IPSUS



MILYANAZZANA

Il club del super Chianti Classico si chiama Ipsus, come l'ultimo vino della famiglia Mazzei. Ci sono 700 persone, con un unico scopo: comprare, pagandolo 300 euro a bottiglia, il Gran Selezione che vuole innalzare qualità (e costo) del Chianti Classico. Il volto di questa operazione è quello di un ragazzo, Giovanni Mazzei, più giovane della sua carta d'identità. Ha 33 anni. Ne aveva 19 quando è iniziata la storia di Ipsus. Ancora non si era laureato a Milano, né aveva girato tra gli Stati Uniti e Hong Kong per lavorare nel mondo del vino.

«Nel 2006», racconta, «arrivò da noi un signore che ci offrì di acquistare una grande tenuta con un bosco e vigneti, 150 ettari. Era il cavalier Ezio Rivella». L'uomo che, con Castello Banfi, ha portato in America il Brunello di Montalcino. La tenuta in vendita era Il Caggio, con un borgo medievale. «La proprietà», spiega Giovanni, «è all'interno di Fonterutoli, 350 metri d'altezza. Qui ci sono 6 ettari e mezzo speciali, una terra molto ventilata, a schiena d'asino. Abbiamo pensato che era adatta per un crus». Sono iniziati gli esperimenti con le università di Firenze e Pisa, per ridurre i trattamenti sulle vigne, fino al 40% in meno dei discipoli-

nare biologico. È stato messo a punto un sistema che stimola le difese immunitarie delle piante, per abbandonare i prodotti chimici. Dopo tanti test in cantina, il vino è pronto. Tra pochi giorni le 2.400 bottiglie di Ipsus, annata 2015, saranno disponibili. «È una piccola gemma», racconta Mazzei, «una nuova tappa della nostra storia familiare, che da sei secoli si intreccia con il vino. C'è una squadra di 25 distributori nel mondo per farla arrivare nei locali giusti. E poi una waiting list, una sorta di club, di appassionati: a una parte di loro saranno assegnate le confezioni da tre bottiglie». Una scoperta di valore tra le vette della Gran Selezione. Un Chianti Classico sapido e speziato.

La tenuta di Fonterutoli, per ora, è l'incubatore. Presto Ipsus avrà una propria cantina al Caggio. «È un vino coraggioso con un tocco di arroganza e l'anima di un sognatore», proclama Mazzei.

Giovanni Mazzei e, qui sotto, il suo Ipsus, 2.400 bottiglie dell'annata 2015



I protagonisti di questa rubrica sono raccontati nella guida I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia del Corriere della Sera

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BARFLY

di MARCO CREMONESI

Il whisky "speziato" strizza l'occhio ai giovani

I conservatori potrebbero storcere il naso. Prendere il finishing come una moda effimera. E invece, i whisky che hanno concluso il loro invecchiamento in botti diverse dalle classiche sono uno dei fenomeni più importanti degli ultimi anni. Il neonato Ardbeg Blaaack in pinot nero, la serie di botti italiane di Bruichladdich, quelle di Marsala di Fabio Rossi (Rossi & Rossi) e moltissime altre ancora. Giuseppe Gervasio Dolci, che con il socio Andrea Giannone organizza il Milano whisky festival, si è unito agli sperimentatori. Per esempio, con questo Dufftown di 11 anni (48") che ha trascorso gli ultimi 19 mesi in botti del maestoso rum Diamond della Guyana. Spiega Gervasio Dolci che «questi finishing avvengono per due motivi. Primo, per avvicinare al whisky un pubblico assai più giovane e curioso di cose magari più facili da bere. E soprattutto, regalare al malto quel quid in più che lo renda unico». E il barile di Foursquare ha fatto proprio questo, aggiungendo un graffio e una speziatura che prima non c'erano. Certo, il finishing è un rischio: bisogna conoscere bene il proprio barile e bisogna scegliere il momento: «Noi lo assaggiavamo col fiato sospeso ogni due mesi. Quando ha compiuto i 19, quel di più che cercavamo era arrivato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BARTAG

pub

breakfast

cucina

after dinner

DENTIKIT

AU VIEUX STRASBOURG ♦ Via Gaetano Strambio, 29 ♦ 20133 Milano ♦ facebook.com/pages/category/Pub/Birreria-Au-Vieux-Strasbourg
♦ Formula pub con cucina ♦ Orari dalle 7 alle 2 ♦ Superficie 80 mq circa ♦ Coperti totali 80 ♦ Numero spine 11
♦ Prezzi circa 7 euro per un burger; 10/12 euro per un main course.

SE SPILLARE Z DOVESSE OI Z BASTARE...

AU VIEUX STRASBOURG, FRA I PUB PIÙ NOTI DI MILANO, È UN LOCALE CHE PRATICAMENTE NON CHIUDE MAI. LA BIRRA RESTA IL CORE BUSINESS, MA CAFFETTERIA E RISTORAZIONE NE FANNO UN PUNTO DI RIFERIMENTO ALL DAY LONG

di Maurizio Maestrelli

16

bg 02/20





Di idee vincenti Antonio Di Lello ne ha avute diverse. Quando è sbarcato a Milano, dopo aver visto un po' di Europa in veste di maître d'albergo, ha rilevato un bar in zona Città Studi. Dopo qualche anno ha deciso di rivoltarlo come un calzino, trasformandolo in una birreria alsaziana, proprio in un momento nel quale i locali birrari a tema iniziavano a spopolare.

Convertito alla birra da un incontro con Franco Re, si è buttato a capofitto nel mestiere di publican con risultati eccellenti, considerato che nel suo Au Vieux Strasbourg le birre si spillano sempre a regola d'arte. Sia che ci sia lui, sia che al comando ci sia qualcuno del team che Di Lello ha formato con intelligenza e lungimiranza. Con vendite stratosferiche registrate anno dopo anno, non sorprende che Heineken Italia, con la quale Di Lello ha da sempre un rapporto stretto, consideri questo pub una specie di locale- vetrina e che abbia accettato di collocarvi due tank da 500 litri di Heineken non pastorizzata. Quando uno dei tank si avvicina alla fine se ne riempie un altro e così via,

17
bg 02/20

RICETTA BRASATO ALLA MURPHY'S IRISH STOUT

di ANTONIO DI LELLO

INGREDIENTI (per 4 persone)

- ◆ 1,2 kg di carne di manzo (taglio "cappello del prete")
- ◆ 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 cipolla bianca, 1/2 spicchio d'aglio ◆ 2 foglie di alloro e 1 di salvia ◆ sale e pepe
- ◆ 500 ml di Murphy's Irish Stout

PREPARAZIONE

- ◆ Cubettare la carne e tritare grossolanamente le verdure, disporle in una ciotola adatta e irrorare il tutto con la birra. ◆ Marinare in frigorifero per circa 12 ore
- ◆ In una padella rosolare gli aromi e il trito di verdure, disporre poi la carne e iniziare a cuocere a fuoco basso
- ◆ Irrorare la carne in cottura con il liquido di marinatura e cuocere per circa due ore.

BIRRA IN ABBINAMENTO

- ◆ Murphy's Irish Stout o Affligem Rouge



perché la birra non pastorizzata ha una shelf life di appena una settimana. Ergo, se vuoi il tank devi dimostrare di saper vendere, e tanto.

Oltre alla birra, come ogni pub che si rispetti, c'è l'offerta gastronomica che spazia dai panini ai burger, passando per i taglieri e le bruschette, che arrivano spesso di default (e gratuitamente) durante l'orario dell'aperitivo. Fin qui, l'Au Vieux Strasbourg potrebbe anche sembrare un pub come tanti: birra a fiumi, cibo da pub, musica di sottofondo e qualche volta dal vivo, schermi con lo sport in perenne primo piano, orario canonico 18 - 02. Invece, per quanto riguarda l'orario, l'Au Vieux Strasbourg offre uno strano 7 - 02, ovvero apre i battenti di prima mattina e li chiude di notte, allargando la sua offerta al momento della prima colazione.

«Abbiamo sempre avuto questi orari - confessa Di Lello -. Ovviamente restiamo una bir-

reria-pub ma la mattina, per quanto incida relativamente in termini di fatturato, ci permette di fidelizzare una clientela diversa da quella serale, che ci scopre attraverso il cappuccino ma poi magari torna in pausa pranzo o la sera».

In effetti, in termini di numeri, la colazione pesa supergiù il 3%. Non proprio un risultato eclatante. «No, certo - riprende Di Lello - ma comunque il locale sarebbe operativo lo stesso: è infatti al mattino che riceviamo i fornitori, e che si lavora in cucina per il pranzo». La colazione, insomma, fa da traino per il resto della giornata e, in effetti, a pranzo l'Au Vieux Strasbourg è parecchio affollato, anche perché Di Lello ha potenziato la parte ristorazione, selezionando fornitori eccellenti su salumi e formaggi e introducendo qualche piatto di cucina un po' più elaborata, come il morbidissimo brasato alla Murphy's Irish Stout. Di Lello ha rinforzato anche il segmento distillati, aumentando notevolmente le etichette di whisky in carta (soprattutto single malt, circa 70), e ideando appuntamenti per appassionati, in collaborazione con il Milano Whisky Festival. *

18
bg 02/20

CONSIGLI E NOVITÀ

Sotto il sole con **spirito** Come godersi i distillati nonostante il caldo

«On the rocks» o nei cocktail, ma anche liscio
Quel che conta è la freschezza del distillato
Che ad agosto funziona se leggero e «costiero»

Alberto Milan

■ Il Limoncello potete lasciarlo in freezer per la zia. La canicola estiva si può affrontare senza rinunciare ai nostri distillati piacevolmente e sobriamente secchi. Basta qualche accorgimento, senza per forza annegarli nel ghiaccio.

Lasciamo da parte rum e tequila, che hanno fatto la storia dei drink estivi come Daiquiri e Margarita, e concentriamoci su due fra i distillati più popolari al momento: il whisky e il gin. Invernali? Non per forza. E soprattutto non nell'estate degli «spiriti marittimi».

Partiamo dal whisky: meglio riporre nell'armadietto i super-torbati, le bombe ad alta gradazione, gli invecchiamenti venerandi e pure i single malt maturati in botti di sherry. Agosto è tempo di whisky dal corpo leggero. In questo, la delicatezza dei giapponesi non ha rivali. Due blended spiccano per facilità di beva: **Toki** (43%, 40 euro) e **Nikka Days** (40%, 37 euro), entrambi piacevoli e perfetti per il **mizuwari**, dissetante drink minimal a base di whisky, acqua e ghiaccio. Chi invece non rinuncia al *dram*, ovvero il whisky liscio, può puntare sugli irlandesi, tendenzialmente meno decisi nel gusto rispetto agli Scotch. Da provare, se cercate una dolcezza gentile, è **Yellow Spot** (46%, 75 euro), invecchiato anche in barili di vino Malaga. In generale, meglio whisky maturati in botti ex-bourbon, meno tannici e con note spensierate di cocco, limone e vaniglia. Nella fattispecie, può essere interessante puntare sulle distillerie costiere, dove lo spirito mantiene un'aria iodata e una freschezza intrinseca. Di sicuro un whisky da calura è l'**Old Pulteney 12 anni** (40%, 45 euro), proveniente dalle Highlands del Nord: un eccellente entry level equilibrato e beverino, che sopporta anche un cubetto di ghiaccio, come **Scapa Skiren** (40%, 50 euro), dalle Isole Orcadi. Se invece amate la torba, il consiglio è di rimanere su marchi dall'affumicatura più tenue, come **Caol Ila** e soprattutto

Bowmore: il **Vault Edition** (50.1%, 90 euro), invecchiato nel mitico Vault N.1, la cantina sotto il livello del mare, è una chicca. Interessanti e «vegetali» anche il **Dufftown 11 anni del Milano Whisky Festival** (48%, 70 euro), uno Speyside

Gin marittimi

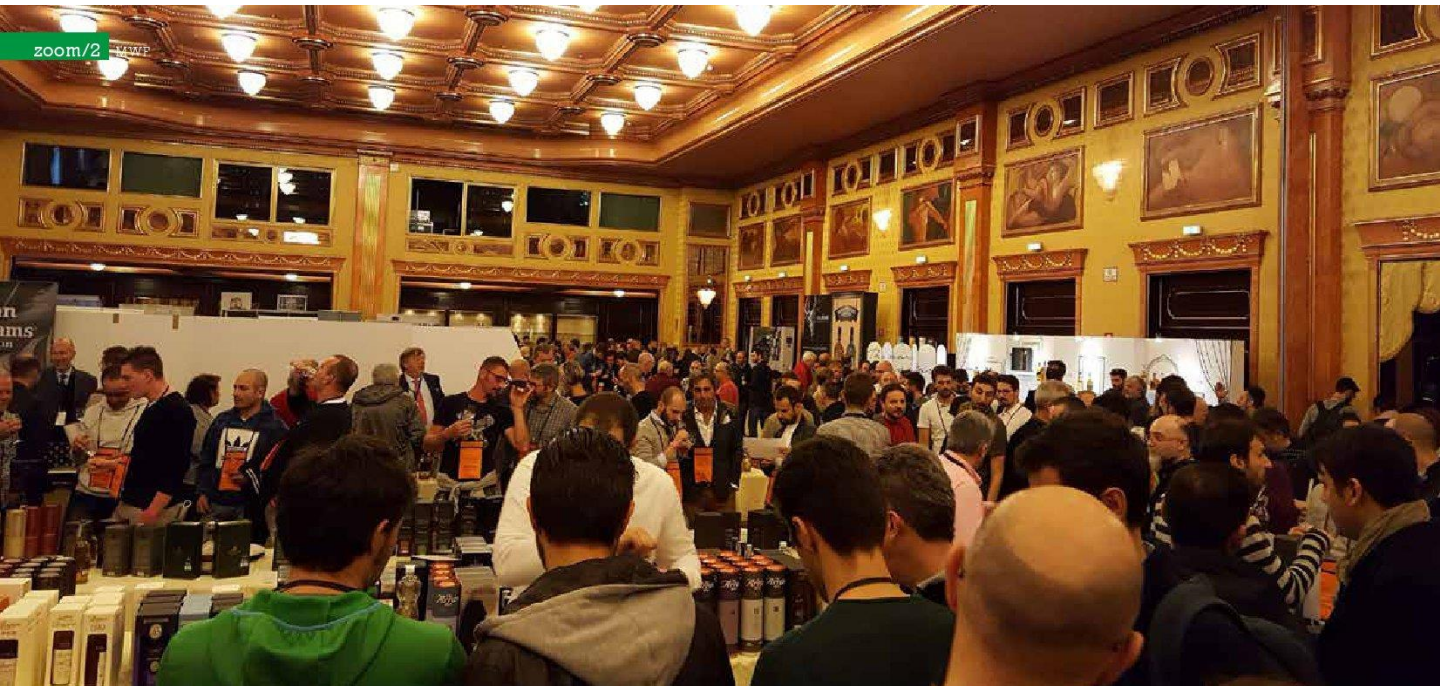


DALL'ACQUA DI MARE ALLE PIANTE COSTIERE
A sinistra, il Gin Mare «Capri edition», disponibile in esclusiva nei punti vendita Eataly Sotto, Fishers London Dry, con piante della costa del Suffolk; il pugliese Muma gin, primo distillato che usa acqua marina purificata nella diluizione; Isle of Harris, gin scozzese prodotto sulle Ebridi esterne (con alghe fra le botaniche) e il galiziano Nordès

dagli aromi «verdi» affinato in botti di rum bianco, il classicone **Glenmorangie 10 anni** (40%, 45 euro), pulito ed elegante, e il **Dalwhinnie 15 anni** (43%, 50 euro), con le sue note mielate.

Dicevamo dello «spirito marittimo», che nei gin è diventato un vero e proprio trend. Caposti-





WHISKY NO LIMIT

A Milano un mondo di etichette
Si avvera il sogno dei ragazzi
di Dream Whisky

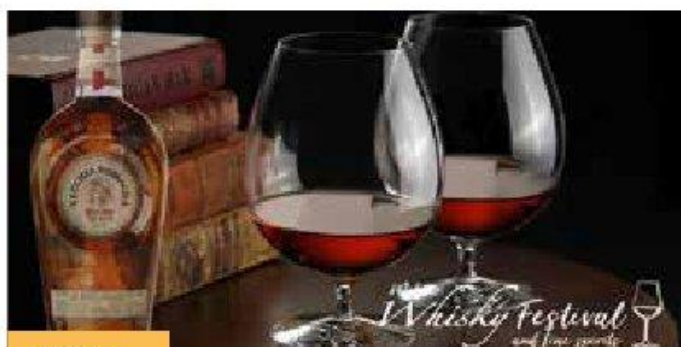
DI GIULIA ARSELLI

Quattordici sono le candeline spente quest'anno dal Milano Whisky Festival che si è tenuto nel weekend del 9 e 10 novembre all'Hotel Marriot, e che si conferma ancora una volta un appuntamento imperdibile per gli appassionati. I fondatori Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno fatto le cose in grande: tante novità per offrire ai sempre più numerosi visitatori – privati e professionisti del settore – un'esperienza d'eccellenza

sia in termini di prodotti che di divertimento.

Innanzitutto, spazi più grandi: per la prima volta le due storiche sedi del festival, le eleganti sala Le Baron e sala Washington, sono state entrambe utilizzate per la manifestazione.

Su 2.000 mq di superficie hanno trovato spazio le rappresentanze di oltre 100 distillerie scozzesi alle quali si sono affiancati, anche in questa edizione, Whiskey americani, giapponesi, indiani,



KERMESSE

NELLA FOTO IN ALTO ANDREA GIANNONE CHE, INSIEME CON GIUSEPPE GERVASIO, È IL FONDATORE DEL MILANO WHISKY FESTIVAL.



inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi. Gli spiriti ospiti d'onore sono stati il Cognac e l'Armagnac. Food corner, Whisky cocktail bar, masterclass e tasting hanno animato la due giorni milanese dedicata al principe dei distillati.

Tra gli addetti ai lavori il pensiero comune sul mercato conferma che vi è una crescita importante del Whisky, un'attenzione sempre maggiore da parte del pubblico più giovane, animato da molta curiosità e voglia di informarsi.

Tante le novità presentate al pubblico. Bruichladdich Distillery ha introdotto un tasting con tre dei suoi spiriti tra cui Octomore, conosciuto tra i Whisky lover per l'elevata nota di torba che lo caratterizza. The Glenlivet e T'a Milano hanno presentato il tasting Vertical Choco-Whisky Lab. Guidato da Alain Winchester, Master Distiller di The Glenlivet e dal Maître Chocolatier di T'a Milano, Stefano Bottelli, il tasting abbinava The Glenlivet 12 anni, The Glenlivet 15 anni



e The Glenlivet Nadurra First Fill con praline dedicate. Stefano Bottelli ha parlato dei segreti del cioccolato e mostrato la genesi di una pralina al Whisky.

Molte nuove referenze irlandesi tra cui Hinch, piccola distilleria nord irlandese poco fuori Belfast che ha portato a Milano 5 referenze. Distribuiti in Italia da Compagnia dei Caraibi, Hinch ha raccolto molti apprezzamenti per il suo 5yo.

Franco Gasparri master ambassador

di Diageo Reserve ha presentato le release 2019 focalizzando la sua attenzione su Lagavaulin, 12yo invecchiato in botti ex Bourbon, imbottigliato a grado pieno e non filtrato a freddo. Ma c'erano anche un Pittyvaich 29yo, distilleria chiusa nel 1993, un Mortlach 26yo, un Dalwhinnie 30yo, un Talisker 15yo, un Cragganmore 12yo, un Cardhu 14yo e un Singleton entrambi a a gradazione piena. Pallini, distributrice in Italia dei Whisky Berry



Bros. & Rudd ha presentato 4 blended malt e due blended Scotch con invecchiamenti in Sherry Cask 100%, e peated cask.

Una novità di questo MWF è stato Cuzziol, presente per la prima volta all'evento. Rappresentata da Dario Cresci, Cuzziol ha portato a Milano Filey Bay, prima distilleria dello Yorkshire che lavora orzo e acqua di proprietà, e la linea irish The Whistler di Boann Distillery.

