



Milano Whisky Festival & Fine Spirits 2017

Rassegna Stampa

duerrecomunicazione

TG2 EAT PARADE



>> **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



HOME

TG

TUTTI I VIDEO

RUBRICHE

VIDEOCHAT



Follow @tg2rai

CERCA



12 Novembre 2017 ore 11:09

Ultima ora televideo: arrivo

03:48 Maltempo, da oggi aria fredda in arrivo

02:58 Cultura. Morto Alessandro Pansa, 55 anni 23:

Rubriche / Eat Parade

Tg2 Eat Parade del 10/11/2017

Durata: 00:11:50 | Andato in onda: 10/11/2017 | Visualizzazioni: 481



Mi piace 2



Tweet

Share

Servizi ore 20:30

Servizi ore 13:00

Rubriche

Guarda l'edizione integrale

TG2 20:30 servizio n. 1 del giorno
11/11/2017



TG2 20:30 servizio n. 10 del giorno
11/11/2017



TG2 20:30 servizio n. 11 del giorno
11/11/2017



TG2 20:30 servizio n. 12 del giorno
11/11/2017



TG2 20:30 servizio n. 13 del giorno
11/11/2017



Immobiliare.it



MIGLIAIA
DI ANNUNCI!

CERCA

www.whiskyfestival.it



Testate cartacee



NEWS E PRODOTTI

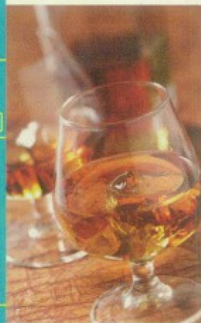
distillati

ANCHE ISRAELE DIVENTA UN PAESE PRODUTTORE DI SINGLE MALT

Tre anni d'invecchiamento in botti di quercia americana, per poi essere sottoposto a fase di maturazione di sette mesi all'interno di barili di bourbon. La distilleria israeliana Milk & Honey con sede a Tel Aviv ha annunciato di avere prodotto quello che, di fatto, è il primo storico distillato di malto di origine israeliana. Si tratta di un autentico single malt capace di sprigionare, come hanno sostenuto i primi degustatori professionisti che lo hanno assaggiato, varie note agrumate, ma anche cannella, pepe e mandorla. Certificato kosher dal Rabbinato di Tel Aviv, il whisky è stato messo subito in commercio a livello nazionale e sarà esportato all'estero a partire dal 2019.



MILANO WHISKY FESTIVAL ACCOGLIE I FINE SPIRITS

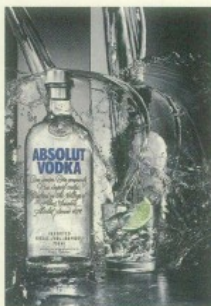


Un nuovo nome. Una location più ampia. E come sempre tante novità da degustare di persona. Da quest'anno l'evento che si rinnova oramai da dodici anni si chiamerà Milano Whisky Festival and Fine Spirits. L'appuntamento

per gli amanti del distillato di malto e non solo si svolgerà nel fine settimana del 11-12 novembre. Come consuetudine la location scelta sarà l'Hotel Marriott di Milano che fornirà agli organizzatori la sua sala più grande, vale a dire quella chiamata Washington, che ha una superficie di 1200 metri quadri. Single malt, ma anche cognac, brandy e armagnac, animeranno i vari corner, dove rappresentanti delle varie aziende produttrici saranno ben lieti di fornire tutte le informazioni sulle referenze in mostra, proponendole anche in assaggio. L'ingresso alla manifestazione è libero e per accedere è necessario registrarsi all'entrata della sala oppure online al sito Whiskyfestival.it.