Rinaldi 1957 ha portato a Milano la gamma Glenfarclas, le novità di Douglas Laing, una serie di regional malt molto interessanti e dal packaging interessante. Pellegrini era presente con la preziosa linea Adelphi e i Whiskey di Koval Distillery di Chicago. Molto affollati gli stand degli imbottiglieri indipendenti ai quali sia avvicinavano appassionati in cerca di novità e curiosità.

Tra gli indipendenti dobbiamo testimoniare il sogno dei ragazzi di Dream Whisky che si è avverato. Questo nuovo e intraprendente progetto, partito nel gennaio del 2019, ha dato i natali a due imbottiglieri. Marco Maltagliati ha portato in anteprima a Milano Dream Whisky N° 2, un Caol Ila maturato in botti ex Bourbon e con un finish in botti che hanno precedentemente contenuto vino portoghese. Marco ha già annunciato il lancio della terza selezione già a gennaio prossimo.

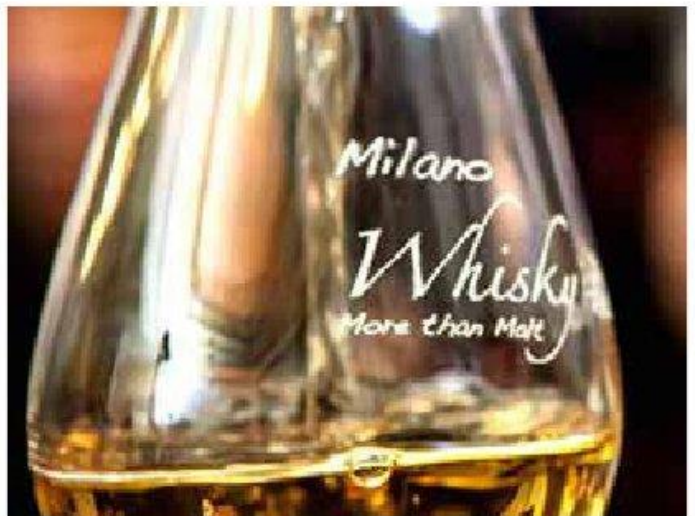
Il successo del Whisky non ha confini, referenze di tutto il mondo si stanno facendo conoscere ed apprezzare sul



mercato, anche grazie alla fiducia e al lavoro svolto dagli importatori. Come nel caso di Ghilardi Selezioni che crede moltissimo in Paul John Indian Whisky. La distilleria indiana produce Whisky torbati e non. La torba arriva dalla Scozia, da Islay e Aberdeen. Il malto è di produzione indiana, non distico, più ricco di proteine, che conferisce allo spirito un carattere più saporito, corposo e speziato.

Riguardo Paul John Whisky, Marianna Sicheri di Ghilardi Selezioni ha anticipato per l'anno prossimo l'arrivo di Paul John Nirvana, un Whisky indicato per miscelazione, con un grado alcolico leggermente più basso (40°).

L'importatore Whisky Italy ha proposto un nuovo assaggio molto speciale: *il Glenlee Blended Scotch Whisky* dedicato alla storia di un'ultra centenaria nave-museo, *The Glenlee*. Presentato per la



prima volta in Italia, questo blended destina una parte dei ricavi delle sue vendite al mantenimento di uno storico veliero/museo ormeggiato nel porto vecchio di Glasgow, visitato ogni anno da circa 200.000 persone, considerato il quinto



museo più frequentato della Scozia. The Glenlee Whisky è una miscela di single malt e grain Whisky maturata in botti di rovere. Si presenta all'olfatto con note di vaniglia, malto, miele e leggere spezie. Al palato si apprezza la sua cremosità con note di vaniglia, agrumi, caramello e mandorle tostate, con un morbido finale.

Spazio anche alla mixology con un interessante incontro durante il quale sono stati presentati tre classici Whisky cocktail twistati con in aceto balsamico tradizionale di Modena 12 anni di "La Tradizione" in pairing con Parmigiano Reggiano di 24 mesi.


In conclusione possiamo dire che il MWF 2019, data la crescita di quest'anno, si conferma una vetrina sempre più importante della cultura del Whisky in Italia. La sua capacità di attrarre sempre più produttori, personalità del settore e pubblico ne fa uno degli eventi più importanti di settore in Europa.

Giulia Arselli



Web

APE TIME_ novembre



REC My CAM

JAMESON

ApeTime

Già provato il #JamesonCaskmatesIPAEdition, il primo whiskey invecchiato in botti di birra IPA artigianale? #barlady #barman #cocktail_lovers con Nicole Cavazzuti

Visualizzazioni: 190

4 15

Mi piace Commenta Condividi

Scrivi un commento...



JAMESON

video di Nicole Cavazzuti

ApeTime

Mi piace questa Pagina 9 novembre

Al Milano Whisky Festival & Fine Spirits noi di #ApeTime abbiamo assaggiato tre novità by Ronaldi 1957 Jameson Irish Whiskey e Compagnia dei Carabiti. Con Nicole Cavazzuti

Visualizzazioni: 508

3 15

Mi piace Commenta Condividi

Più pertinenti

ApeTime Gabriele Rondani
Mi piace · Rispondi · 1 g

Scrivi un commento...



ApeTime

ApeTime è con #GabrieleRondani di #Ronaldi1957 al #whiskyfestival. Ecco qualche news! #carlofottopress #rimaestridelcocktail #dmo

Visualizzazioni: 594

46 3 18

Mi piace Commenta Condividi

Più pertinenti

Max La Rosa Gabriele sei un mito per me! Bravo hai sempre qualche bella novità.
Mi piace · Rispondi · 1 g

Irina Ras
Mi piace · Rispondi · 23 h


La modalità selezionata è Più pertinenti, pertanto alcuni commenti potrebbero essere stati filtrati.

Scrivi un commento...

Mi piace Commenta Condividi

Opzioni Invia con Messenger

[Iscriviti alla Newsletter](#)
Ricerca











VELOCE FINO A 1 GIGABIT/s

AL MESE

SCOPRI DI PIÙ

FASTWEB

Eventi
Fiere
Alberghi
Artentainment
Bar e Ristoranti
Wellness
Shopping
Clubbing
Varie

Home / Eventi

Milano Whisky Festival and Fine Spirits 2019



Marriott Hotel
Via Washington, 66 - 20146 Milano

09/11/2019 - 14:00

[Facebook](#)
[Twitter](#)
[Google+](#)
[LinkedIn](#)
[Pinterest](#)
[Tumblr](#)
[Email](#)

fino al 10/11/2019

Una nuova avventura alla ricerca dei distillati migliori.

Amanti del distillato scozzese, siete pronti? Il 9 e 10 novembre arriva la 14ª edizione del Milano Whisky Festival!

La location è sempre la stessa, l'Hotel Marriott - Via Washington 66 - MILANO, ma quest'anno sono state fatte le cose in grande: uno spazio espositivo più ampio per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

Le novità non finiscono qui. Grazie al successo delle passate edizioni e alla continua evoluzione del settore, si è deciso di cambiare il nome in Milano Whisky Festival and Fine Spirits. Potrete così affinare le vostre conoscenze del Single Malt, ma anche Cognac, Brandy e Armagnac.

Per iscriversi potete farlo semplicemente via web o direttamente all'entrata che, anche quest'anno, sarà gratuita.

Non dimenticatevi di amarvi del kit di degustazione: bicchiere, porta bicchiere e guida al whisky. Anche per questa edizione i migliori distillati concorrono per l'ambito premio BEST WHISKY!

Orari: Sabato dalle 14.00 alle 22.30 - Domenica dalle 14.00 alle 21.00

In questa edizione 2019, oltre all'ingresso GRATUITO, gli organizzatori hanno ideato diverse formule per incontrare le esigenze più disparate. Sono infatti previsti 4 diversi pacchetti:

- **STANDARD:** al costo di 5,00 euro si ha diritto al bicchiere e porta bicchiere MWF
- **SILVER:** 15,00 euro per bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020 e 7,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **GOLD:** 30,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti e 20,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **DIAMOND:** 60,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti, 30,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti, 2 free cocktail al whisky bar, accesso alla VIP LOUNGE con inclusi 5 Free-Soft Drinks.

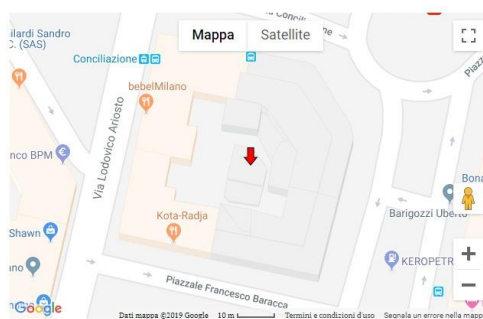
Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#)

Aggiungi un commento...

Plugin Commenti di Facebook

Marriott Hotel - Via Washington, 66 - 20146 Milano



Calendario 6e20

FIBRA ULTRAVELOCE FINO A 1 GIGABIT/s

29,95€ AL ME

SCOPRI DI PIÙ

I prossimi 6e20

- 04/11/2019 21:00

The Lumineers a Milano

Unica data italiana per la band folk rock di Denver.
- 04/11/2019 21:00

Jethro Tull

Jethro Tull 50 Anniversary Tour
- 04/11/2019 21:00

Enrico Intra e Alex Stangoni

JazzM 2019
- 04/11/2019 21:30

Mombao

JazzM 2019
- 05/11/2019 09:30

EICMA 2019

La 77esima edizione del salone a due ruote.
- 05/11/2019 18:30

Interdependence

Prima proiezione del film.

Guarda tutti gli eventi del giorno



BLACK
FRIDAY
TUTTO IL MESE
DI NOVEMBRE



ANCHE DOMENICA

Scopri l'offerta >



di Nicole Cavazzuti



Dall'India alla Scozia whisky da gustare



La quattordicesima edizione del **Milano Whisky Festival**, in programma da **sabato 9 e domenica 10 novembre** all'Hotel **Marriott di Milano**, mantiene la formula originale (assaggi, masterclass, seminari, corner food), ma presenta qualche novità. Intanto, crescono espositori e spazi. Per la prima volta infatti saranno utilizzate sia la sala Le Baron che la sala Washington dell'albergo, da sempre è sede della kermesse.



E cambiano pure le modalità d'ingresso. Come di consueto si può accedere gratis e pagare al momento eventuali consumazioni, ma ci sono anche quattro soluzioni alternative. Con il biglietto Standard (5 euro) si ha diritto al bicchiere e porta bicchiere MWF; con il Silver (15 euro) si ricevono anche la guida al whisky 2020 e 7 euro in gettoni per degustazioni e acquisti; con il Gold (30 euro) si gode pure dell'accesso prioritario e di 20 euro in gettoni. Infine, con il ticket Diamond (60 euro) si beneficia di 30 euro per lo shopping, di 2 free cocktail al whisky bar e del pass per la Vip Lounge con 3 free Soft Drinks. Oltre 100 le distillerie scozzesi, cui si sommano quelle americane, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiane, svizzere e taiwanese. E non mancherà una zona deputata al Cognac e all'Armagnac.



RIMANI CONNESSO CON LEGGO



HOME > EVENTS > MILAN WHISKY FESTIVAL 2019

MILAN WHISKY FESTIVAL 2019



START DATE

09 November 2019

END DATE

10 November 2019

TIME

TBA

LOCATION

Milan, Italy

The Milan Whisky Festival offers the opportunity to taste your favorite whiskies and Cognacs among 2,000 different brands. Each exhibitor offers drams from three euros per glass (most do not exceed five euros). There are also old and rare drams from closed distilleries.

A unique experience, Milan Whisky Festival brings the best of whisky together in a single room. Do not miss this opportunity!



TICKET PRICE

TBA

[BUY TICKETS](#)



ADDRESS

Via Cavaleri
Milan
6 - 20147
Italy

PHONE

+39 (0) 2487 53039

EMAIL

[SEND EMAIL](#)

WEBSITE

[VISIT WEBSITE](#)

MORE EVENTS

02/11/2019



NOTTINGHAM WHISKY FESTIVAL 2019

NOTTINGHAM, UK
Join us as we sample the best whiskies from Scotland, as well as all corners of the globe.

09/11/2019



GLASGOW'S WHISKY FESTIVAL 2019

GLASGOW, UK
Bringing Scotland's national drink to Scotland's national stadium.

19/11/2019



NEW BRUNSWICK SPIRITS FESTIVAL 2019

FREDERICTON, CANADA
Canada's oldest whisky festival is back again with a full five-day slate of events.

23/11/2019



THE WHISKEY AFFAIR, READING

READING, UK
"It's like a beer festival - but with whiskey and cocktails!"

FOLLOW US



CONTACT | PRIVACY | TERMS & CONDITIONS

COPYRIGHT © SCOTCHWHISKY.COM 2019. ALL RIGHTS RESERVED.



LISOLASTORE

Milano Cerca in città **CERCA** METEO OGGI 17° PROSSIMI GIORNI >

SCOPRI ALTRE CITTÀ ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA BOLOGNA FIRENZE BARI IN ITALIA

- HOME AZIENDE NOTIZIE **EVENTI** CINEMA FARMACIE MAGAZINE METEO MAPPA
- TUTTI CONCERTI SPETTACOLI MERCATINI **RASSEGNE** MOSTRE ALTRO SAGRE E FESTE LOCATION

10 NOV 2019 FILTRA PER: GRATIS **FOOD&DRINK** TOP EVENT PER FAMIGLIE PER DONNE BENESSERE OGGI DOMANI WEEKEND



Dal **09** Al **10**
Nov Nov

ORARI E PREZZI
mese di NOVEMBRE

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Ingresso Gratuito (Previa Registrazione all'Ingresso Oppure Online)

14:00

Orari e prezzi potrebbero cambiare a seconda dei giorni. Controllali sul calendario.

RASSEGNE

Milano Whisky Festival 2019, distillati di qualità

[Condividi con gli amici](#) [Invia agli amici](#) [Twitter](#)

FOOD&DRINK TOP EVENT

14ma edizione

Nuova edizione del Milano Whisky Festival & Fine Spirits. Il capoluogo lombardo diventa, per tutto il weekend del 9 e 10 novembre 2019, la capitale europea dei distillati per eccellenza: in un'unica sede si celebrano mondi che racchiudono tradizioni e lavorazioni antiche. L'ingresso alla manifestazione è gratuito: potrai degustare il tuo whisky/cognac preferito tra le oltre 2000 etichette presenti.

Per maggiori informazioni
☎ 024987605 [SITO](#) [SCRIVI](#)

Marriott Hotel
Via Giorgio Washington 66,
20146 MILANO (MI)

Nelle vicinanze
PIZZERIE RISTORANTI PARCHEGGI

LISOLASTORE
tesori per la tua casa

Milano Whisky Festival



Milan Whiskey Festival & Fine Spirits – 14.th Edition

09.11.2019 - 10.11.2019

taste the best whiskeys available in Italy

participate in masterclasses

follow seminars and workshops

buy your favorite bottle

hundreds of whiskeys for tasting and selling as well as a guest of honor ... cognac

Place: Milan Marriott Hotel, Via Washington, 66, 20146 Milan, Italy

Date: 9. – 10.11.2019

Start: 14:00

Admission: 5 – 60€

+39 02 48521

Venue

Milan Marriott Hotel, Via Giorgio Washington, Miláno, Taliansko

Price

5 - 60 EUR

About us

Eventland in cooperation with the top influencers brings you the top events, places, things to do in [Bratislava](#), [Berlin](#), [Prague](#), [Vienna](#), [Budapest](#), [Dubai](#), [Krakow](#), [Milan](#), [Paris](#), [Rome](#), [Prague](#), [Stockholm](#), [High Tatras](#).

Download the app !

See what's going on around you wherever you are.
The best events. Where to go. Top things to do.

[Download app](#)

Add your event

We are here to help. Our mission is to let people know about it.
Expand your reach by adding your event to our app and website!
It's simple and takes just 3 minutes.

You can [add your events FREE OF CHARGE](#) here.

Contact

Eventland, s.r.o.
Dvořákovo nábřeží 6
811 02 Bratislava
Slovakia
contact@eventland.eu



Home > Guide > Sagre da non...

Sagre da non perdere del mese di novembre a Milano

GUIDE

Laura Cavallari

2 Novembre 2019



Ecco le sagre da non perdere questo mese. Intorno a noi ci sono sempre eventi, manifestazioni, concerti e mostre. Un'infinità di intrattenimento di vario genere adatto a chiunque. Le scelte sono davvero tante. A volte fin troppe. Non sapete come muovervi nella giungla di eventi? Ci abbiamo pensato noi. Una lista delle migliori sagre in programma di questo mese, selezionati per voi. Perché quando si parla di cibo non si scherza. E le sagre sono da sempre **un modo divertente e gustoso** di affrontare l'argomento. Ecco le **Sagre da non perdere**.

MILANO WHISKY FESTIVAL

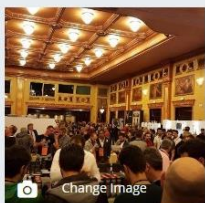
Presenti oltre 2000 etichette. Possibilità di poter degustare whisky e cognac differenti, per tutti i gusti e tutte le tasche. Ogni espositore propone in degustazione i propri distillati a partire da 3 Euro al bicchiere. Una esperienza unica, il meglio delle distillerie Scozzesi (e non solo) e delle distillerie Francesi tutte riunite in un'unica sala di oltre 1200 mq.

Per approfondire >> [Milano Whisky Festival 2019: date, programma e biglietti](#)



CALENDARIO EVENTI

« NOVEMBRE 2019 »						
L	M	M	G	V	S	D
28	29	30	31	1	2	3



Milano Whisky Festival 2019

TIME Sat Nov 09 2019 at 02:00 pm to Sun Nov 10 2019 at 09:00 pm [+ Add to calendar](#)

VENUE Milan Marriott Hotel, Via Giorgio Washington, 66, 20146 Milano MI, Italia, Milano, Italy

CREATED BY [Roberta Riva](#) [+ Follow](#) [Contact](#)

[Promote Your Event](#)



Milano Whisky Festival 2019

14 anni: tante sono le candeline che spegne quest'anno il Milano Whisky Festival che si terrà nel weekend del 9 e 10 novembre 2019.

Per festeggiare, Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno fatto le cose in grande: tante novità per offrire ai sempre più numerosi visitatori – privati e professionisti del settore – un'esperienza d'eccellenza sia in termini di prodotti che di divertimento.

Innanzitutto, spazi più grandi: per la prima volta le due storiche sedi del festival – la sala Le Baron e la sala Washington – saranno entrambe utilizzate per la manifestazione, per un totale di oltre 2.000 mq di spazio.

Are you going to this event?

Yes

No

Receive Event Updates

[Get Tickets](#)

Organizer



Roberta Riva

[+ Follow](#)

[Contact](#)

Spread the word



<https://allevents.in/milano/80002781921774>

Alle oltre 100 distillerie scozzesi si affiancano anche in questa edizione whisky americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi. Ospiti d'onore il Cognac e l'Armagnac, per soddisfare i palati di ogni visitatore che varcherà la soglia dell'ormai collaudatissimo Hotel Marriott, da sempre sede dell'evento.

Se le tradizioni non si abbandonano - come i consueti angoli food per assaggi sfiziosi e l'area Mixology con cocktail a tema preparati al volo dai nostri bartender -, le novità sono sempre ben accette, a partire dalla modalità d'ingresso.

In questa edizione 2019, oltre all'ingresso GRATUITO, gli organizzatori hanno ideato diverse formule per incontrare le esigenze più disparate. Sono infatti previsti **4 diversi pacchetti**:

- **STANDARD**: al costo di 5,00 euro si ha diritto al bicchiere e porta bicchiere MWF
- **SILVER**: 15,00 euro per bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020 e 7,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **GOLD**: 30,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti e 20,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **DIAMOND**: 60,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti, 30,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti, 2 free cocktail al whisky bar, accesso alla VIP LOUNGE con inclusi 3 Free-Soft Drinks.

Anche l'edizione 2019 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

Insomma: non resta che iniziare il conto alla rovescia e aspettare che la 14° edizione del Milano Whisky Festival abbia inizio!



Milano Whisky Festival 2019 il 9 e 10 novembre



Cocktail

Concerti

Per festeggiare i 14 anni dell'evento Milano Whisky Festival, gli organizzatori hanno in serbo molte novità. Novità dedicate agli appassionati del whisky che ogni anno affluiscono numerosi all'evento, agli esperti del settore per una esperienza unica sia in fatto di qualità che di divertimento durante l'evento.

Cominciamo con il parlare del luogo dell'evento, o meglio le location. Questo anno saranno due. Le due sedi storiche del festival, ovvero la sala Le Baron e la sala Washington saranno entrambe utilizzate, per poter fruire al meglio di tutto quello che ha da offrire il Milano Whisky Festival lo spazio totale dedicatovi sarà di oltre 2.000 mq. In questa edizione del Festival alle oltre 100 distillerie scozzesi saranno affiancate, come nelle altre edizioni, anche whisky americani, italiani, inglesi, giapponesi, irlandesi, islandesi, indiani, svizzeri e taiwanesi. La presenza di Cognac e l'Armagnac, saranno presenti per soddisfare tutti i palati dei sempre moltissimi avventori che partecipano all'evento.

Come di consueto saranno presenti angoli food e l'area Mixology dove professionali bartender prepareranno all'istante cocktail a tema. La sede del **Whisky Festival 2019 a Milano**, come si sarà intuito, è sempre lo splendido Hotel Marriott raggiungibile a pochi passi dalla MM Wagner. Anche l'edizione 2019 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

Per questa edizione oltre all'ingresso gratuito, gli organizzatori hanno studiato formule ad hoc per tutte le esigenze dei partecipanti. Sono previsti 4 diversi pacchetti, appunto per venire incontro a tutte le aspettative dei fruitori dell'evento.

Standard: 5 € – Darà diritto al bicchiere ed al porta bicchiere MWF.

Silver: 15 € – Comprenderà il pacchetto Standard più alla guida whisky 2020 ed a 7 € in gettoni per acquisti e degustazioni.

Gold: 30 € – Comprenderà il pacchetto Silver (Non inclusi i 17 € in gettoni del pacchetto Silver) più accesso prioritario e shopping bag MWF per gli acquisti effettuati e 20 € in gettoni per le degustazioni e gli acquisti.

Diamond: 60 € – Comprenderà il pacchetto Gold (Non inclusi i 20 € in gettoni del pacchetto Gold) più 30 € in gettoni per acquisti e degustazioni, 2 free cocktail al whisky bar, accesso alla VIP LOUNGE con inclusi 3 Free-Soft Drinks.



Norimberga, Germania
12 - 14.11.2019



Cerca News/Documenti

Cerca



Cerca A:

03/10/2019 | Categoria Notizie [Distillati, Liquori](#) | 693 letture

MILANO WHISKY FESTIVAL AND FINE SPIRITS: TANTE NOVITÀ E COLLAUDATE TRADIZIONI



14 anni: tante sono le candeline che spegne quest'anno il Milano Whisky Festival che si terrà nel weekend del 9 e 10 novembre 2019.



Per festeggiare, Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno fatto le cose in grande: tante novità per offrire ai sempre più numerosi visitatori – privati e professionisti del settore – un'esperienza d'eccellenza sia in termini di prodotti che di divertimento.

Innanzitutto, spazi più grandi: per la prima volta le due storiche sedi del festival – la sala Le Baron e la sala Washington – saranno entrambe utilizzate per la manifestazione, per un totale di oltre 2.000 mq di spazio.

Alle oltre 100 distillerie scozzesi si affiancano anche in questa edizione whisky americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi. Ospiti d'onore il Cognac e l'Armagnac, per soddisfare i palati di ogni visitatore che varcherà la soglia dell'ormai collaudatissimo Hotel Marriott, da sempre sede dell'evento.

Se le tradizioni non si abbandonano – come i consueti angoli food per assaggi sfiziosi e l'area Mixology con cocktail a tema preparati al volo dai nostri bartender -, le novità sono sempre ben accette, a partire dalla modalità d'ingresso.

In questa edizione 2019, oltre all'ingresso GRATUITO, gli organizzatori hanno ideato diverse formule per incontrare le esigenze più disparate. Sono infatti previsti 4 diversi pacchetti:

- **STANDARD:** al costo di 5,00 euro si ha diritto al bicchiere e porta bicchiere MWF
- **SILVER:** 15,00 euro per bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020 e 7,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **GOLD:** 30,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti e 20,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **DIAMOND:** 60,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti, 30,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti, 2 free cocktail al whisky bar, accesso alla VIP LOUNGE con inclusi 3 Free-Soft Drinks.

Anche l'edizione 2019 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

Insomma: non resta che iniziare il conto alla rovescia e aspettare che la 14° edizione del Milano Whisky Festival abbia inizio!

PROGRAMMA COMPLETO DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS:

Hotel Marriott – Via Washington 66 – MILANO

09-10 NOVEMBRE 2019

Apertura al pubblico: Sabato 09 novembre dalle 14.00 alle 22.30

Domenica 10 novembre dalle 14.00 alle 21.00

PROGRAMMA MASTERCLASS E SEMINARI: (in continuo aggiornamento) su

www.whiskyfestival.it

06/11/2019

di Milano weekend



EICMA, WHISKY E TANTI FESTIVAL: GLI EVENTI A MILANO NEL WEEKEND DALL'8 AL 10 NOVEMBRE

Come scoprire tutti gli eventi in programma nel fine settimana?
Non c'è che un modo: consultare il nostro #spiegoneweekend,
con i consigli su cosa far...

Come scoprire tutti gli eventi in programma nel fine settimana? Non c'è che un modo:
consultare il nostro #spiegoneweekend, con i consigli su **cosa fare a Milano** e sugli
eventi previsti questa settimana **tra venerdì 8 e domenica 10 novembre 2019**.

E non dimenticate che per sapere tutto su mostre, concerti, fiere, eventi per bambini
durante tutta la settimana vi basta consultare la nostra AGENDA EVENTI.

Eventi nel weekend

Quello che va ad aprirsi è un fine settimana che farà la felicità di tutti coloro che amano divertirsi, ma in particolar modo gli appassionati di

sport e di feste.

Il grande evento del weekend è infatti l'**Eicma**, l'Esposizione Internazionale Ciclo e Motociclo a Milano, **dal 7 al 10 novembre a Rho Fiera**. Presenti tantissimi **espositori, brand e imprese** del mondo del ciclo e del motociclo. In tutto saranno **otto i poli fieristici**, nei quali sarà possibile assistere ad anteprime, osservare nuovi modelli e avere gustose anticipazioni sul mercato dei motocicli. All'esterno della fiera si svolgerà il **MotoLive**: la pista di Eicma ospiterà musica e competizioni. In programma più discipline Off-Road, **dal Freestyle Motocross al Trial Acrobatico**, con un'attenzione particolare alle donne e ai quad. Inoltre presenti spazi dedicati ai bambini, **piste test ride e riding school**.

Il nome intimorisce, ma il **Festival della Peste!** è un enorme serbatoio culturale, imprescindibile per gli amanti dell'arte. Giunta alla seconda edizione, la manifestazione in scena **dal 7 al 10 novembre**, promossa dalla **Fondazione Il Lazzaretto** mette al centro del programma una riflessione sul **senso del tempo** e su come si stiano trasformando i modi di percepirlo, attraverso performance, concerti, mostre, conversazioni e laboratori aperti al pubblico.

Uno spettacolo imperdibile, sia per grandi che per piccini, è quello offerto dal **musical Charlie e la fabbrica di cioccolato** alla Fabbrica del Vapore, che debutta venerdì 8 novembre. La storia di Willy Wonka e Charlie Bucket arriva in Italia alla **Fabbrica del Vapore di Milano**, per la prima volta trasformata in un teatro. Oltre **due ore di spettacolo**, con musica dal vivo eseguita da **18 musicisti** diretti dal Maestro Giovanni Maria Lori e coreografie curate nel dettaglio da Gillian Bruce, effetti speciali (curati da Paolo Carta già autore degli effetti speciali di Mary Poppins) e **costumi di scena**.

Molto più adatto ad adulti responsabili ed estimatori dell'alcol è invece il **Milano Whisky Festival**, che promette un weekend con i migliori spirits da tutto il mondo. Edizione 2019 di un evento riservato a una nicchia di mercato che in Italia abbraccia sempre più appassionati, il festival conferma la storica location all'**Hotel Marriott** e mette in campo un programma di **degustazioni e masterclass** dedicate non solo al whisky ma anche a cognac, brandy e Armagnac.

HOME / EVENTI / ENOGASTRONOMIA / MILANO WHISKY FESTIVAL AND FINE SPIRITS

MILANO WHISKY FESTIVAL AND FINE SPIRITS

COSA FARE A MILANO DA VENERDÌ 1 NOVEMBRE A DOMENICA 3 NOVEMBRE

nov
09
2019

GRATIS

DETTAGLI

Dal	9 novembre @ 14:00
Al	10 novembre @ 21:00
Costo	Gratis
Categorie:	Enogastronomia
Etichette	Gratis

LOCATION

Hotel Marriott Milano
 Via Washington, 66
 Milano, 20146 Italia
[+ Google Maps](#)
Telefono
 +39 02 48521

SEGNALA IL TUO EVENTO A MILANO



PUBBLICITÀ



Milano Whisky Festival and Fine Spirits: 14° edizione in programma il 9 e 10 novembre

Quattordici anni: tante sono le candeline che spegne quest'anno il **Milano Whisky Festival** che si terrà nel weekend del 9 e 10 novembre 2019. Per festeggiare, Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno fatto le cose in grande: tante novità per offrire ai sempre più numerosi visitatori – privati e professionisti del settore – un'esperienza d'eccellenza sia in termini di prodotti che di divertimento.

Innanzitutto, **spazi più grandi**: per la prima volta le due storiche sedi del festival – la sala Le Baron e la sala Washington – saranno entrambe utilizzate per la manifestazione, per un totale di oltre 2.000 mq di spazio.

Alle oltre 100 distillerie scozzesi si affiancano anche in questa edizione whisky americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi. Ospiti d'onore il Cognac e l'Armagnac, per soddisfare i palati di ogni visitatore che varcherà la soglia dell'ormai collaudatissimo Hotel Marriott, da sempre sede dell'evento.

Se le tradizioni non si abbandonano – come i consueti angoli food per assaggi sfiziosi e l'area Mixology con cocktail a tema preparati al volo dai nostri bartender -, le novità sono sempre ben accette, a partire dalla [modalità d'ingresso](#).

Milano Whisky Festival and Fine Spirits: modalità di ingresso

In questa edizione 2019, oltre all'ingresso GRATUITO, gli organizzatori hanno ideato diverse formule per incontrare le esigenze più disparate. Sono infatti previsti [4 diversi pacchetti](#):

- **STANDARD**: al costo di 5,00 euro si ha diritto al bicchiere e porta bicchiere MWF
- **SILVER**: 15,00 euro per bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020 e 7,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **GOLD**: 30,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti e 20,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **DIAMOND**: 60,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti, 30,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti, 2 free cocktail al whisky bar, accesso alla VIP LOUNGE con inclusi 3 Free-Soft Drinks.

Anche l'edizione 2019 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

Insomma: non resta che iniziare il conto alla rovescia e aspettare che la 14° edizione del **Milano Whisky Festival** abbia inizio!



Cerca la ricetta



BARFLY

Giorgio D'Ambrosio, padre del malto in Italia, è diventato un whisky

Marco Cremonesi



Simon Paul Murat e Giorgio D'Ambrosio



Cucina

Le [Newsletter di Cucina](#) del Corriere, ogni venerdì un nuovo appuntamento con l'informazione

Riceverai direttamente via mail la selezione delle notizie più importanti scelte dalla redazione di Cucina.

ISCRIVITI



SCOPRI IL LORO IMPEGNO PER L'AMBIENTE

E Giorgio D'Ambrosio divenne whisky. Al Milano Whisky Festival una master class si è trasformata in storia: Simon Paul Murat, con l'aiuto di Max Righi, ha presentato un imbottigliamento - Mortlach 22 anni in sherry - che trasforma Giorgio D'Ambrosio stesso in whisky per collezionisti. Mica poi strano: selezionatore, importatore, lui stesso grande collezionista, D'Ambrosio è uno degli uomini che ha insegnato il whisky agli italiani. E, in qualche modo, perfino agli scozzesi.



Il whisky dedicato

La serata era iniziata con la sua sfuriata contro il quaquaraqua legato al whisky: «E la mandorla, e i fichi infornati, e le rose de chi e le rose de là... ne ho sentite davvero di tutti i colori». La passione fumante, a 80 anni portati alla grande, non lo abbandona. E ancora, dopo tanto tempo, nulla lo scoccia più delle «parole al vento» che tentano di catturare il non catturabile: «In televisione se ne sentono, ma su internet... su internet nascono padreterni come niente, dalla sera alla mattina».

Giorgio è uno di quelli che hanno preso «il freddo, il buio e la neve», quasi cinquant'anni fa, in Scozia: «Perché della Scozia, in quegli anni lì, ti colpiva soprattutto il buio...». Lui ci andava per comprare barili che ancora non conosceva nessuno: a quei tempi i whisky di distillerie oggi leggendarie finivano tutti, o quasi, nei blended, i whisky miscelati: «Non che comunque fossero cattivi...». Per dimostrarlo, pèm: Giorgio ti versa un Kingsbury Finest del 1964, 53 anni di botte filati.

Fortunato chi ha avuto la possibilità di una lezione del genere. Ma il suo approccio asciutto, che bada al sodo, ostile a trasformare il whisky in un bene di lusso o peggio in qualcosa da fighetta, continua ad essere fondamentale attraverso i decenni. Una lezione che si ritrova precisa nelle quattro bottiglie aperte da D'Ambrosio al Milan Whisky Festival: Caol Ila 30 anni, Glen Avon 15 anni, Laphroaig 12 anni. Somma malizia, l'ultima è un Port Charlotte di... 5 anni. In un mondo in cui l'età di un whisky è quasi tutto (e significa zero nel prezzo) quello che viene tenuto per ultimo, il meglio, è «un bambino» di cinque anni appena. E, maledetto, il meglio lo è per davvero. Conta la personalità: «Come nel vino. oggi i vini sono tutti buoni. Ma tutti uguali».



Giorgio D'Ambrosio



Port Charlotte 5yo

Simon Paul Murat, fotografo, editore e coautore del più importante libro italiano dedicato al malto («My name is whisky»), ammette di essere rimasto affascinato da D'Ambrosio: «Non ci vuole molto, appena lo conosci ne comprendi la grande umanità e la grande forza. Non puoi fare a meno di affezionarti a una persona così, tra il padre e l'amico». Da qui all'idea di una bottiglia che lo celebrasse, è stato un attimo: «Un po' meno facile trovare un whisky all'altezza...».



Milano Whisky Festival

Edizione 2019

Da Sabato 09 a Domenica 10 Novembre 2019 - dalle ore 14:00

Hotel Marriott - Via Washington, 66 - Milano (MI)



Sabato 09 e Domenica 10 Novembre 2019 Milano torna ad essere la capitale europea del Whisky e del Rum da meditazione con il **Milano Whisky Festival**.

L'evento si svolge presso l'**Hotel Marriott**, Via Washington 66 - Milano, e si potranno degustare whisky/cognac preferito tra le oltre 2000 etichette presenti.

L'ingresso alla manifestazione è **GRATUITO**, per accedere alla sala espositiva ci si può registrare all'arrivo oppure online sul sito www.whiskyfestival.it

Informazioni:

www.whiskyfestival.it

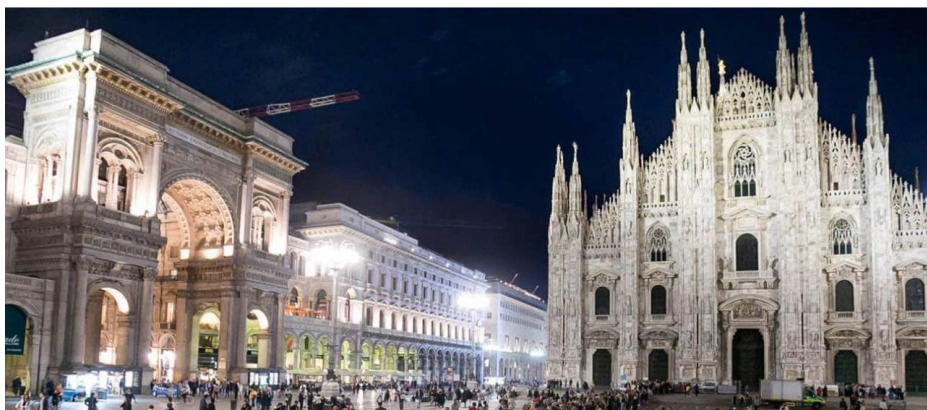
www.facebook.com/Milano-Whisky-Day-454324421383359

www.facebook.com/milanowhiskyfestival

Cosa fare a Milano il weekend del 9 e 10 novembre



CLAUDIA RICIFARI – 8 NOVEMBRE 2019



Incontri, presentazioni, spettacoli e degustazioni: ecco gli appuntamenti in programma per decidere cosa fare a Milano nel weekend



Milano Whisky Festival

Sabato 9 e domenica 10 all'Hotel Marriott di via Washington torna la manifestazione dedicata ai migliori spirits provenienti da ogni parte del mondo.

Una non stop in cui si potranno **degustare e acquistare whisky ma anche a cognac, brandy e Armagnac** e partecipare a diverse masterclass.

Tra queste la vertical **Choco-Whisky Lab** organizzata **sabato 9 alle 17** da The Glenlivet e T'a Milano.

Per l'occasione Ken Lindsay, Global Brand Ambassador di The Glenlivet e il Maitre Chocolatier di T'aMilano Stefano Bottelli duellano in una doppia verticale –di whisky e di praline –per un intreccio di sapori e consistenze.

Whisky festival, appassionati a raccolta

04-11-2019



E sono 14 anni: traguardo importante e nuove energie per il [Milano Whisky Festival](#), all' *Hotel Marriott* di via Washington sabato 9 e domenica 10 novembre.

Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci celebrano offrendo ulteriori novità per garantire un'esperienza unica. Si raddoppia prima di tutto: sia la sala Le Baron sia la sala Washington ospiteranno il festival. In quei 2mila metri quadrati di spazio, si degusterà il mondo: dalle oltre 100 distillerie scozzesi, a whisky americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi. Ospiti d'onore il Cognac e l'Armagnac. Tornano gli angoli food e l'area *Mixology* con cocktail a tema.

L'edizione 2019 vedrà l'ingresso gratuito e diverse formule: standard al costo di 5 euro con bicchiere e porta bicchiere, silver 15 euro anche con guida al whisky e 7 euro in gettoni per degustazioni e acquisti, gold 30 euro con accesso prioritario, shopping bag e 20 euro in gettoni. Infine diamond, 60 euro, comprende anche due free cocktail al whisky bar, accesso alla vip lounge con tre free soft drink. Le masterclass stanno andando a ruba, quindi bisogna consultare costantemente il [sito](#).

Orari: sabato 9 novembre dalle 14 alle 22.30; domenica 10 novembre dalle 14 alle 21. Info su [whiskyfestival.it](#).



a cura di
Marilena Lualdi

giornalista de La Provincia, scrittrice e blogger, si occupa di economia, natura e umanità: ama i sapori che fanno gustare la terra e le sue storie, nonché - da grande appassionata della Scozia - il mondo del whisky

RUBRICHE

News

Ultimi articoli pubblicati



04-11-2019
Whisky festival, appassionati a raccolta



31-10-2019
È morto Giorgio Grai, colonna dell'enologia italiana



31-10-2019
Vini di Vignaioli, appuntamento a Fornovo



24-10-2019
A Modena in scena Scioccolà, l'evento dedicato al cioccolato



25-10-2019
Torna Taormina Gourmet, viaggio in Sicilia tra formazione e degustazione



24-10-2019
A Milano un weekend goloso con La Città della Pizza

IL GIORNO

Week-end dell'8, 9 e 10 novembre: eventi, sagre. Cosa fare in Lombardia

Laboratori, film, workshop e sagre. Tante idee per il tempo libero



Il **Milano Whisky Festival** si terrà nel weekend **del 9 e 10 novembre**. Per festeggiare, Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno fatto le cose in grande: tante novità per offrire ai sempre più numerosi visitatori – privati e

professionisti del settore – un'esperienza d'eccellenza sia in termini di prodotti che di divertimento. Innanzitutto, spazi più grandi: per la prima volta le due storiche sedi del festival – la sala Le Baron e la sala Washington – saranno entrambe utilizzate per la manifestazione, per un totale di oltre 2.000 mq di spazio. Alle **oltre 100 distillerie** scozzesi si affiancano anche in questa edizione whisky americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi. **Ospiti d'onore il Cognac e l'Armagnac**, per soddisfare i palati di ogni visitatore che varcherà la soglia dell'ormai collaudatissimo **Hotel Marriott, da sempre sede dell'evento**.