PERNOD RICARD, FATTURATO SUPERA I 9 MILIARDI DI EURO

Il secondo produttore mondiale di spirit chiude l'anno fiscale 2017 con i principali indicatori di bilancio proiettati al rialzo. Cresciuto, quindi, il giro di affari del 3,6% (9.010 milioni di euro), così come i profitti netti (+13%). A scaldare i conti sono stati soprattutto due marchi da sempre strategici per Pernod Ricard, vale a dire il cognac Martell (+6%) e la vodka Absolut (+2%). Il mercato trainante rimane quello statunitense, dove la multinazionale ha registrato un incremento del fatturato pari al 5%, mentre la situazione in Cina rimane ancora incerta a causa delle politiche restrittive sul consumo di superalcolici introdotte dal governo di Pechino. In ogni caso, lo scorso anno le vendite nel paese asiatico sono migliorate del 2%, a fronte di una flessione del 9% riportata l'anno prima. Note incoraggianti dal fronte europeo dove Pernod Ricard ha registrato un discreto aumento del 3 per cento.



PURE SARDINIA, BOTANICHE LOCALI PER UN GIN 100% SARDO

L'isola segue il trend del gin e tra i maggiori produttori spicca Pure Sardinia, piccola realtà con sede a Sassari e distilleria nell'oristanese. In occasione della scorsa edizione del Gin Day, i responsabili dell'azienda sarda (i cui prodotti sono distribuiti da Fine Spirits, società appartenente a Velier) hanno, quindi, presentato la nuova referenza Wild, ottenuta con bacche di ginepro selvatico che crescono spontaneamente in Sardegna. Una proposta da bere prevalentemente miscelata, ma anche liscia essendo ricca di oli essenziali, una gradazione di 40° e retrogusto persistente. Accanto a questa proposta, Pure Sardinia ha presentato anche Doro Aged, un gin invecchiato un anno in botti di castagno precedentemente usate per vino di Vernaccia riserva di dieci anni. In questo caso lo spirit ha un sapore più aromatizzato e robusto (44% vol.) conferito dalle botaniche tutte autoctone della Sardegna: elicriso, lentischio, salvia di desoleana, artemisia vulgaris, scorze di arancia e limone, foglie di mirto.



MILANO

MERCATINI BANCARELLE CULTURA SPETTACOLO DEGUSTAZIONI KM ZERO TEMPO LIBERO SPORT ENOGASTRONOMIA STAGIONALE E FOLCLORE

In agenda

LOMBARDIA da degustare

Tutti gli eventi da non perdere



Sagra del Risotto

4-5 novembre

MILANO

Sabato 4 e domenica 5 novembre 2017, in via San Vittore 49 a Milano, si svolge la prima edizione della Sagra del Risotto. La kermesse gastronomica si propone di riportare a Milano questa e altre ricette a base di riso, all'interno del giardino di una villa storica di inizio Novecento, il tutto accompagnato da buona musica e assaggi vari. Ospite della Sagra, la Confraternita della Pentola, ovvero i migliori chef con pentoloni oversize su piazza, per una performance unica.

Milano Whisky Festival e Fine Spirits

11-12 novembre

MILANO

L11 e 12 novembre, in occasione della 12ª edizione, gli organizzatori del Milano Whisky Festival, Andrea

Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci, hanno infatti deciso di organizzare l'evento ancora una volta presso l'Hotel Marriott, scegliendo però la Sala Washington (la più grande in assoluto): oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.



Golosaria

11-12-13 novembre

MILANO

La rassegna di cultura e gusto ideata dal giornalista Paolo Massobrio, tornerà ad occupare gli spazi del *Mi.Co - Fieramilanocity* (MM Lilla - Fermata Portello), raccogliendo il mondo dei piccoli produttori di provenienza da tutto lo Stivale, selezionati dal best seller *il Golosario*, che debutta con l'edizione 2018. Un'occasione per fare esperienza delle nuove tendenze in ambito enogastronomico, con l'exploit di giovani innovatori e produttori di cose buone che declineranno il concetto di "Oltre il buono", tema portante di questa edizione.