Milano Whisky Festival Cognac e Armagnac ospiti d'onore

Publicato il 06 Novembre 2019 | 16:00

Tante novità alla 14ª edizione dell'evento che si svolgerà il 9 e 10 novembre. A partire dalle sedi, entrambe utilizzate (sala Le Baron e sala Washington) per un totale di 2mila metri quadri.

Milano Whisky Festival è pronto ai nastri di partenza. Per il 9 e 10 novembre Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno fatto le cose in grande: tante novità per offrire ai sempre più numerosi visitatori - privati e professionisti del settore - un'esperienza d'eccellenza sia in termini di prodotti che di divertimento. Innanzitutto, spazi più grandi: per la prima volta le due storiche sedi del festival - la sala Le Baron e la sala Washington - saranno entrambe utilizzate per la manifestazione, per un totale di oltre 2mila mq di spazio.



Alle oltre 100 distillerie scozzesi si affiancano anche in questa edizione **whisky** americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi. Ospiti d'onore il Cognac e l'Armagnac, per soddisfare i palati di ogni visitatore che varcherà la soglia dell'ormai collaudatissimo Hotel Marriott, da sempre sede dell'evento.

Se le tradizioni non si abbandonano - come i consueti angoli food per assaggi sfiziosi e l'area Mixology con cocktail a tema preparati al volo dai nostri bartender -, le novità sono sempre ben accette, a partire dalla modalità d'ingresso.

In questa edizione 2019, oltre all'ingresso gratuito, gli organizzatori hanno ideato diverse formule per incontrare le esigenze più disparate. Sono infatti previsti 4 diversi pacchetti:

- Standard: al costo di 5,00 euro si ha diritto al bicchiere e porta bicchiere MWF
- Silver: 15,00 euro per bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020 e 7,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- Gold: 30,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti e 20,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- Diamond: 60,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti, 30,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti, 2 free cocktail al whisky bar, accesso alla Vip Lounge con inclusi 3 Free-Soft Drinks.

Anche l'edizione 2019 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

© Riproduzione riservata

Food Milano Hotel Marriott

Milano Whisky Festival & Fine Spirits 2019

Da sabato 9 novembre a domenica 10 novembre 2019



Sabato 9 e domenica 10 novembre 2019 si svolge a Milano la quattordicesima edizione del **Milano Whisky Festival and Fine Spirits**: l'appuntamento è come di consueto presso l'**Hotel Marriott** di Milano. La manifestazione apre sabato 10 novembre alle ore 14.00 per una non-stop fino alle 22.30; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00.

Le **modalità di registrazione** sono le stesse delle precedenti edizioni: è possibile iscriversi gratuitamente sull' [pagina Facebook del Milano Whisky Festival and Fine Spirits](#) oppure **direttamente all'entrata** che, anche quest'anno è gratuita. Basta dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky (costo **5 euro**) per iniziare la propria esperienza sensoriale. Le degustazioni partono da 3 euro.

Durante l'evento si possono **degustare i migliori whisky disponibili in Italia** (degustazioni a partire da 3 euro), partecipare a **masterclass**, seguire **seminari** e **workshop**, acquistare la propria bottiglia preferita: sono centinaia i whisky in degustazione e vendita oltre ad un ospite d'onore: il cognac.

Per la prima volta le due storiche sedi del festival - la sala Le Baron e la sala Washington - sono entrambe utilizzate per la manifestazione, per un totale di oltre 2000 mq di spazio. Alle oltre **100 distillerie scozzesi** si affiancano anche in questa edizione **whisky americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi**. Ospiti d'onore il **cognac** e l'**armagnac**.

Se le tradizioni non si abbandonano - come i consueti **angoli food per assaggi sfiziosi** e l'**area mixology con cocktail a tema** preparati al volo -, le novità sono sempre ben accette, a partire dalla modalità d'ingresso: in questa edizione 2019, oltre all'**ingresso gratuito**, gli organizzatori hanno ideato diverse formule per incontrare le esigenze più disparate.

Sono infatti previsti **4 diversi pacchetti**: *standard* al costo di **5 euro** (con diritto a bicchiere e porta bicchiere targati *Milano Whisky Festival and Fine Spirits*), *silver* al costo di **15 euro** (per bicchiere e porta bicchiere, guida al whisky 2020 e 7 euro euro in gettoni per degustazioni e acquisti), *gold* al costo di **30 euro** (per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere, guida al whisky 2020, shopping bag e 20 euro in gettoni per degustazioni e acquisti) e *diamond* al costo di **60 euro** (per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere, guida al whisky 2020, shopping bag, 30 euro in gettoni per degustazioni e acquisti, 2 free cocktail al whisky bar, accesso alla Vip Lounge con inclusi 3 free-soft drink).

In entrambe le giornate sono in programma **masterclass** e **seminari**, percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. Per ulteriori informazioni, visitare il [sito ufficiale della manifestazione](#).

Calendario

Date, orari e biglietti



NOVEMBRE 2019						
D	L	M	M	G	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Clicca sul giorno per info su orari e biglietti



Maggiori informazioni sul luogo
Hotel Marriott

Home > Cambiamilano > Due giorni di degustazioni con il Milano Whisky Festival

Cambiamilano

Due giorni di degustazioni con il Milano Whisky Festival

Di **Alessandro Nitini** - 8 Novembre 2019



milano whisky festival

Il **Milano Whisky Festival** compie quattordici anni. E tornerà, domani e domenica, negli ormai tradizionali saloni dell'**hotel Marriott** di via Washington 66. Per quest'edizione sono in programma diverse novità, a cominciare dall'ampliamento degli spazi: per la prima volta le due storiche sedi del festival (la sala Le Baron e la sala Washington) saranno entrambe utilizzate per la manifestazione, per un totale di oltre duemila metri quadrati di spazio.

Alle oltre 100 distillerie scozzesi si affiancano anche in questa edizione whisky americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi. Ospiti d'onore il Cognac e l'Armagnac, per soddisfare i palati di ogni visitatore. L'ingresso al Milano Whisky Festival è gratuito, ma sono stati previsti quattro diversi pacchetti per le degustazioni: da 5 a 60 euro.

Anche l'edizione 2019 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. L'apertura al pubblico sarà domani, dalle 14.00 alle 22.30, domenica, dalle 14.00 alle 21.00. Info su whiskyfestival.it.

ULTIMI ARTICOLI



Fibre di comunità: domani la raccolta di abiti alla Casa della Carità



Milano Jewelry Week, una storia di successo



The Vamps, i nuovi idoli al Fabrique





« Tutti gli eventi

Milano Whisky Festival 2019: date, programma e biglietti



Milano Whisky Festival 2019 torna con un nuovo appuntamento. Il **9 e 10 novembre 2019** presso l'**Hotel Marriott**. Ecco tutte le informazioni utili per partecipare.

Milano Whisky Festival 2019

Programma di Milano Whisky Festival

Presenti **oltre 2000 etichette**. Possibilità di poter degustare whisky e cognac differenti, per tutti i gusti e tutte le tasche. Ogni espositore propone in degustazione i propri **distillati a partire da 3 Euro** al bicchiere. Non mancano neanche whisky/cognac molto importanti dal lungo invecchiamento (anche oltre i 40 anni), o whisky molto rari di distillerie non più esistenti. Una esperienza unica, il meglio delle distillerie Scozzesi (e non solo) e delle distillerie Francesi tutte riunite in un'unica sala di oltre 1200 mq. Tutti gli espositori propongono i loro prodotti in vendita, magari praticando un prezzo particolare solo per la manifestazione, avrai la possibilità di acquistare direttamente ciò che ti è piaciuto.

Anche quest'anno WHISKYSHOP.IT diventerà fisico per due giorni con tutta la sua ampia scelta già presente on-line.

Degustazioni guidate – Masterclass

Se veramente desideri approfondire la tua conoscenza sul whisky ed il cognac e vivere un'esperienza unica ti consigliamo di partecipare ad una masterclass di quelle in programma.

Biglietti

L'ingresso alla manifestazione è GRATUITO, per accedere alla sala espositiva ci si può registrare all'arrivo oppure ON-LINE.

Dove e come raggiungerlo

Il Milano Whisky Festival 2019 si terrà presso **HOTEL MARRIOTT** in Via Washington 66 a Milano. Sul posto è presente un Parcheggio custodito.

Per raggiungere il Festival potrete utilizzare

la Metropolitana MM1 Linea Rossa, direzione

Bisceglie, e scendere alla Fermata Wagner. Oppure potete optare per i bus numero 58, 61, 67, 68, 90 o 91.

Bocconi


BOCCONI
4 BOOKCITY
 14.15 | 11 | 2019

Egea

BOOKCITY
MILANO

Eventi / Cibo e Vino

Degustazioni di whisky ed ottimo cibo: torna il "Milano Whisky Festival"



DOVE

Hotel Marriott

Via Giorgio Washington, 66

QUANDO

Dal 09/11/2019 al 10/11/2019

Sabato: 14-22:30; Domenica: 14-21

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI



Sabato 9 e domenica 10 novembre torna a Milano il *Milano Whisky Festival*, dedicato al distillato d'eccellenza e giunto quest'anno alla sua quattordicesima edizione.

Il festival

L'edizione 2019 si terrà su due sale dell'Hotel Marriott. Protagonista indiscusso dell'iniziativa il whisky, attraverso numerose distillerie scozzesi, americane, giapponesi, indiane, inglesi, irlandesi, italiane, svizzere e di Taiwan. Tra buon cibo da gustare e cocktail da scoprire, non mancheranno il Cognac e l'Armagnac.

Ingresso libero, mentre per le degustazioni ci sono quattro pacchetti da 5 euro (bicchiere e porta bicchiere) a 60 euro.



Alfabeto

Un nuovo modo per raccontare la cultura

Treccani Arte e Antissima

Milano Whisky Festival and Fine Spirits 2019

Quando: 09/11/2019 - 10/11/2019 • Regione: Lombardia • Provincia: Milano

All'Hotel Marriott di Milano, il 9 e 10 Novembre 2019 si terrà la 14^a edizione del Milano Whisky Festival. Riflettori puntati sul whisky ma non solo: Cognac, Brandy e Armagnac conquistano spazi sempre più rilevanti, per accontentare anche gli estimatori di questi distillati.

L'ingresso alla manifestazione è GRATUITO, per accedere alla sala espositiva e saltare la fila della registrazione si può [registrarsi ON-LINE](#) o acquistare un pacchetto per rendere la tua esperienza al Festival più confortevole.

Caratteristica principale del Milano Whisky Festival & Fine Spirits e' la possibilita' di poter degustare in ogni stand whisky e cognac differenti, per tutti i gusti e tutte le tasche, ogni espositore propone in degustazione i propri distillati a partire da 3 Euro al bicchiere (la maggior parte non supera i 5 euro). Non mancano neanche whisky/cognac molto importanti dal lungo invecchiamento (anche oltre i 40 anni), o whisky molto rari di distillerie non più esistenti. Una esperienza unica, il meglio delle distillerie Scozzesi, Irlandesi, Americane, Giapponesi e del resto del mondo riunite in due sale di oltre 2.000 mq.



Titolo dell'evento: Milano Whisky Festival and Fine Spirits

All'Hotel Marriott di Milano, il 9 e 10 Novembre 2019 si terrà la 14^a edizione del Milano Whisky Festival. Riflettori puntati sul whisky ma non solo: Cognac, Brandy e Armagnac conquistano spazi sempre più rilevanti, per accontentare anche gli estimatori di questi distillati.



ANTONIOLI

FW19
SHOP NOW

Home » Eventi a Milano » Food & Drink » Milano Whisky Festival and Fine Spirits 2019

Milano Whisky Festival and Fine Spirits 2019

🗪 Food & Drink

Condividi  



Compie 14 anni il festival dedicato al distillato scozzese: 2000 mq di spazio con gli elementi tradizionali e tante novità

Dopo 14 anni di successi, torna il Milano Whisky Festival, che si terrà nel weekend del 9 e 10 novembre 2019 al Marriott di Via Washington.

Per festeggiare, si faranno le cose in grande: tante novità per offrire ai numerosi visitatori un'esperienza d'eccellenza sia in termini di prodotti che di divertimento. Per la prima volta le due storiche sedi del festival saranno entrambe utilizzate per la manifestazione, per un totale di oltre 2.000 mq di spazio.

Alle oltre 100 distillerie scozzesi si affiancano anche in questa edizione whisky americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi. Ospiti d'onore il Cognac e l'Armagnac, per soddisfare i palati di ogni visitatore. Non mancheranno i consueti angoli food per assaggi sfiziosi e l'area Mixology con cocktail a tema preparati al volo dai nostri bartender.

Gli organizzatori hanno ideato diverse formule per incontrare le esigenze più disparate. Sono infatti previsti 4 diversi pacchetti:

- STANDARD: al costo di 5,00 euro si ha diritto al bicchiere e porta bicchiere MWF
- SILVER: 15,00 euro per bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020 e 7,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- GOLD: 30,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti e 20,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- DIAMOND: 60,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti, 30,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti, 2 free cocktail al whisky bar, accesso alla VIP LOUNGE con inclusi 3 Free-Soft Drinks.

Anche questa edizione 2019 sarà caratterizzata da **Masterclass** e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

9 e 10 Novembre 2019 - Hotel Marriott - Sabato dalle 14.00 alle 22.30, Domenica dalle 14.00 alle 21.00 - ingresso gratuito, pacchetti come specificato nell'articolo

Calendario eventi



Pubblicità su questo sito

Aggiungi il calendario di Paroledivino ai tuoi calendari personali e resta sempre aggiornato con gli eventi!

[ICAL](#) per Mac OSX

[HTML](#) per Outlook, Google Calendar, ecc

N.B.

Le informazioni riportate potrebbero subire modifiche pertanto consigliamo di consultare sempre il sito web di ciascun evento.

Novembre 2019						
Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
				1	2	3
				Milano Wine Festival	Milano Wine Festival	Milano Wine Festival Vini di vignaioli
4	5	6	7	8	9	10
Vini di vignaioli				Merano Wine Festival	Merano Wine Festival Milano Whisky Festival	Milano Whisky Festival Merano Wine Festival
11	12	13	14	15	16	17
Merano Wine Festival	Merano Wine Festival				09/11/2019 - 10/11/2019 @ Milano MI, Italia https://www.whiskyfestival.it/?url=-/ See more details	



MILANO WHISKY FESTIVAL and FINE SPIRITS: tante novità e collaudate tradizioni per questa 14^o edizione.

☆☆☆☆ 0 consensi

Segnala 🚩 - Segnalato rilevante da 0 persone.

⚠️ Questo oggetto attende di essere moderato

Condividi | f t

Quando	Dal 09 Novembre 2019 alle 14:00 al 10 Novembre 2019 alle 21:00
Luogo	hotel Marriott, via washington 66
Indirizzo	Via Giorgio Washington, 66, 20146 Milano MI, Italia

14 anni: tante sono le candeline che spegne quest'anno il **Milano Whisky Festival** che si terrà nel weekend del 9 e 10 novembre 2019.

Per festeggiare, Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno fatto le cose in grande: tante novità per offrire ai sempre più numerosi visitatori – privati e professionisti del settore – un'esperienza d'eccellenza sia in termini di prodotti che di divertimento.

Innanzitutto, **spazi più grandi**: per la prima volta le due storiche sedi del festival – la sala Le Baron e la sala Washington – saranno entrambe utilizzate per la manifestazione, per un totale di oltre 2.000 mq di spazio.

Alle oltre 100 distillerie scozzesi si affiancano anche in questa edizione **whisky americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi. Ospiti d'onore il Cognac e l'Armagnac, per soddisfare i palati di ogni visitatore che varcherà la soglia dell'ormai collaudatissimo Hotel Marriott, da sempre sede dell'evento.**

Se le tradizioni non si abbandonano - come i consueti angoli food per assaggi sfiziosi e l'area Mixology con cocktail a tema preparati al volo dai nostri bartender -, le novità sono sempre ben accette, a partire dalla **modalità d'ingresso**.

In questa edizione 2019, oltre all'ingresso **GRATUITO**, gli organizzatori hanno ideato diverse formule per incontrare le esigenze più disparate. Sono infatti previsti **4 diversi pacchetti**:

- **STANDARD**: al costo di 5,00 euro si ha diritto al bicchiere e porta bicchiere MWF
- **SILVER**: 15,00 euro per bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020 e 7,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **GOLD**: 30,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti e 20,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **DIAMOND**: 60.00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti, 30,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti, 2 free cocktail al whisky bar, accesso alla **VIP LOUNGE** con inclusi 3 Free-Soft Drinks.

Anche l'edizione 2019 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

Insomma: non resta che iniziare il conto alla rovescia e aspettare che la 14^o edizione del **Milano Whisky Festival** abbia inizio!

PROGRAMMA COMPLETO DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS:

Hotel Marriott - Via Washington 66 - MILANO

09-10 NOVEMBRE 2019

Apertura al pubblico: Sabato 09 novembre dalle 14.00 alle 22.30

Domenica 10 novembre dalle 14.00 alle 21.00

PROGRAMMA MASTERCLASS E SEMINARI:

(in continuo aggiornamento) su www.whiskyfestival.it





PUNTARELLA ROSSA

Cerca... Città Tipologia Prezzo Cerca

Home Roma Where to eat in Rome Things to do in Rome Milano Napoli Firenze Bologna Genova Palermo Torino

Eventi food Milano novembre 2019: sagre, festival e cene speciali del mese

9 e 10 novembre

Whisky Festival



Per un intero fine settimana, all'interno dell'**Hotel Marriott** di via Washington, previste decine e decine di degustazioni dedicate al **whisky**. Tra gli appuntamenti del **Whisky Festival** l'interessante verticale di whisky e praline, un duello tra Alain Winchester, il master distiller di The Glenlivet, e Stefano Bottelli, maître chocolatier di T'a Milano.

Data: sabato 9 e domenica 10 novembre 2019

Orario: sabato dalle 14.00 alle 22.30, domenica dalle 14.00 alle 21.00

Prezzo: gratuito (a pagamento le degustazioni, da 5 a 55 euro)

Hotel Marriott, via Washington 66, Milano



OSSERVA ITALIA

Come sono cambiati e come si evolvono i consumi degli italiani. Un osservatorio in tempo reale sull'andamento delle vendite, dei prezzi e degli stili di vita. Giorno per giorno con numeri, persone, fatti e storie

HOME LE STORIE I TREND STILI DI VITA I MERCATI EVENTI ARCHIVIO

Cerca nel sito

CERCA



Salute, tecnologia, impegno sociale: la strada del 2020 è tracciata



#inTendenza Essere "green" da solo non basta: i consumatori vogliono messaggi autentici e trasparenza. Ma anche un po' di divertimento "fanciullesco"

di CRISTINA LAZZATI*

Quali saranno le tendenze del 2020? Intanto, per gli amanti della materia, possiamo dire che i trend del 2020 non saranno ciclopici ma declinazioni più attente di ciò che è già in itinere: da un lato salute e benessere che portano con sé il desiderio di autenticità, trasparenza e impegno sociale; dall'altro la spinta tech che oggi rende possibile ciò che sembrava fantascientifico fino a qualche anno fa. Iniziamo a capire quali saranno i trend della socialità attraverso la lente di una grande corp degli spirits la William Grant & Sons.

Luoghi immersivi, cioè spazi dove l'esperienza racconta o insegna qualcosa, come i ristoranti che offrono cene con minicorso di abbinamento vini. O le giornate dedicate a uno spirit specifico come il **Whisky** Festival, appena conclusosi a Milano: 1.200 mq dedicati al **whisky** (più cognac e armagnac) con degustazioni e masterclass.