Gustariso

Fino al 19 novembre

COMUNI TRA SUD MILANO

E LODIGIANO

Un viaggio alla scoperta dei sapori tipici del territorio, ma soprattutto del Re dei risotti, il riso superfino Carnaroli. La rassegna mira a far conoscere le eccellenze culinarie della zona, grazie alla riscoperta di piatti e ricette tradizionali a base di questo riso eccezionale.

Festival Internazionale delle Polpette

24-25-26 novembre

MILANO

La definitiva celebrazione della Polpetta, in ogni sua salsa, ricetta, colore e sapore! Non perdeti l'evento clou di *YouMilan*, che rivelerà tutto il suo potenziale di collante tra le comunità straniere e i milanesi durante ore di cibo, musica, balli e tante sorprese. La prima edizione dal 24 al 26 novembre alla Fabbrica del Vapore di Milano!



IN EVIDENZA



Marlo Porcelli



Accursio Craparo

SERATE

La Scuola de La Cucina Italiana CENE SPECIALI CON I CUOCHI CHIC E I SOMMELIER AIS

ULTIMI appuntamenti con *La Scuola de La Cucina Italiana* che ha organizzato quattro cene speciali in collaborazione con *Charming Italian Chef (CHIC)* e l'Associazione Italiana Sommelier (AIS). Mercoledì 22 novembre, lo Chef Matteo Iannaccone del *Café Les Pailletes* di Pescara racconterà l'Abruzzo e proporrà il menù: tartare di gamberi bianchi, lampone e yogurt al lime seguita dal fusillone allo zafferano di Navelli, tartare di tonno e broccoli baresi, i bocconcini di coda di rospo, fagiolini tondi, cime di rapa e prosciutto crudo della Maiella e il semifreddo agli agrumi, con zuppetta di frutta e verdure. Mercoledì 13 dicembre, lo Chef Accursio Craparo del *Ristorante Accursio di Modica (RG)* farà conoscere la Sicilia proponendo: il carciofo, gli spaghetti di mare, il capocollo di maiale con senape selvatica, pinoli e ceci e la brioche d'inverno. Le cene si terranno presso La Scuola de La Cucina Italiana in Via San Nicolao 7 a Milano (Fermata Metro Cadorna).



Gianni Tarabini



Matteo Iannaccone

Da sapere

Informazioni e curiosità che non ti aspettavi

LA BARBAJADA

Una bevanda dal nome insolito

Bevanda De.Co. della Lombardia, la barbjada nasce a Milano agli inizi dell'800 ed ebbe notevole successo fino agli anni Trenta del secolo scorso. La barbjada di Milano deve il suo nome all'inventore, Domenico Barbaja, cameriere di caffè che seppe diventare uno degli uomini più potenti dell'Europa ottocentesca grazie a un eccezionale fiuto per il talento musicale e a un'ineguagliata capacità imprenditoriale. La bevanda storica a base di cioccolata, latte e caffè in eguali dosi, zucchero e lavorata con la frusta fino a schiumare. Si prepara mettendo nella cioccolatiera un terzo di cioccolata liquida, un terzo di caffè e un terzo di latte o panna e frullando il tutto sul fuoco in modo che faccia la schiuma. La cioccolata deve essere sciolta in acqua e non nel latte.

PIATTI DELLA TRADIZIONE

Cotoletta alla milanese

Nota anche come cotoletta, dal francese "côtelette", si tratta di un piatto della più antica tradizione milanese, sebbene anche gli Austriaci ne rivendichino la paternità con la loro *Wienerschnitzel*, che tuttavia è ricavata dalla coscia e non dalla lombata. Compare citata addirittura in un documento datato 1148, custodito nella basilica di Sant' Ambrogio



Cotoletta

come "lumbulus cum panitio", ovvero lombi con pane grattugiato. Una curiosità? Nonostante la rivalità sulla paternità della "cotoletta" tra Milano e Austria, è quasi certo che la ricetta venne conosciuta dagli austriaci durante la loro permanenza nel lombardo-veneto. Lo confermerebbe una lettera di Josef Radetzki all'imperatore Francesco Giuseppe.