Home > Milano > Degustazioni di whisky ed ottimo cibo: torna il "Milano Whisky Festival"

Degustazioni di whisky ed ottimo cibo: torna il "Milano Whisky Festival"

6 Novembre 2019

8



"Milano Whisky Festival" | 9-10 novembre | Hotel Marriot

Leggi anche altri post [Provincia di Milano](#) o leggi [originale](#)

Degustazioni di whisky ed ottimo cibo: torna il "Milano Whisky Festival"

(0,festival,1,hotel,marriot,milano,torna)

Questo contenuto è stato importato con un sistema automatizzato, senza intervento umano. È possibile segnalare la rimozione dei contenuti, leggendo prima le nostre [Note Legali Disclaimer](#)

Scegli Tu!

[Convegno Milano](#)

[Whisky scotch](#)

[Vino whisky](#)

[Hotel Milano](#)

TAGS

[festival](#)

[hotel](#)

[marriot](#)

[Mi piace 0](#)



Daniele Cancellara di Whisky For Breakfast al Milano Whisky Festival 2019

51 visualizzazioni • 11 nov 2019

👍 3 🗨️ 0 ➦ CONDIVIDI ≡ SALVA ⋮



Beverfood.com Edizioni srl
953 iscritti

ISCRIVITI

Leggi l'articolo qui: <https://www.beverfood.com/milano-whis...>

Playlist: Milano Whisky Festival 2019 <https://www.youtube.com/playlist?list...>

MOSTRA ALTRO



Eventi: Vino & Food

da Verona Wine Love | 30 Ott, 2019





MILANO WHISKY FESTIVAL and FINE SPIRITS:14esima edizione

Inserito da [Roberta.riva](#) il 31/10/2019



Località
Lombardia
Milano e provincia
Milano

Descrizione

14 anni: tante sono le candeline che spegne quest'anno il Milano Whisky Festival che si terrà nel weekend del 9 e 10 novembre 2019.

Per festeggiare, Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno fatto le cose in grande: tante novità per offrire ai sempre più numerosi visitatori – privati e professionisti del settore – un'esperienza d'eccellenza sia in termini di prodotti che di divertimento.

Innanzitutto, spazi più grandi: per la prima volta le due storiche sedi del festival – la sala Le Baron e la sala Washington – saranno entrambe utilizzate per la manifestazione, per un totale di oltre 2.000 mq di spazio.

Alle oltre 100 distillerie scozzesi si affiancano anche in questa edizione whisky americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi. Ospiti d'onore il Cognac e l'Armagnac, per soddisfare i palati di ogni visitatore che varcherà la soglia dell'ormai collaudatissimo Hotel Marriott, da sempre sede dell'evento.

Se le tradizioni non si abbandonano - come i consueti angoli food per assaggi sfiziosi e l'area Mixology con cocktail a tema preparati al volo dai nostri bartender -, le novità sono sempre ben accette, a partire dalla modalità d'ingresso.

In questa edizione 2019, oltre all'ingresso GRATUITO, gli organizzatori hanno ideato diverse formule per incontrare le esigenze più disparate. Sono infatti previsti 4 diversi pacchetti:

STANDARD: al costo di 5,00 euro

SILVER: 15,00 euro

GOLD: 30,00 euro

DIAMOND: 60,00 euro

Anche l'edizione 2019 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

Insomma: non resta che iniziare il conto alla rovescia e aspettare che la 14ª edizione del Milano Whisky Festival abbia inizio!

SAB 09.11 2019 – DOM 10.11 2019

Milano Whisky Festival

Bere e Mangiare

Bere e aperitivi

DOVE

→ Marriott Hotel
Via Washington 66, 20146 Milano

QUANDO

sabato 09 novembre 2019 – domenica 10 novembre 2019
H 14:00

QUANTO

Gratis (degustazioni a partire da € 3)

CONTATTI

Sito web



A Milano una cosa è sicura: moriremo sì, ma non di sete. **Non passa mese che non sia dedicato a un grande spirito**, a conferma del fatto che la città in cui viviamo è la più attiva in questo settore. Novembre, per chi come noi non perde mai un colpo, vuol dire una cosa: whisky, nello specifico Milano Whisky Festival.

Una grande manifestazione rivolta a tutti per un prodotto con una storia così intensa che merita di essere raccontata attraverso il modo più semplice: degustandolo. Al Marriott si conosce, si esplora e si fa il giro del mondo con **il distillato di cereali più affascinante della storia**. Siate eleganti, approcciate il vostro bicchiere come si fa a un primo appuntamento: pazienza e rispetto per un prodotto che vi stupirà come mai.

Scritto da **Martina Di Iorio**Contenuto pubblicato su **ZeroMilano - 2019-11-01**

ADVERTISING



LEGGI ANCHE

BERE E MANGIARE

sab 2 novembre

SALAMINO PANE E VINO

BERE E MANGIARE

mer 6 novembre

COCKTAIL & FOOD

BERE E MANGIARE

lun 4 novembre

EAT.MI 2020

YESMILANO WHISKY FESTIVAL

PERCHÉ IL WHISKY NON CONOSCE
MODE

GRATUITO
FOOD
#weekend



Dal **9**
Novembre
2019

Al **10**
Novembre
2019

Marriott Hotel
via Washington, 66

Home / Eventi / Tutti gli eventi / Milano Whisky Festival

Le mode, si sa, sono fatte per passare. Per un po', poi quasi sempre ritornano. Succede per tutto, tranne che per il whisky: il whisky è un capitolo a parte, è un prodotto che non conosce mode, senza ascese né picchiate: è una presenza costante, una certezza, nell'immaginario comune dei suoi seguaci e dei nuovi adepti al **culto del bere**. Perché il whisky è un punto di arrivo. E' il traguardo alla fine di un **percorso degustativo** che dura anni. E' "roba da adulti". Difficile a vent'anni. Talvolta anche a trenta. Ma poi ci si arriva. E difficilmente si torna indietro. Oggi a Milano torna una delle manifestazioni più importanti sul tema, dove qualcuno di noi questo traguardo lo può davvero vedere. Forse addirittura toccare. Sicuramente bere. Lo fa con una serie di ospiti e di addetti ai lavori di notevole importanza, che raccontano il prodotto, avvicinano al rigore etico e morale che sta dietro la produzione di questo spirit, nella bellissima cornice del Marriott Hotel. Släinte!

A cura di [@fabiusday](#)





Milano Whisky Festival and Fine Spirits 2019: i dettagli dell'evento

notizie.it 5 novembre 2019



Milano Whisky Festival 2019

Dopo la [Milano Wine Week](#), il capoluogo lombardo si prepara a celebrare uno dei più celebri distillati con il **Milano Whisky Festival 2019**, giunto ormai alla **quattordicesima edizione**. Tutto è nato da una vacanza in Scozia di **Giuseppe Gervasio Dolci** e **Andrea Giannone**, che ha fatto nascere in loro il desiderio di impegnarsi per diffondere le **sensazioni regalate da un sorso di whisky**.

Milano Whisky Festival 2019: i dettagli

Sabato 9 e domenica 10 novembre 2019 torna il Milano Whisky Festival and Fine Spirits nel consueto appuntamento presso l'**Hotel Marriott**. L'evento avrà inizio alle ore 14:00 di sabato e proseguirà fino alle 22:30; il giorno successivo si replica dalle 14:00 alle 21:00. L'obiettivo del Festival è quello di **importare in Italia la cultura del whisky** di malto scozzese.

Le modalità di registrazione

Accedere alla manifestazione è semplice: ci si può **iscrivere gratuitamente alla pagina Facebook** del Milano Whisky Festival and Fine Spirits oppure **direttamente all'ingresso**. Quest'anno, a differenza delle precedenti edizioni, **l'entrata è gratuita**. Per iniziare il tour dei distillati è necessario dotarsi del **kit di degustazione**: quello standard, composto da bicchiere, sottobicchiere e guida al whisky, costa 5 euro. Ogni assaggio parte poi **da 3 euro**.

Le degustazioni

L'evento permette di degustare **whisky e cognac differenti**, partecipare a **masterclass**, seguire **seminari e workshop**. Grazie ai vari stand presenti sarà inoltre possibile **acquistare bottiglie ricercate o sconosciute**. Al Festival, ovviamente, non mancheranno stand con birra e cibo, tra cui ostriche e salmone.

Gli organizzatori hanno ideato **quattro diverse formule** per soddisfare le esigenze più disparate: i pacchetti standard, silver, gold e diamond, dai rispettivi costi di 5, 15, 30 e 60 euro, danno diritto a una serie crescente di gadget e degustazioni.

Milano Whisky Festival 2019: un'esperienza unica

Il Milano Whisky Festival and Fine Spirits 2019 offre il meglio delle distillerie scozzesi, irlandesi, americane, giapponesi e molte altre, riunite in **due sale di oltre 2.000 mq**. Infatti, per la prima volta **saranno utilizzate entrambe le sedi storiche** dell'evento: la **sala Le Baron** e la **sala Washington**. Si tratta, dunque, di un'occasione da non perdere.



Ristoranti » Locali » Nightlife » Il Cocktail Wowowow » Il Piatto Wowowow » Viaggi di Gusto » Eventi » Focus On



Milano Whisky Festival: il 9 e 10 novembre all'Hotel Marriott

Home

Cocktail

Milano Whisky Festival: il 9 e 10 novembre all'Hotel Marriott

Ricerca per:

 Cerca

Posted By Claudio Burdi on Nov 8, 2019 | 0 comments

Sabato 9 e domenica 10 novembre, torna all'Hotel Marriott di via Washington 66 il **Milano Whisky Festival and Wine Spirits** per una quattordicesima edizione sempre più grande.



foto da FB di Milano Whisky Festival

Un appuntamento atteso e rodato per estimatori e professionisti del settore beverage ma anche per curiosi con la voglia di scoprire il mondo intorno al più blasonato dei distillati. Nelle sale Le Baron e Washington dell'albergo si potranno **gustare e acquistare i prodotti di oltre 100 distillerie scozzesi ma anche etichette americane, giapponesi, indiane, inglesi, irlandesi, islandesi, italiane, svizzeri e taiwanesi e anche Cognac e Armagnac**, senza dimenticare i tradizionali food corner e l'area mixology con bartender pronti a miscelare cocktail a tema. E come sempre non mancano i momenti formativi tra masterclass, seminari e percorsi guidati per approfondire o apprendere storia e curiosità dei protagonisti alcolici della manifestazione (il programma sul [sito](#) dell'evento).



Articoli recenti

- ▶ Milano Whisky Festival: il 9 e 10 novembre all'Hotel Marriott
- ▶ Spaghetti di Gragnano. Pomodoro San Marzano... con Vista
- ▶ Halloween 2019 a Milano e non solo
- ▶ Al MegaWatt Court è tempo di theRUMday e theWHISKYDay
- ▶ Golosaria: dal 26 al 28 ottobre, il mondo del food e del vino è tutto da provare

Archivi

- ▶ novembre 2019
- ▶ ottobre 2019
- ▶ settembre 2019
- ▶ agosto 2019
- ▶ luglio 2019

Categorie

- ▶ Clubbing
- ▶ Cocktail
- ▶ Eventi
- ▶ Focus On
- ▶ Food
- ▶ Fuori porta
- ▶ Fuori porta
- ▶ Fuori porta
- ▶ Il Piatto Wowowow

Al **Milano Whisky Festival si accede gratuitamente** (sabato dalle 14 alle 22.30, domenica dalle 14.00 alle 21) mentre per le degustazioni ci sono diverse formule: con la Standard a 5€ si ha diritto al bicchiere e porta bicchiere MWF; con la Silver a 15€ si ha in più la guida al whisky 2020 e 7€ in gettoni per degustazioni e acquisti; la Gold a 30 € prevede anche l'accesso prioritario, la shopping bag MWF oltre a 20€ in gettoni; infine la Diamond a 60€ tutto quanto compreso nelle altre formule con 30€ in gettoni, 2 free cocktail al whisky bar, accesso alla Vip Lounge con inclusi 3 free soft drinks.



Whisky: è di nuovo golden age

Giu 10, 2020



Partiamo da un dato: "Dal 2015 assistiamo a una crescita dell'interesse per il whisky, che conquista sempre più giovani e donne. Sia liscio, sia come ingrediente nei drink. E così arrivano referenze pensate per la mixology e prodotti che strizzano l'occhio a un target giovane e con capacità di spesa contenuta". Chi parla è **Gabriele Rondani**, direttore marketing del distributore Rinaldi 1957. Ma la sua opinione è condivisa da tutti i protagonisti di questa inchiesta.

LO SCENARIO

Che il whisky tiri lo dimostra anche il successo delle manifestazioni a tema: dal Milano Whisky Festival che alla 14esima stagione ha duplicato gli spazi al Roma Whisky Festival che ha registrato oltre 5 mila presenze nell'ultima edizione, fino al theWHISKYday organizzato nel capoluogo lombardo da Bartender.it che da novembre 2020 non sarà più insieme al theRUMday. Non è tutto: un altro segnale viene dalle case d'asta. Vi sareste mai immaginati che il whisky avrebbe superato il valore dei prestigiosi vini francesi?! È successo. Da Christie's, per esempio, nei mesi scorsi la bottiglia battuta al prezzo più alto non è stata uno champagne, ma un Macallan 1926 Single Malt invecchiato sessant'anni.

UNO SGUARDO ALLE TENDENZE



In questo scenario “si inserisce il boom dei NAS (No Age Statement), ovvero dei whisky privi dell’età di invecchiamento in etichetta, dal gusto più semplice e dal costo contenuto pensati per un uso nella mixology e per un pubblico alle prime armi” osserva Walter Gosso, advocacy manager di Compagnia dei Caraibi. Più in generale, oggi nascono in tutto il mondo referenze che fanno leva su facilità di bevuta, marketing e prezzo per

avvicinare il target dei giovani adulti. Qualche esempio? Prima di Natale è stato lanciato The Glenlivet Captain’s Reserve, un single malt invecchiato a fine maturazione in botti di cognac venduto in una confezione viola (come il colore delle vinacce) con tanto di etichetta a tono, un packaging che chiaramente punta al pubblico femminile. Per donne e giovani, poi, è arrivato il Jameson Caskmates IPA Edition, primo whiskey targato Jameson invecchiato a fine maturazione in botti di birra IPA artigianale. Due parole, inoltre, meritano le bottiglie speciali dedicate alle serie tv. Una su tutte: di grande successo è stata l’iniziativa targata Game of Thrones di Diageo (azienda leader mondiale del mercato delle bevande alcoliche) e HBO. “Si tratta di una collezione di nove Single Malt storici che sono stati presentati però con un imballaggio speciale, tematico. Di queste, i primi sette sono dedicati alle sette casate, l’ottavo ai Guardiani della notte e l’ultimo, Six Kingdoms – Mortlach 15YO (uscito da poco) a Bran Stark, ultimo Greenseer e nuovo Re sul Trono di Spade”, ricorda Franco Gasparri Master Ambassador di Diageo. Che poi commenta: “Senza dubbio è stata un’operazione di marketing azzeccata. La risposta del pubblico è stata estremamente positiva, così come quella degli operatori di settore”. Non è finita: come avviene nel mondo del gin, anche in quello del whisky oggi territorialità



e uso di materie prime del luogo sono fattori determinanti per il successo. Risultato? “Sono state lanciate etichette in Paesi privi di una tradizione nella produzione del whisky come Italia, Francia e Messico”, ricorda **Luigi Ferrario**, co-titolare di Casa Mia, il primo cocktail bar di Milano a introdurre nel 2015 una whisky list con oltre 100 referenze, che oggi sfiorano le 200. E ancora: “Ulteriore trend è il moltiplicarsi delle distillerie indipendenti e artigianali, fenomeno che ricorda quanto è accaduto nel

settore della birra”, commenta Claudio Riva, fondatore e presidente di Whisky Club Italia.

COME AVVICINARE UN NEOFITA DEL WHISKY AI DRINK A BASE DI QUESTO DISTILLATO

Sono tutti d'accordo che, eccezioni a parte, è una strategia vincente offrire un dram di prodotto in purezza prima di un cocktail. "Inoltre, all'inizio è meglio fare assaggiare i classici con il whisky piuttosto che i vostri signature", sottolinea



WalterGosso. Ma come invogliare la clientela a sperimentare drink con il whisky? "Essenziale è promuovere i cocktail e le varie referenze al tavolo, così come ascoltare il cliente e indagarne i gusti", spiega Luigi Ferrario. Inoltre, "se non si può introdurre un menù esclusivo per il whisky vale la pena perlomeno dedicare una sezione della carta alle etichette disponibili", aggiunge **Pino Perrone** organizzatore del Roma Whisky

Festival e tra i massimi esperti di questo distillato. Lo fanno, tra gli altri, l'Atmosphere American Pub di Milano e il Gipsy di Roma.

COME ORGANIZZARE LA BOTTIGLIERIA: i consigli di ANDREA GIANNONE, ideatore del Milano Whisky Festival

Street bar di città o di provincia, aperto dalle 18 a tarda notte: oltre alla linea base con un whisky per tipologia (Scotch, Irish, Bourbon e Rye), è bene disporre di almeno due altri validi Irish, di 3 o 4 Scotch Single Malt di qualità (in termini di prezzo, parliamo di bottiglie tra i 50 e i 130 euro) e di un paio di referenze giapponesi di Single Malt. Cocktail bar di un hotel a 5 stelle: l'assortimento deve essere uguale a quello di uno street bar serale, ma arricchito da una dozzina di referenze importanti di Scotch Whisky (con bottiglie dai 200 fino ai 300 euro) da offrire al bicchiere. Bar caffetteria diurno: in questo genere di locale il whisky è poco richiesto. Sono quindi sufficienti un paio di Scotch, un Irish, un Bourbon ed eventualmente un Rye. Quanto investire per i whisky da miscelare nei drink: spetta al gusto e alla strategia commerciale del barman scegliere nello specifico le etichette della linea base, ma il consiglio è di orientarsi su prodotti tra i 15 e i 20 euro per creare i classici e i signature in menù e di proporre referenze entro i 30 euro (con un sovrapprezzo rispetto al menù) per i drink

QUALE DRINK PROPORRE A UN NEOFITA DEL WHISKY: i consigli di



CLAUDIO RIVA, fondatore e presidente di Whisky Club Italia

Se non esistono regole rigide, ci sono alcune massime da tenere presente. "In genere, un amante del Daiquiri apprezza il Whisky Sour in coppetta senza ghiaccio con un Bourbon morbido. Per chi beve drink bitter come il Negroni, invece, sono più indicati Manhattan, Rob Roy e Old Fashioned. E ancora: gli appassionati del Mojito

potranno gradire un Mint Julep magari rivisitato in chiave più morbida (vedi la ricetta di Adriana Firicano, Lady Amarena Italia 2019, ndr) e i fan dello zenzero un "Penicillin".

Le buone iniziative Lombarde

Weekendidea

[Home page](#)[Ricerca](#)[Segnala Iniziative](#)[Diari di viaggio](#)[A proposito di noi](#)[Privacy e GDPR](#)

Milano whisky festival and fine spirits



14 anni: tante sono le candeline che spegne quest'anno il **Milano Whisky Festival** che si terrà nel weekend del **9 e 10 novembre 2019**. Per festeggiare, Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno fatto le cose in grande: tante novità per offrire ai sempre più numerosi visitatori – privati e professionisti del settore – un'esperienza d'eccellenza sia in termini di prodotti che di divertimento.

Innanzitutto, spazi più grandi: per la prima volta le due storiche sedi del festival – la sala Le Baron e la sala Washington – saranno entrambe utilizzate per la manifestazione, per un totale di oltre 2.000 mq di spazio.

Alle **oltre 100 distillerie** scozzesi si affiancano anche in questa edizione whisky americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi. Ospiti d'onore il Cognac e l'Armagnac, per soddisfare i palati di ogni visitatore che varcherà la soglia dell'ormai collaudatissimo Hotel Marriott, da sempre sede dell'evento.

Se le tradizioni non si abbandonano - come i consueti angoli food per assaggi sfiziosi e l'area **Mixology** con cocktail a tema preparati al volo dai nostri bartender -, le novità sono sempre ben accette, a partire dalla modalità d'ingresso.

In questa edizione 2019, oltre all'**ingresso GRATUITO**, gli organizzatori hanno ideato diverse formule per incontrare le esigenze più disparate. Sono infatti previsti 4 diversi pacchetti:

- **STANDARD:** al costo di 5,00 euro si ha diritto al bicchiere e porta bicchiere MWF
- **SILVER:** 15,00 euro per bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020 e 7,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **GOLD:** 30,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti e 20,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **DIAMOND:** 60,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti, 30,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti, 2 free cocktail al whisky bar, accesso alla VIP LOUNGE con inclusi 3 Free-Soft Drinks.

Anche l'edizione 2019 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

Insomma: non resta che iniziare il conto alla rovescia e aspettare che la 14° edizione del Milano Whisky Festival abbia inizio!

PROGRAMMA COMPLETO DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS:

Hotel Marriott - Via Washington 66 - MILANO

09-10 NOVEMBRE 2019

Apertura al pubblico: Sabato 09 novembre dalle 14.00 alle 22.30

Domenica 10 novembre dalle 14.00 alle 21.00

PROGRAMMA MASTERCLASS E SEMINARI:
(in continuo aggiornamento) su www.whiskyfestival.it

Informazioni Evento

Cosa:

Milano whisky festival and fine spirits

Date:

dal: 09/11/2019

al: 10/11/2019

Dove:

Hotel Marriott, Via Washington, 66 (MI)

Provincia:

Milano

Descrizione:

Due giorni dedicata al whisky e fine spirits

Tipo Evento:

Mostramercato

Link Riferimento:

www.whiskyfestival.it

buonielibretti
Buono a sapersi

CON IL LIBRETTO SMART
FAI UN REGALO AL TUO SMARTPHONE

buonielibretti
Buono a sapersi

Cerca tra 30.000 eventi e 5.000 indirizzi...

CERCA



Milano Whisky Festival all'Hotel Marriott



Indirizzo e contatti

Hotel Marriott
Via Washington 66 Milano

Quando

dal 09/11/2019
[Guarda le date e gli orari](#)

Prezzo

Ingresso libero. Pacchetti degustazione 5/60 euro

di Federica Maccotta

Compie 14 anni il **"Milano Whisky Festival"**, che per l'edizione 2019 si espande su due sale e duemila metri quadrati all'**Hotel Marriott**. Al centro della manifestazione, **sabato 9 e domenica 10 novembre**, c'è, naturalmente, il whisky: presenti distillerie scozzesi, americane, giapponesi, indiane, inglesi, irlandesi, islandesi, italiane, svizzere e di Taiwan. Ospiti d'onore il Cognac e l'Armagnac; non mancano cibo e cocktail. L'ingresso è libero (seminari a pagamento, da prenotare sul sito), mentre per le degustazioni ci sono quattro pacchetti da 5 euro (bicchiere e porta bicchiere) a 60 euro. Orari: sabato 9 ore 14-22.30, domenica 10 ore 14-21.

Date e orari

HOTEL MARRIOTT
Via Washington 66
dal 09/11/2019
di Sabato dalle 14:00 alle 22:30

dal 09/11/2019
di Domenica dalle 14:00 alle 21:00

I MIEI PREFERITI

LOGIN

VIVIMILANO SUI SOCIAL



VARIS HYBRID

BONUS di € 4.500

QUALUNQUE SIA IL TUO USATO.



Feste, mercati e fiere

Libri, incontri e firmacopie

Rassegne

Sport: yoga, maratone, bici

Visite guidate

FASCIA DI PREZZO

€ €€ €€€ €€€€

CERCA PER ZONA

Affori - Maciachini - Bicocca

Baggio - Lorenteggio - San Siro

Bocconi - Rinamonti - Rogoredo

CATEGORIE

Eventi food e degustazioni

Feste, mercati e fiere

Libri, incontri e firmacopie

Rassegne

Sport: yoga, maratone, bici



Con l'App UnipolSai puoi attivare il carro attrezzi e seguirlo durante tutto il percorso.

UnipolSai UnipolSai

Polizza Auto UnipolSai

Un Agente sempre al tuo fianco e l'APP per assisterti da vicino. Calcola ora l'offerta

[Home](#) [news ed eventi](#) [news](#) [Milano Whisky Festival 2019: i migliori assaggi](#)

Milano Whisky Festival 2019: i migliori assaggi

LA 14° EDIZIONE SI CONFERMA L'APPUNTAMENTO PIÙ IMPORTANTE D'ITALIA PER IL DISTILLATO DI CEREALI

19 Novembre 2019 Giacomo Merlotti



MILANO - "Ho visto cose che voi astemi non potete nemmeno immaginare" recita una delle magliette celebrative dell'ultimo Milano Whisky Festival parafrasando la più nota scena del film *Blade Runner*. Ma al di là dell'ironia la simpatica polo sintetizza bene cosa è stata la 14° edizione del Festival.

Due giorni e circa 2.000 metri quadri suddivisi in due sale del **Marriott Hotel** di via Washington a **Milano**. Oltre 2.000 etichette a rappresentare più di 200 distillerie da tutto il mondo, mixology, e 30 fra Masterclass e seminari. Il tutto per raccontare, celebrare, scoprire o approfondire il Re dei distillati. Il **Whisk(e)y**.



Formula vincente ormai da tre lustri il Milano Whisky Festival è "il" **punto di riferimento nazionale** per il famoso distillato di cereali. Attraverso i suoi banchi d'assaggio si può esplorare l'intero panorama mondiale, dai nomi noti alle piccole distillerie, dalle nuove release dei grandi gruppi agli imbottigliamenti indipendenti.

Occasione imperdibile, quindi, per appassionati, esperti, addetti del settore o semplici curiosi che desiderano assaggiare qualche buon *dram* ed approfondirne la conoscenza parlando e confrontandosi con gli operatori.

Un parco giochi del bere in cui ogni palato può trovare il prodotto (o i prodotti) più in linea col proprio gusto. Ecco la selezione di **Winemag**.

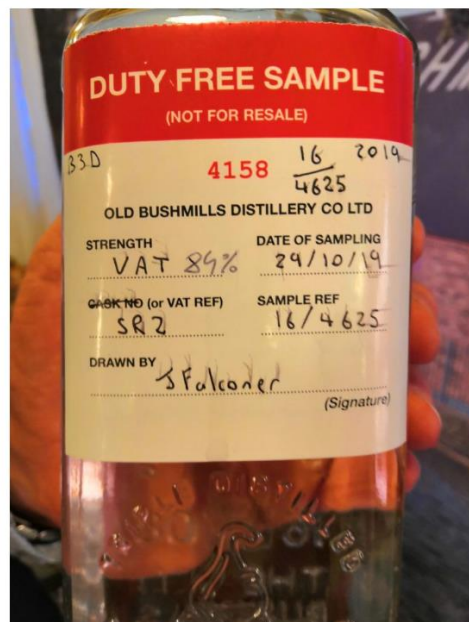
I MIGLIORI ASSAGGI

Impossibile non partire dal vincitore del **World Whisky Award 2019 - World Best Single Malt**. Bottiglia purtroppo non più disponibile sul mercato è l'**Irish Single Malt Whiskey 24 anni di Teeling**, imbottigliato ad agosto 2016 dopo invecchiamenti in botti ex Bourbon ed ex Sauternes.

Un'esplosione di frutta gialla (pesca in prevalenza) e rossa (prugna su tutto) tanto al naso quanto in bocca cui seguono note di miele, vaniglia, caramello, frutta esotica ed una leggera speziatura tendente al cacao. Finale lungo, lunghissimo, che non si fa dimenticare per un bel po' di tempo.

Sempre rimanendo in casa Teeling ottima prova per il **Single Pot Still**. Si tratta del primo single malt prodotto dalla nuova distilleria di **Dublino**. 50% di orzo maltato e 50% di orzo non maltato. Tre tipi di legno per l'invecchiamento (età non dichiarata, ma il suddetto impianto è del 2015). Di medio corpo, morbido fruttato e burroso come un Irish dovrebbe essere.

Per rimanere in terra irlandese, stavolta del Nord, non si può non parlare di **Bushmills**. La più antica distilleria attiva al mondo (fu fondata nel 1608) presenta una verticale dei propri prodotti con il blended **Black Bush** ed i **Single Malt 10 y.o., 16 y.o., 21 y.o.** di cui il più equilibrato è senza dubbio il 16 anni. Giusta via di mezzo fra le note della materia prima e quelle del legno.



Curiosa l'iniziativa della distilleria di portare in assaggio anche il **distillato puro**, così come esce dagli alambicchi a valle delle tre distillazioni. Uno spirito bianco di orzo "atto a diventare Irish Whiskey" (direbbero i sommelier) ad 84% prelevato lo scorso 29 ottobre 2019. Al palato brucia molto meno di quanto ci si aspetti, grande astringenza sulle gengive ma ricco di quelle note di cereali, malto e tostatura che poi ritroveremo nei whiskey.

The **Glenlivet Single Cask Edition 15 y.o. Sherry Butt**, 58,6%. Il whisky dello **Speyside** botte ex Sherry per definizione. Spezie, frutta disidratata, pungente eppur non fastidioso per un naso ed un palato intriganti.

Sempre interessanti le selezioni di **Wilson & Morgan** fra cui spicca il **Mcduff 2006**, intenso ed equilibrato con una persistenza seducente che evolve dal sottobosco allo speziato ed alla frutta surmatura, così come le selezioni di **Douglas Laing's** guidate da un ottimo **Glenrothes 12 anni**.

Sul fronte dei torbati da notare l'ultima release di **Ardbeg** ed il gradazione piena di **Smokehead**. Se **Ardbeg An Oa**, fa contenti gli appassionati con grandi note di fumo, tabacco e toffee è **High Voltage** di **Smokehead** a stupire.



Marchio che strizza l'occhio ai giovani grazie ad un packaging accattivante ed al misterioso nome (mai svelato) della distilleria che lo produce **Smokehead**, col suo **High Voltage**, colpisce per la sua sola apparente semplicità. Se la dicitura "**Explosive**" sulla confezione lascia presagire un pugno di fumo al naso ecco che in realtà il sorso regala note verdi di fieno, di tabacco, di erbe medicinali.

Interessante il "gioco" di **Ballantine's** che, famosa per il suo blended, da un po' di tempo propone unica al mondo imbottigliamenti separati dei tre single malt che compongono il blend. **Miltonduff 15 y.o.**, facile e scorrevole con note di vaniglia, liquirizia, caramello. **Glenburgie 15 y.o.** più dolce e corposo. **Glentauchers 15 y.o.** fine ed elegante con agrumi, pasta frolla, frutti rossi.

I più letti

OGGI



Nel 2030 una nuova Milano: la città riparte da Piazzale Loreto
 su [Attività](#)



Fiere Milano 2020: il calendario de eventi in programma
 su [Eventi Milano](#)



Bookcity 2019: le date e il program dell'evento a Milano
 su [Eventi Milano](#)

Milano | **CULTURA MILANO** 05/11/2019 | di Redazione Notizie.it

Milano Whisky Festival and Fine Spirits 2019: i dettagli dell'evento

All'Hotel Marriott di Milano torna il Festival del Whisky, un viaggio sensoriale tra degustazioni e assaggi sfiziosi per provare sensazioni uniche.

Dopo la **Milano Wine Week**, il capoluogo lombardo si prepara a celebrare uno dei più celebri distillati con il **Milano Whisky Festival 2019**, giunto ormai alla **quattordicesima edizione**. Tutto è nato da una vacanza in Scozia di **Giuseppe Gervasio Dolci** e **Andrea Giannone**, che ha fatto nascere in loro il desiderio di impegnarsi per diffondere **le sensazioni regalate da un sorso di whisky**.

Milano Whisky Festival 2019: i dettagli

Sabato 9 e domenica 10 novembre 2019 torna il Milano Whisky Festival and Fine Spirits nel consueto appuntamento presso l'**Hotel Marriott**. L'evento avrà

Quest'anno, a differenza delle precedenti edizioni, **l'entrata è gratuita**. Per iniziare il tour dei distillati è necessario dotarsi del **kit di degustazione**: quello standard, composto da bicchiere, sottobicchiere e guida al whisky, costa 5 euro. Ogni assaggio parte poi **da 3 euro**.

alla **pagina Facebook** del Milano Whisky Festival and Fine Spirits oppure **direttamente all'ingresso**.

Quest'anno, a differenza delle precedenti edizioni, **l'entrata è gratuita**. Per iniziare il tour dei distillati è necessario dotarsi del **kit di degustazione**: quello standard, composto da bicchiere, sottobicchiere e guida al whisky, costa 5 euro. Ogni assaggio parte poi **da 3 euro**.

Infatti, per la prima volta **saranno utilizzate entrambe le sedi storiche** dell'evento: la **sala Le Baron** e la **sala Washington**. Si tratta, dunque, di un'occasione da non perdere.



CURIOSITÀ

A tutto whisky: torna l'appuntamento con Milano Whisky Festival



di **Emanuela Brumana** - 23/10/2019 09:46 | aggiornato 23/10/2019 09:50

Due giorni dedicati ai distillanti provenienti da ogni parte del mondo: degustazioni, eventi, masterclass per portare a Milano tutte le sfumature di gusto del whisky (E non solo!).



Ufficio stampa | Milano Whisky Festival

0 condivisioni 0 commenti 2 min

COMMENTA CONDIVIDI TWITTA

Torna come ogni anno a novembre il **Milano Whisky Festival**. Per questa XIV edizione, l'organizzazione non si è risparmiata, pensando a tante novità per offrire una proposta rinnovata agli affezionati visitatori e alle nuove presenze che quest'anno varcheranno per la prima volta la soglia dell'Hotel Marriott per entrare nel tempio dei distillati.

L'appuntamento è il fine settimana del **9 e 10 novembre**, il luogo, come già anticipato è sempre lo stesso: l'hotel Marriott, ma quest'anno ci saranno **spazi più grandi** dedicati ad espositori, produttori e rivenditori, per un totale di 2.000 metri quadri.

I partecipanti potranno così degustare etichette provenienti ovviamente dalla Scozia, ma anche dall'America, dal Giappone, dall'Inghilterra, dall'India, da Taiwan e persino dal Bel Paese.



Come sempre, il Milano Whisky Festival non chiude le porte in faccia agli altri distillati, anzi! Spazio anche per **Cognac e Armagnac**, che saranno venduti e degustati per un'esperienza completa (che non dimentica i **cocktail**: attiva l'area mixologi, dove i bartender di Milano Whisky Festival vi aspettano per preparare cocktail a tema). E per non dimenticare il piacere del buon cibo, spazio anche ad assaggi sfiziosi nei consueti **angoli food**.

Infine, come sempre, per chi vuole davvero approfondire il mondo del whisky, ci saranno diverse **masterclass**, per approfondire la produzione di una zona geografica, una distilleria o per cominciare a entrare nel mondo avvolgente del whisky. Per consultare l'elenco e prenotarsi, visitare il [sito della manifestazione](#).

Orari e informazioni sui biglietti

L'ingresso all'area del festival è gratuita, ma ci sono anche diverse formule che permettono di acquistare "pacchetti" più complessi:

- **Biglietto standard** (5 euro): include il bicchiere e il portabicchiere marchiati Milano Whisky Festival;
- **Biglietto Silver** (15 euro): include il bicchiere e il portabicchiere marchiati Milano Whisky Festival, la guida al whisky 2020 e 7 euro in gettoni per degustazioni e acquisti;
- **Biglietto Gold** (30 euro - accesso prioritario): include il bicchiere e il portabicchiere marchiati Milano Whisky Festival, la guida al whisky 2020, la shopping bag di MWF e 20 euro in gettoni per degustazioni e acquisti;
- **Biglietto Diamond** (60 euro - accesso prioritario): include il bicchiere e il portabicchiere marchiati Milano Whisky Festival, la guida al whisky 2020, la shopping bag di MWF e 30 euro in gettoni per degustazioni e acquisti, 2 free cocktail al whisky bar, accesso alla VIP LOUNGE con inclusi 3 Free-Soft Drinks.

Appuntamento allora a Milano, per tutti gli amanti del whisky!





Cerca News/Documents



Cerca Az

12/11/2019 | Categoria Notizie [Distillati, Liquori](#) | 293 letture

MILANO WHISKY FESTIVAL: IL BOOM DEL RE DEGLI SPIRITS IN CRESCITA CONTINUA



Il Milano Whisky Festival si conferma ancora una volta un appuntamento imperdibile per gli appassionati. In tantissimi hanno affollato le due giornate all'Hotel Marriott di Milano, nella quattordicesima edizione andata in scena il 9 e 10 novembre. Un fenomeno in crescita quello del Whisky in Italia, come conferma anche Daniele Cancellara, Barmanager del Rasputin di Firenze e ideatore del format Whisky For Breakfast. "Il mercato in Italia sta crescendo, siamo a un +25% di consumi nell'ultimo anno, sia in casa che al bar, liscio e miscelato". Cresce l'attenzione di pubblico e di addetti del settore, la conferma in arrivo da Milano. Una kermesse quella del Milano Whisky Festival che in quattordici anni è cresciuta in maniera esponenziale. Mattoncino su mattoncino, Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno radunato il pubblico delle grandi occasioni. Un festival che nasce dalla passione e dall'amicizia, con l'obiettivo della diffusione in Italia della cultura del whisky. Una conoscenza sempre più approfondita delle numerose distillerie, a partire dalle Highlands e dal resto del mondo, con i segreti delle persone che vi lavorano con passione. Un parco giochi, tra blend, distillazioni, grado pieno, malto e torba abbiamo fatto anche noi di Beverfood un giro tra gli stand degli espositori al Milano Whisky Festival e vi raccontiamo come è andata.



Alla Whisky Selection di Pallini abbiamo incontrato Luigi Barzini che ci ha parlato di Berry Bros. & Rudd, tra blended malt e whisky scotch. Affascinante l'etichetta in fotografia, un luogo misterioso non svelato nel cuore della Scozia



Sempre carichi di novità i ragazzi di Compagnia dei Caraibi, Walter Gosso ci porta alla scoperta di Hinch, un whiskey dallo stile e dalla cultura Nord-Irlandese a pochi chilometri dalla capitale Belfast, una presenza che ha fatto il pieno in una delle tante masterclass organizzate a Milano.



Walter Grosso di Compagnia dei Caraibi - Hin...

Guarda più tardi Condividi

Prima assoluta per Cuzziol al Milano Whisky Festival. Soddisfazione nelle parole di Dario Crisci, che ha presentato Filey Bay prima distilleria dello Yorkshire, concentrandosi sulle materie prime di proprietà della famiglia, acqua e orzo. Spazio anche alla linea di The Whistler di Boann Distillery.



Dario Crisci di Cuzziol - Milano Whisky Festiva...

Guarda più tardi Condividi

Insieme a Franco Gasparri siamo andati alla scoperta delle novità della special releases di Diageo, colosso mondiale del mondo degli spirits che sulla parte Whisky fa sul serio. Una gamma ampia quella dei prodotti speciali che raccontano di single malt, lunghi invecchiamenti, distillerie chiuse e altre storiche funzionanti. Il Master Ambassador ha focalizzato la sua attenzione su Lagavaulin, un 12 anni imbottigliato a grado pieno e non filtrato a freddo.



Franco Gasparri di Diageo: 2019 Special Rele...

Guarda più tardi Condividi

Un overview sulla Scozia quella fatta al banco di Rinaldi 1957. Il commento di Paolo Vercellis analizza anche come stia crescendo l'interesse da parte dei giovani che si avvicinano al mondo del Whisky, sempre più attirati dal fascino e dalla conoscenza di questo mondo.



Paolo Vercellis di Rinaldi 1957 al Milano Whis...

Guarda più tardi Condividi

Il sogno dei ragazzi di Dream Whisky si è avverato. Un progetto giovane, partito nel gennaio

Il sogno dei ragazzi di Dream Whisky si è avverato. Un progetto giovane, partito nel gennaio del 2019, che vede già alla luce due prodotti imbottigliati. Marco Maltagliati ci ha parlato dell'avventura di Dream Whisky, dell'etichetta presentata in anteprima a Milano, Dream Whisky N°2 e dei prossimi passi.



Una tradizione quella del Whisky che sta allargando i confini, come nel caso di Paul Jhon. Parliamo di India, di un prodotto in cui stanno credendo molto in Ghilardi Selezioni, prossimamente punteranno a inserire in catalogo anche Nirvana, un single malt ideale per la miscelazione.





✓ FOOD E SAGRE

Milano Whisky Festival 2019: weekend con i migliori spirits da tutto il mondo



Oriana Davini · 14 ore fa



Gli spirits più prestigiosi del mondo riuniti in una sola location a disposizione del pubblico: se amate il genere, il prossimo weekend avete un appuntamento con il **Milano Whisky Festival & Fine Rum**.

Edizione 2019 di un evento riservato a una nicchia di mercato che in Italia abbraccia sempre più appassionati, il Milano Whisky Festival conferma la storica location all'**Hotel Marriott** (via Washington 66) e mette in campo un programma di **degustazioni e masterclass** dedicate non solo al whisky ma anche a cognac, brandy e Armagnac.

Orari e programma



Si parte sabato con una no stop dalle 14 alle 22.30 e domenica si replica fino alle 21.

L'edizione 2019 sarà ancora più grande: due sale, per un totale di 2mila metri quadri dove oltre cento distillerie scozzesi si affiancano a whisky americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi.



Cosmetici per capelli



Ann. Copri il diradamento dei capelli con i prodotti Hairshopeurope

Hairshopeurope

[Scopri di più](#)

E poi masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. **L'angolo food** è ormai diventato una piacevole tradizione e accostare ostriche e raffinate proposte food rappresenta una pausa gustosa tra un assaggio e l'altro. Parimenti, **l'area Mixology** offrirà esperienze di degustazioni uniche, con cocktail preparati per l'occasione da bartender di rilievo.

Ingresso

Come l'anno scorso, sarà possibile iscriversi al **Milano Whisky Festival** direttamente dal [sito](#) oppure direttamente all'entrata ma cambiano le modalità di ingresso.

Quattro sono infatti i pacchetti studiati:

- **Standard** (5 euro): bicchiere e porta bicchiere MWF
- **Silver** (15 euro): bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020 e 7 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **Gold** (30 euro): accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti e 20,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **Diamond** (60 euro): accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti, 30,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti, 2 free cocktail al whisky bar, accesso alla VIP LOUNGE con inclusi 3 Free-Soft Drinks



ILFOGLIO

abbonati

Accedi

Paywall

conosci i foglianti

Newsletter

FAQ



IL FOGLIO DI OGGI

FOGLIO SPORTIVO

FOGLIO WEEKEND

IL FOGLIO

MANOVRA | ILVA | IRAQ | BREXIT

elefantino politica economia chiesa esteri editoriali cultura sport lettere meteo blog lo sfoglio

sezioni

di Maurizio Baruffaldi

9 Novembre 2019 alle 06:00



NUOVA MINI FULL ELECTRIC.
SOLO IN LOMBARDIA,
TUA DA 17.900 € CON:
2.000 € DI VANTAGGIO CLIENTE
APPLICATO DALLA
CONCESSIONARIA SUL PREZZO
DI LISTINO.

SCOPRI DI PIÙ

Se non hai tempo di andare in Scozia, la Scozia te la portiamo noi. Questo l'incipit che apre la guida del **Milano Whisky Festival**. E da bevitore curioso e grossolano mi precipito a

incontrare **Andrea Giannone**, ideatore e organizzatore del festival insieme a **Giuseppe Gervasio Dolci**. La scrivania dell'ufficio è circondata di bottiglie di tutte le forme e misure, il malto scozzese ci circonda, ma nonostante la testa piena di serie tv dove viene bevuto a ripetizione è ancora mattina, da post cappuccino per un italiota. **E poi anche il festival aspetta almeno le due di pomeriggio, prima di alzare i suoi calici all'hotel Marriott: sabato 9 novembre fino alle 22:30, domenica 10 fino alle 21:00.**

“Per noi il distillato è sempre dopocena, per gli scozzesi è il drink, senza orari. E in parecchio mondo si fa d'aperitivo”. Anche il bicchiere d'acqua di fianco è usanza tutta italiana. “In Scozia non se lo sognerebbero mai. Se tu chiedi l'acqua loro ti danno una brocca. Pensano che tu voglia allungarlo e scegliere la gradazione a cui berlo, perché l'alcool copre alcuni sentori. Il grande Master Blender **Richard Paterson** sostiene che la gradazione migliore per bere whisky è 35 gradi”. L'acqua svela l'anima più profonda e nascosta del whisky. Un bel paradosso. Che si manifesta già nell'origine del nome, dal gaelico *'uisge beatha'*: acqua della vita. Colei che disseta e culla. E nel paese della torba il cielo distilla in continuazione.

“Gli scozzesi dicono che hanno cinque stagioni: in più c'è quella scozzese, che dura tutto l'anno. Tu puoi avere le quattro stagioni di passaggio in 24 ore. Ricordo una volta che ha nevicato in piena estate: era il giorno della finale del campionato del mondo 2002”. Andrea mi mostra una bella foto dove due stagionati scozzesi in stivaloni di gomma spalano mattoni di torba da buche profonde come tombe. Mattoni che vengono messi in fila ad essiccare al sole. **Siamo sull'isola di Islay.** La torba cresce in media un metro al secolo, è un sedimento millenario di insetti, piante, foglie, che se non fossero immersi nell'umidità si disfarebbero. “Scalda meno del legno ma fa più fumo. Pensa poi che nelle isole Orcadi, uno dei posti più ventosi al mondo, non ci sono alberi perché non riescono a crescere”. È un carbone che non ce l'ha fatta, la torba. “Gli irlandesi e scozzesi hanno cominciato a fare whisky usando il carbone quando sono emigrati in America, nel '700. E al posto dell'orzo avevano in casa grano, segale e avena; che danno un whisky più dolce. A metà '800 il carbone è arrivato anche in Scozia. Ma se nella Mainland, intesa come la parte di Scozia di terraferma, il carbone è arrivato abbastanza facilmente, a Islay, l'isola più a ovest, tremila cristiani e nove distillerie attive, trasportarlo è costosissimo: ancora oggi da Glasgow in camion ci vogliono tre ore di strada più due di nave. Cent'anni fa era il viaggio della speranza”.

Il torbato è quindi la resistenza della necessità, che si è fatta cultura, e gusto esclusivo. “Da non confondere con il salato di certi whisky. Se hai messo le botti in una cantina dove il mare andava a sbattere contro le pareti, sulle quali si forma lo strato bianco, certo che sarà salato. Ma niente a che vedere con il torbato”. Continuiamo su questo rapporto indissolubile del whisky con l'acqua. “Il whisky esce a una gradazione tra i 66 e i 72, lo si mette in botte a 63.5 gradi, poi in bottiglia tra i 40 e i 46 gradi, aggiungendo acqua in entrambi i casi. A meno che si voglia fare un *Cask Strength*, e berlo alla gradazione della botte. Produzioni limitatissime. In quel caso l'acqua resta esclusa”. Andrea lo dice con una sottile soddisfazione. Quella che gli è rimasta dall'aver recentemente assaggiato con il suo socio un Bowmore allo stato brado.



Quanto pesa la qualità dell'acqua? “È la stessa in tutto il processo, ma non è miracolosa: si usa quella dell'acquedotto di Glasgow, per esempio. E sfatiamo subito anche il mito dell'acqua

distillata. Non esiste. Quello che si distilla è solo il pastone di orzo e acqua. Che poi non si butta, ma si dà da mangiare agli animali. Gli scozzesi son scozzesi”. Qualche regola che certifica il chiamarsi **Scotch Whisky**. “Deve essere: distillato in Scozia, messo in barile in Scozia, invecchiato in Scozia almeno tre anni e un giorno e imbottigliato in Scozia.

Indipendentemente dal cereale usato. *Single malt* se fatto solo con orzo, da una singola distilleria. Se invece bevi un *blended malt*, stai bevendo sempre un whisky d'orzo, ma di almeno due distillerie, mischiato. Se togli malt e hai solo blended, sai che è fatto utilizzando sia orzo che granaglie. *Grain*, sta per granaglie, che sono tutti gli altri cereali. Quelli come Johnny Walker, Ballantine, Cutty sark, per intenderci. Quando scrivi dodici anni, hai preso vari barili e indichi il più giovane”.

E qui arriva il Master Blender, come il Richard Paterson di sopra. “Tu vai al supermercato e compri il Glenlivet 12, che hanno appena fatto, tipo quaranta barili mischiati. La grande arte del Master è riuscire a fare lo stesso gusto. Johnny Walker in un anno vende circa 220 milioni di bottiglie; questi master devono fare che ognuna di queste sia un Johnny Walker”. **Nessun aiutino d'additivo?** “Per legge nulla, se non il caramello per colorarlo. Tutto con il naso. Ho avuto la fortuna di essere alla Macallan il giorno che stavano scegliendo i barili per fare il Macallan 18. Il master annusava e scartava quelli che per lui non andavano bene. Gli domandai il perché e lui mi invitò ad annusare. E a me sembrava un naso eccezionale. Allora mi disse di assaggiarlo. 'amaro vero?' mi chiese. Sì, era amaro”. Sentiva col naso quello che tu puoi sentire solo con la lingua. “Non proprio. Tu l'amaro non puoi riconoscerlo in un odore. Dalle caratteristiche degli aromi, decodificava che avrebbe avuto sapore amaro”.

Il bicchiere stilizzato di fianco all'intestazione del Festival è un tulipano, eppure l'immaginario del whisky affonda nel *tumbler* basso. “Serve il gambo se non vuoi scaldarlo, e poi nel *tumbler* basso ci infili anche le narici. Invece naso e bocca dovrebbero rispettare il loro turno, separato”.

Suona il cellulare di Giannone, il grafico vuole certezze, ne approfitto per alzarmi e sbirciare nel magazzino dietro, le bottiglie stipate, nude o in confezione, che faranno festa al Festival. Sono 700 etichette in vendita e 300 in degustazione. Torno a sedere pensando al potere del naso. “Il nostro cervello è in grado di riconoscere un aroma e un gusto se li ha già incontrati. A volte senti per esempio albicocca, frutti di bosco, legno e pure un'altra roba, alla quale però non riesci a dare un nome. Magari sono passati anni che non incontri quel sentore. Poi arriva uno e dice: e questi fantastici toni di mela verde! Ah, eccolo lì”.

E poi c'è il barile. Nel Bowmore di 27 anni da poco assaggiato Andrea mi dice di aver sentito il mango, e il mango in Scozia non sanno nemmeno cos'è. Sono alchimie, mi spiega, che dipendono da cosa conteneva la botte prima di quel whisky, e dall'aria che circonda la botte. **In uno Scotch Whisky sono tante le esperienze di viaggio sensoriale, che lo rendono unico.** Andrea nomina l'inchiostro, tra gli aromi più suggestivi di alcuni. Ne ho usato parecchio ma non gli ho mai riconosciuto l'onore di un odore. “Consiglio a tutti di prendersi uno di quei kit con i vari aromi. Per accumulare sentori. Scoprire. E in qualche modo inebriarsi”. Mi ricorda *The angels' share*, degno film di **Ken Loach**. Gli angeli sul cielo di Scozia si godono la parte alcolica del whisky che evapora dalle botti. “Nel nordest dove ci sono più distillerie e l'escursione termica di 35 gradi dilata e restringe parecchio il legno, dicono di avere sulla testa gli angeli più felici della terra”.

La nascita del Festival. “Con Giuseppe organizzavamo una prima degustazione amichevole in uno storico bar di Milano, l'Entropia. Eravamo 14 in tutto. Ma va bene, ci divertivamo così. Intanto giravamo, il primo whisky festival in assoluto a Londra, poi a Francoforte, a Limburg, fin quando ci siamo decisi, nel 2006, di lanciarci anche noi con il primo ufficiale MWF. Da allora e sempre all'hotel Marriott. Di fatto quella è stata una riunione condominiale. Trecento persone in due giorni. L'anno scorso siamo arrivati a 5000”.

Quando è stato il grande salto? “Le prime erano una riunione di vecchietti, intendo tra i 40 e i 60 anni, poi nel 2015 è iniziata ad abbassarsi l'età media. Perché l'ufficio stampa viaggia, riusciamo a coinvolgere parecchi personaggi internazionali, arriviamo ad avere tutte le distillerie scozzesi. Ed è diventato un lavoro a tempo pieno”. Più giovani significa anche più donne. “Oggi almeno una su quattro. Alla riunione condominiale c'erano tre mogli venute a curare che il marito tornasse a casa, o riuscisse a farlo. Anche perché, per il nostro retaggio culturale, andare a bere whisky alle due di pomeriggio è una cosa da ubriaconi. Non è assolutamente vero. Le dosi sono minime. Perché tu vieni ad assaggiare, per conoscere”.

e sceglie un whisky. Che tipo di donna è? “O ha avuto un papà che le faceva le punture di Macallan, improbabile, altrimenti è una donna di grande cultura. Perché arrivare a bere whisky è un processo lungo, anche per i maschi. Quando ci arrivi non torni più indietro. Bere altro è bere meno. Non ti basta. Perché solo in Scozia tu hai 127 distillerie, e immagina la quantità di whisky possibili, delle escursioni da fermo che puoi fare...” Mi ritrovo a pensare con una certa avidità al mio momento del dopocena. “A proposito di donne, domenica 10 ci sarà l'incontro con cinque donne famose del mondo whisky: un'italiana, una francese, una spagnola, una canadese e una scozzese, e tutte e cinque lavorano in Scozia. Si titola *Woman in malt*. che mi richiama al volo *Woman in chain* dei Tears for Love di Barbara Streisand”, aggiunge (amore, la passione ha il suo binario.

A questo punto una sintesi di quello che succederà.

“Ingresso gratuito. Si acquistano gettoni del valore di un euro. Puoi spenderli ai vari stand, dove potrai assaggiare il tal whisky, e il valore della bottiglia determina il numero utile di gettoni. Questa è la degustazione libera. Poi ci sono i seminari, con un focus. Tu neofita arrivi, ti siedi, tutto apparecchiato, ci sono tre whisky (quest'anno su irish, bourbon, japan e scotch, of course) e un luminare ti racconta tutto su di loro. Durano una cinquantina di minuti, costano dieci euro. Se invece sei appassionato di un whisky specifico ti siedi a una Master Class, che costano dai 20 ai 90 euro. Domenica, per esempio, tra i vari c'è **Nicola Riske**, della Macallan”. Qualcosa da mangiarci insieme. “Puoi fare tutti gli abbinamenti: whisky e acciughe, e caviale, e salmone, e formaggio. Quelli che più si prestano. Compri sempre con i gettoni”. Portatevi un bel sacchettino. E giocate d'azzardo.

Home » Blog » Europa e Russia » Italia » Lombardia » Milano



Il Festival del Whisky a Milano



Dal 09 Novembre 2019 al 10 Novembre 2019

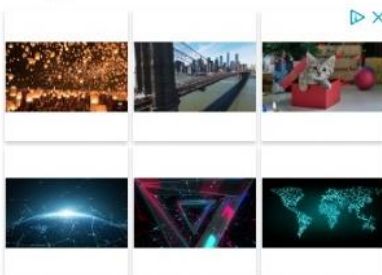
Se in un viaggio in [Scozia](#) vi siete innamorati del whisky – magari il *Talisker* dell'isola di Sky o il famoso *Oban* – avete un'occasione unica per degustarlo scegliendo tra le oltre 2000 etichette presenti al **Milano Whisky Festival & Fine Spirits**.

In programma il **9 e 10 novembre 2019** negli spazi dell'Hotel Marriott di [Milano](#),

il festival ospita le migliori **distillerie scozzesi e francesi** con stand che propongono **degustazioni** di distillati a pagamento; un vero e proprio viaggio del gusto per oltre 1200 m² tra whisky e cognac anche di lungo invecchiamento – alcuni oltre i 40 anni – e distillati rari.

E per chi non si accontenta di degustare segnaliamo che gli espositori propongono i prodotti in vendita magari a un prezzo speciale; e così per gli amanti delle bottiglie e **mignon da collezione** il [whiskyshop.it](#) diventa reale, si può pagare con carta di credito o bancomat e poi farsi spedire le bottiglie con corriere direttamente a casa.

Anche per questa edizione del Milano Whisky Festival and Fine Spirits sono previsti stand con birra, salmone e ostriche; degustazioni guidate e **masterclass** per conoscere tutti i segreti di questi distillati.



Informazioni utili, date e orari per visitare il festival

Nome: Milano Whisky Festival and Fine Spirits

Dove: Hotel Marriott, via Washington 66, Milano.

Date: 9-10 novembre 2019.

Orari e programma: sabato dalle 14 alle 24, domenica dalle 14 alle 21.

In attesa di dettagli per l'edizione 2019, maggiori informazioni sul [sito ufficiale](#) del festival.

Biglietto: ingresso libero, degustazioni a pagamento.

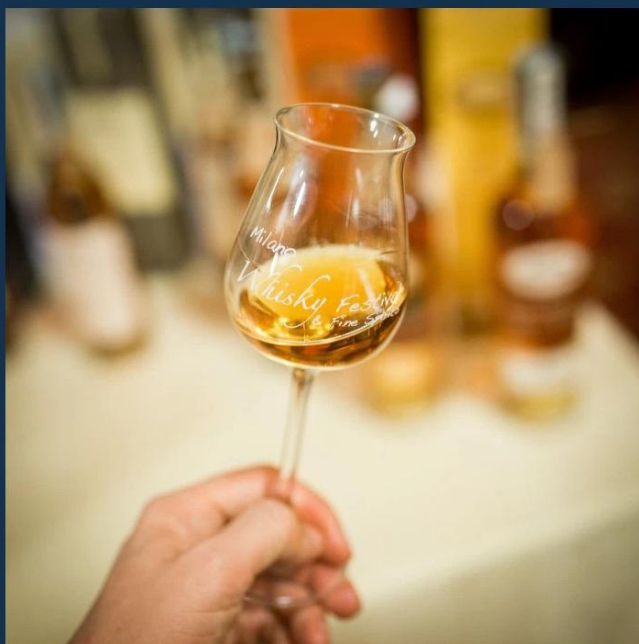
Come arrivare: l'Hotel Marriott è facilmente raggiungibile con i mezzi pubblici, MM1 - Linea Rossa fermata Wagner.

Bus: 58-61-67-68-90-91.

Dall'aeroporto Linate: Bus 73 direzione S.Babila e poi MM1.

Dalla Stazione Centrale MM2 direzione Abbiategrosso o Assago, a Cadorna MM1.

14 anni del MILANO WHISKY FESTIVAL and FINE SPIRITS



Un evento a cui da anni partecipo con enorme piacere e che anche quest'anno mi vedr  presente. Il MILANO WHISKY FESTIVAL compie 14 anni e dal 9 al 10 novembre vi aspetta all'Hotel Marriott (via Washington 66) per festeggiare insieme a voi questo bellissimo traguardo.

Per festeggiare, Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno fatto le cose in grande: tante novit  per offrire ai sempre pi  numerosi visitatori – privati e professionisti del settore – un'esperienza d'eccellenza sia in termini di prodotti che di divertimento. Innanzitutto, spazi pi  grandi; per la prima volta le due storiche sedi del festival – la sala Le Baron e la sala Washington – saranno entrambe utilizzate per la manifestazione, per un totale di oltre 2.000 mq di spazio.

Alle oltre 100 distillerie scozzesi si affiancano anche in questa edizione whisky americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi.

Ospiti d'onore il Cognac e l'Armagnac, per soddisfare i palati di ogni visitatore che varcher  la soglia dell'ormai collaudatissimo Hotel Marriott, da sempre sede dell'evento.

Se le tradizioni non si abbandonano – come i consueti angoli food per assaggi sfiziosi e l'area Mixology con cocktail a tema preparati al volo dai nostri bartender –, le novit  sono sempre ben accette, a partire dalla modalit  d'ingresso.

In questa edizione 2019, oltre all'ingresso GRATUITO, gli organizzatori hanno ideato diverse formule per incontrare le esigenze pi  disparate. Sono infatti previsti 4 diversi pacchetti:

||
STANDARD: al costo di 5,00 euro si ha diritto al bicchiere e porta bicchiere MWF

||
SILVER: 15,00 euro per bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020 e 7,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti

||
GOLD: 30,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti e 20,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti

||
DIAMOND: 60,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti, 30,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti, 2 free cocktail al whisky bar, accesso alla VIP LOUNGE con inclusi 3 Free-Soft Drinks.



Anche l'edizione 2019 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

Insomma: non resta che iniziare il conto alla rovescia e aspettare che la 14° edizione del Milano Whisky Festival abbia inizio!

PROGRAMMA COMPLETO DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS:

Hotel Marriott – Via Washington 66 – MILANO

09-10 NOVEMBRE 2019

Apertura al pubblico:

Sabato 09 novembre dalle 14.00 alle 22.30

Domenica 10 novembre dalle 14.00 alle 21.00

PROGRAMMA MASTERCLASS E SEMINARI:

(in continuo aggiornamento) su www.whiskyfestival.it

Alex Pietrogiacomì

Home > Eventi > Tante novità per la 14esima edizione del Milano Whisky Festival

EVENTI

Traduci l'articolo nella tua lingua

Tante novità per la 14esima edizione del Milano Whisky Festival

Da Redazione - 5 Novembre 2019 0



Quattordici anni: tante sono le candeline che spegne quest'anno il **Milano Whisky Festival** che si terrà nel weekend del **9 e 10 novembre 2019** all'**Hotel Marriott**.

Per festeggiare, **Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci** hanno fatto le cose in grande: tante novità per offrire ai sempre più numerosi visitatori – privati e professionisti del settore – un'esperienza d'eccellenza sia in termini di prodotti che di divertimento.



Innanzitutto, **spazi più grandi**: per la prima volta le due storiche sedi del festival – la **sala Le Baron** e la **sala Washington** – saranno entrambe utilizzate per la manifestazione, per un totale di oltre **2.000 mq di spazio**.

Alle oltre 100 distillerie scozzesi si affiancano anche in questa edizione whisky americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi. Ospiti d'onore il **Cognac** e l'**Armagnac**, per soddisfare i palati di ogni visitatore che varcherà la soglia dell'ormai collaudatissimo Hotel Marriott, da sempre

sede dell'evento.

Se le tradizioni non si abbandonano – come i consueti **angoli food** per assaggi sfiziosi e l'**area Mixology** con cocktail a tema preparati al volo dai nostri bartender -, le novità sono sempre ben accette, a partire dalla modalità d'ingresso.

In questa edizione 2019, oltre all'**ingresso gratuito**, gli organizzatori hanno ideato diverse formule per incontrare le esigenze più disparate. Sono infatti previsti 4 diversi pacchetti:

- **STANDARD**: al costo di 5,00 euro si ha diritto al bicchiere e porta bicchiere MWF
- **SILVER**: 15 euro per bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020 e 7,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **GOLD**: 30 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti e 20,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **DIAMOND**: 60 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti, 30,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti, 2 free cocktail al whisky bar, accesso alla VIP LOUNGE con inclusi 3 Free-Soft Drinks.

Anche l'edizione 2019 sarà caratterizzata da **Masterclass e seminari**: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

Insomma: non resta che iniziare il conto alla rovescia e aspettare che la 14° edizione del Milano Whisky Festival abbia inizio!

Dolcementewhisky

by Davide Steffenini & Sebastiano Segalla

[Home](#) / [Il progetto](#) / [Eventi](#) / [Notizie](#) / [Guide](#) / [Samples](#) / [Links](#)



Milano Whisky Festival 2019

SU 2 OTTOBRE 2019 / DA SEBASTIANO SEGALLA / IN *EVENTO

Una delle cose belle dell'autunno è sicuramente l'immancabile Milano Whisky Festival, appuntamento fisso di novembre per ogni bevitore che si rispetti! Come leggerete fra poco nel comunicato stampa ufficiale riportato di seguito, sono state introdotte delle novità, fra cui la più gradita è sicuramente un ulteriore ampliamento degli spazi presso il Marriott: 2000 mq di esposizione, giusto lo spazio per qualche bottiglietta...

Al solito troverete chi scrive al megabanchetto dell'importatore Beija Flor, dove ci saranno tanti nuovi imbottigliamenti da provare. Venite a trovarmi ~~anche solo per il gusto di due chiacchiere~~ così ci facciamo una bella bevuta insieme, perchè chi non beve in compagnia è un ladro o una spia.

Dopo questo originalissimo proverbio, vi salutiamo e vi auguriamo una buona lettura.

P.S. Purtroppo quest'anno non saremo presenti con i panettoni al whisky per motivi che vi verranno rivelati nei prossimi giorni. Nulla di grave, anzi, saranno cose decisamente positive, ma che non ci lasceranno tempo per organizzarci/ produrre per il mese di novembre. Tranquilli, cercheremo di rifarci l'anno prossimo.



MILANO WHISKY FESTIVAL and FINE SPIRITS:

tante novità e collaudate tradizioni per questa 14° edizione.

(Hotel Marriott – Via Washington 66 – Milano, 9-10 Novembre 2019)

14 anni: tante sono le candeline che spegne quest'anno il **Milano Whisky Festival** che si terrà nel weekend del 9 e 10 novembre 2019.

Per festeggiare, Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno fatto le cose in grande: tante novità per offrire ai sempre più numerosi visitatori – privati e professionisti del settore – un'esperienza d'eccellenza sia in termini di prodotti che di divertimento.

Innanzitutto, spazi più grandi: per la prima volta le due storiche sedi del festival – la sala Le Baron e la sala Washington – saranno entrambe utilizzate per la manifestazione, per un totale di oltre 2.000 mq di spazio.

Alle oltre 100 distillerie scozzesi si affiancano anche in questa edizione **whisky americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi**. Ospiti d'onore il Cognac e l'Armagnac, per soddisfare i palati di ogni visitatore che varcherà la soglia dell'ormai collaudatissimo Hotel Marriott, da sempre sede dell'evento.

Se le tradizioni non si abbandonano – come i consueti angoli food per assaggi sfiziosi e l'area Mixology con cocktail a tema preparati al volo dai nostri bartender -, le novità sono sempre ben accette, a partire dalla modalità d'ingresso.

In questa edizione 2019, oltre all'ingresso GRATUITO, gli organizzatori hanno ideato diverse formule per incontrare le esigenze più disparate. Sono infatti previsti 4 diversi pacchetti:

In questa edizione 2019, oltre all'ingresso GRATUITO, gli organizzatori hanno ideato diverse formule per incontrare le esigenze più disparate. Sono infatti previsti 4 diversi pacchetti:

- **STANDARD:** al costo di 5,00 euro si ha diritto al bicchiere e porta bicchiere MWF
- **SILVER:** 15,00 euro per bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020 e 7,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **GOLD:** 30,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti e 20,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti
- **DIAMOND:** 60.00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti, 30,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti, 2 free cocktail al whisky bar, accesso alla **VIP LOUNGE** con inclusi 3 Free-Soft Drinks.

Anche l'edizione 2019 sarà caratterizzata da Masterclass e seminari: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

Insomma: non resta che iniziare il conto alla rovescia e aspettare che la 14^o edizione del **Milano Whisky Festival** abbia inizio!

PROGRAMMA COMPLETO DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS:

Hotel Marriott – Via Washington 66 – MILANO

09-10 NOVEMBRE 2019

Apertura al pubblico: Sabato 09 novembre dalle 14.00 alle 22.30

Domenica 10 novembre dalle 14.00 alle 21.00

PROGRAMMA MASTERCLASS E SEMINARI:

(in continuo aggiornamento) su <http://www.whiskyfestival.it>



Milano Whisky Festival

Esporta evento .ics

Locandina

Categoria [Festival](#)

Data Sabato 9 Novembre 2019 (Tutto il giorno)

Durata 2 giorni

Dettagli

14 anni: tante sono le candeline che spegne quest'anno il **Milano Whisky Festival** che si terrà nel weekend del **9 e 10 novembre 2019**.

Tante novità per offrire ai sempre più numerosi visitatori – privati e professionisti del settore – un'esperienza d'eccellenza sia in termini di prodotti che di divertimento.

Innanzitutto, spazi più grandi: per la prima volta le due storiche sedi del festival – la sala Le Baron e la sala Washington – saranno entrambe utilizzate per la manifestazione, per un totale di oltre 2.000 mq di spazio.

Alle oltre **100 distillerie scozzesi** si affiancano anche in questa edizione **whisky americani, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi**. Ospiti d'onore il **Cognac** e l'**Armagnac**, per soddisfare i palati di ogni visitatore che varcherà la soglia dell'ormai collaudatissimo **Hotel Marriott**, da sempre sede dell'evento.

Se le tradizioni non si abbandonano - come i consueti **angoli food** per assaggi sfiziosi e l'**area Mixology** con cocktail a tema preparati al volo dai nostri bartender -, le novità sono sempre ben accette, a partire dalla modalità d'ingresso.

In questa edizione 2019, oltre all'**ingresso gratuito**, gli organizzatori hanno ideato diverse formule per incontrare le esigenze più disparate.

Sono previsti **4 diversi pacchetti**:

Standard: al costo di 5,00 euro si ha diritto al bicchiere e porta bicchiere MWF

Silver: 15,00 euro per bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020 e 7,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti

Gold: 30,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti e 20,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti

Diamond: 60,00 euro per accesso prioritario, bicchiere e porta bicchiere MWF, guida al whisky 2020, shopping bag MWF per acquisti, 30,00 euro in gettoni per degustazioni e acquisti, 2 free cocktail al whisky bar, accesso alla **VIP LOUNGE** con inclusi 3 Free-Soft Drinks.

Anche l'edizione 2019 sarà caratterizzata da **masterclass** e **seminari**: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

Location:

Hotel Marriott, Via Washington 66, Milano

Apertura al pubblico:

Sabato 09 novembre dalle 14.00 alle 22.30

Domenica 10 novembre dalle 14.00 alle 21.00

Programma, masterclass, seminari, info e biglietti: www.whiskyfestival.it

EVENTI

← Novembre 2019 →						
Do	Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa
-	-	-	-	-	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23

Categorie

- [Festival](#)
- [Fiera](#)
- [Incontri](#)
- [Manifestazione](#)
- [Saloni degustazione](#)

Riporta?

No



Cosa fare a Milano dall'8 al 10 novembre



Ascolta la diretta!

Davide Rizzi dalle 7:00 alle 11:00



Se i primi freddi non vi spaventano, ecco tutti gli eventi imperdibili del week-end: il concerto di Marco Mengoni al Mediolanum Forum (tutto il week-end); Eicma, la grande fiera delle moto presso Fiera Milano (tutto il week-end); la presentazione del modello del lanciatore spaziale Vega, alto 30 metri, al Museo della Scienza e della Tecnica (venerdì); If!Italians Festival, iniziativa dedicata alla creatività con grandi ospiti tra cui Enrico Mentana e Linus presso Base (venerdì e sabato); Milano Whisky Festival all'Hotel Marriott, tra distillerie italiane ed internazionali ed ottime degustazioni del celebre distillato (sabato e domenica).



IBM

IBM

Read mo

[Home](#) [Politica](#) [Mondo](#) [Cronache](#) [Blog](#) [Economia](#) [Sport](#) [Cultura](#) [Milano](#) [LifeStyle](#) [Speciali](#)

SOPRAVVIVERE ALL'EBOLA



Condividi:



Commenti:

0

Dal caviale al cioccolato Il whisky va con tutto

Il Milano Whisky Festival raddoppia gli spazi puntando sugli abbinamenti. E sulle donne

Alberto Milan - Gio, 07/11/2019 - 06:00



commenta

Mi piace 0

Non tutti quelli che fanno tredici poi cambiano vita. Qualcuno continua a coltivare gli interessi di sempre, senza montarsi la testa, semplicemente perché già fa quel che gli piace.



E così, magari, dopo il tredici fa pure quattordici.

Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci, i gran visir del Milano Whisky Festival, al Totocalcio hanno sempre preferito i cavalli e il backgammon, ma sono proprio così: il ritratto (rigorosamente inseparabile) di chi ha trasformato una passione in lavoro. Anzi, in qualcosa di più. Perché 14 edizioni sono tante e la crescita esponenziale dei visitatori dai 200 iniziali ai 5mila del 2018 vale ben più di una schedina vincente. Vale l'orgoglio di aver creato il più grande e internazionale fra gli eventi italiani dedicati al whisky.

Però, dato che chi si siede sugli allori e sui barili è perduto, l'edizione che si terrà sabato (dalle 14 alle 22.30) e domenica (dalle 14 alle 21) nella consueta location dell'Hotel Marriott di via Washington si preannuncia a suo modo storica.

La formula è collaudata: ingresso gratuito, kit degustazione con bicchiere a 5 euro e assaggi disponibili da 3 euro in su. Quel che cambia è l'area espositiva, per la prima volta raddoppiata: due sale per oltre 200 marchi espositori, con un totale di circa 3mila etichette in mescolta. Più spazio anche per il relax, la conversazione, i drink miscelati dai ragazzi del Casa Mia cocktail bar e le indispensabili «merende» targate Sapori solari.

Le novità però non si fermano alla logistica. Da record il numero di seminari e masterclass (le degustazioni guidate): ben trenta. Si va dall'attesissima presentazione delle Special Releases 2019 di Diageo, con il Lagavulin 12, il nuovo Talisker 15 e altre delizie, alle chicche selezionate da Max Righi e Fabio Ermoli, titolari di Silver Seal e Lost Drams; dai premiatissimi malti di Fabio Rossi ai tastings delle distillerie (Arran, Bruichladdich, Macallan, Glencadam, Lagavulin, Glenfarclas, Jack Daniel's).

Gli Irish whiskey quest'anno faranno la parte del salmone, dato che di leoni nella verde isola ce ne sono pochini. Un seminario per scoprirlo e due masterclass dedicate a Hinch e Bushmills saranno un'ottima occasione per fare la conoscenza di distillati troppo snobbati. Insieme agli irlandesi, anche le donne saranno protagoniste. Cinque rappresentanti di diverse distillerie racconteranno la loro vita nell'industria del whisky, per spiegare il lato femminile di uno spirito finalmente libero da pregiudizi e stereotipi, come testimonia la presenza «rosa» al Festival in costante crescita.

Infine, dato che la sete di piacevolezza è inestinguibile e a 360 gradi, quest'anno debuttano tre appuntamenti di abbinamento col cibo: il seminario sull'aceto balsamico tenuto da Fabio Bacchi, il whisky lab che unisce Glenlivet e il cioccolato T'a Milano e la verticale di single malt e caviale Adamas. Se aggiungiamo la presenza della casa d'aste Catawiki, punto di riferimento dei collezionisti, e il seminario su cognac e armagnac tenuto dall'espertissimo Thomas Pennazzi, ce ne sarebbe abbastanza.

Se non ci fosse un ultimo appuntamento imperdibile: la degustazione di sabato sera in onore di Giorgio D'Ambrosio, il Nereo Rocco che sul campo del suo storico Bar Metro ha insegnato il whisky a tutti gli appassionati milanesi. Se anche quest'anno in cinquemila si troveranno qui ad annusare torbati e a sorseggiare bottiglie da sogno, il merito è in gran parte suo.

Raccomandato da 





BARFLY

Milano whisky festival I migliori 14 malti del 2019

di Marco Cremonesi



1 di 17



La scelta

Ci vogliono appassionati di buona resistenza, un maestro come Giorgio D'Ambrosio che mette tutti alla frusta con la sua autorità, un posto del cuore come La Coloniale di Milano per rifocillare e sorreggere la giuria. Il risultato sono le medaglie del Milano Whisky Festival, i migliori whisky distribuiti quest'anno in Italia, in occasione della due giorni del più antico e prestigioso festival italiano: Oggi e domani, sabato 9 e domenica 10 novembre all'hotel Marriott di Milano. Chi vince su tutti è Fabio Rossi, anima di Wilson & Morgan, il selezionatore trevigiano che continua stupire con i suoi malti opulenti. Che anche in una degustazione alla cieca come quella del festival milanese riescono a esprimere una fisionomia in qualche modo peculiare: Wilson & Morgan torna a casa con 2 medaglie d'oro e una d'argento. Bene anche per la serie Diageo dei whisky dedicati al Trono di spade: un oro e un argento, lo stesso palmares di Glencadam. Mentre Ardbeg conquista un argento e un bronzo.



campioni per gli assaggi alla cieca

Le categorie

I whisky sono divisi in categorie:

NO AGE sono quelli, sempre più diffusi negli ultimi anni, senza età d'invecchiamento dichiarata

SINGLE CASK Whisky assai selezionati, provenienti da un solo barile della distilleria di provenienza

DAILY Whisky con invecchiamento fino a 12 anni

CONOISSEUR Whisky con invecchiamento fino a 18 anni

PREMIUM Whisky dall'invecchiamento superiore ai 18 anni



MEDAGLIA D'ORO NAS: Clynelish Game of thrones

Clynelish, lassù nelle Highland nordorientali è distilleria che di personalità ha da vendere a carriolate. Non si smentisce con questo malto, unico della serie Game of thrones a grado pieno (51.2%), dedicato alla casata dei Tyrell, giusto a metà tra la seducente dolcezza della bella Margaery e il pepe luciferino della matriarca Olenna.



MEDAGLIA D'ORO SINGLE CASK: Wilson & Morgan Tobermory 23yo

Alto grado sulle spalle (58,7%), il Tobermory di Wilson & Morgan è un whisky potente ma capace di non far sentire l'alcol, grazie anche a un non ordinario finishing in botti del vino ungherese Tocaji



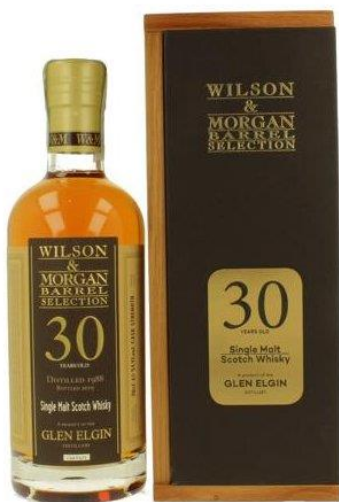
MEDAGLIA D'ORO CONOISSEUR Glencadam 17yo Triple cask Portwood

Grande successo in giuria per questo pieno malto che, dopo l'invecchiamento in classiche botti di sherry americano, viene trasferito in tre diversi barili di Porto. Grande equilibrio ed armonia a 46%



MEDAGLIA D'ORO SINGLE CASK Wilson & Morgan Glen Elgin 30yo

Un whisky venerando, imbottigliato a 51,2%, asciutto ed equilibrato ma arricchito da una nota piccante, o forse di pepe proprio. Un bicchiere di gran classe, mio personale massimo punteggio.



MEDAGLIA D'ARGENTO NO AGE Ardbeg Corryvreckan

Sale e catrame, legno e ovviamente fumo, sporco e compiaciuto di esserlo, eccessivo e travolgente, ibottigliato a gardo pieno (57,1%). Il nuovo Ardbeg all'inizio turba un po' noi candide madamine. Poi, però, lo si respira di nuovo, lo si assaggia di nuovo e si capisce perché Ardbeg è diventata Ardbeg. Se bevete più di un whisky, che questo sia l'ultimo: il resto, tende a scomparire.



MEDAGLIA D'ARGENTO PREMIUM Glencadam 21yo

Amichevole, ricco di pastafrolla e vaniglia, il 21 anni è una delle massime espressioni di questa distilleria prestigiosa ma in fondo non troppo conosciuta che al Mwf quest'anno ha saputo prendersi le sue belle, e meritate, soddisfazioni. Nota di merito, il rapporto qualità prezzo (è un whisky di 21 anni).



MEDAGLIA D'ARGENTO DAILY Lagavulin Game of thrones 9 yo

La classicissima distilleria di Islay, nella sua incarnazione dedicata alla pestifera casata dei Lannister, vuole un po' confondere le idee. Torba non eccessiva al naso, sale che torna tra naso e bocca, suadente frutta grassa e dolce che sfuma sul bruciato. Qualche anno in più ci sarebbe stato? Forse. Ma è un Lagavulin e sull'etichetta ha il leone dei Lannister. C'è poi bisogno d'altro?



MEDAGLIA D'ARGENTO NAS Longrow Peated

Per gli amanti della torba non è obbligatorio andare a Islay, che poi d'inverno è un lavoraccio. Questo Longrow, di Springbank, Campbeltown, difficilmente non piacerà: fumo ricco in una crema ben equilibrata vi riordinerà la bocca anche dopo una cena impegnativa.



MEDAGLIA D'ARGENTO SINGLE CASK W&M Macduff First fill Sherry

Ancora Fabio Rossi, il patron di Wilson & Morgan, ha selezionato questo importante Macduff ridefinito in botti da sherry di primo riempimento che arriva imponente a 57,1 gradi.