IL PANE TIPICO

Le origini della Michetta

È il tipico panino soffiato, vuoto al suo interno, dallo stampo a forma di stella. Perfetto a tavola ma anche nei pic-nic, ha ottenuto lo status di denominazione comunale. Una tesi diffusa sostiene che derivi dal "Kaisersemmel", un piccolo panino di 50/90 grammi che i funzionari dell'impero Austro-ungarico portarono a Milano nel 1713. Da quello i milanesi ricavarono la famosa michetta, eliminando la mollica originaria al suo interno e creando così un panino leggero e fragrante. Il nome ha origine dal termine latino "mica" che significa *briciola*. Il 5 aprile 1350 veniva creato a Milano "el leugh pji de la michetta" (luogo pio della michetta), fondato per distribuire pane ai poveri della Porta Vercellina. La michetta ha un posto anche nella lingua milanese: dall'italiano "mica" deriva la particella avversativa "minga" (come nell'espressione negativa "l'è minga vera").



IN CONSOLE LELE SACCHI

Le «Notti magiche» degli anni 90

Dalle Spice Girls al Tamagotchi, dal grunge alle boyband, i simboli degli anni 90 rivivono domenica 12 all'Apollo Club. La serata «Iconica», ideata dal dj Lele Sacchi, torna con una festa dedicata al nuovo libro «Notti Magiche, l'atlante sentimentale degli anni 90» scritto da Luca Mastrantonio ed Errico Buonanno. Colonna sonora e video sono in tema, si balla con il dj resident e ospiti speciali alla console. **L.v.**

NOTTI MAGICHE. DOM. 12. DALLE 20. APOLLO CLUB. VIA BORSI 9, ☎ 02.89.42.09.69. INGR. GRATIS FINO ALLE 22.30, POI CONSUMAZIONE OBBLIGATORIA 10 EURO

**COSA
SUCCEDE
STASERA**

Ve

CASTAGNE E VIN BRULÉ

«Castagnata music party»: fino a domenica a Lambrate una lunga festa a base di street food, pizzoccheri, polenta, castagne, vin brulé e tanta musica. Si parte oggi alle 19: dal vivo il reggae calabrese di Marvanza e poi show di Spazio Petardo, domenica canzone milanese con Folco Orselli e Flavio Pirini.

Ingresso libero

LAMBRETTO STUDIOS

VIA C. ARRIGHI 19, WWW.PEPPERONCINOSUDFESTIVAL.COM

COCKTAIL FIRMATI

Al suggestivo circolo del surf milanese si balla con il groove di The Quincey. Da bere, invece, i nuovi cocktail del menu invernale «Il piccolo circo di Calicanto» del barman Yuri Gelmini. Dalle 22. **Ingresso con tessera Arci**

SURFER'S DEN

PIAZZA CADUTI DEL LAVORO 5, ☎ 338.59.16.764

METÀ DEI GROOVE ARMADA

Secondo appuntamento con la one night Le Cannibale al Plastic: l'ospite d'onore è Tom Findlay, uno dei due componenti dei Groove Armada, gruppo dance inglese nato negli anni '90 che ha firmato tanti successi. Ore 23.30. **Ingresso 10/15 euro**

VIA GARGANO 15, ☎ 349.89.41.305

Sa

I SEGRETI DEL WHISKY

Per appassionati e addetti al settore oggi, dalle 14 alle 24, e domani, dalle 14 alle 21, va in scena la dodicesima edizione di «Milano Whisky Festival» che quest'anno è dedicato anche a cognac, brandy e armagnac con incontri e degustazioni.

Ingresso gratuito su registrazione, bicchiere da degustazione 5 euro

HOTEL MARRIOTT

VIA WASHINGTON 66, WWW.WHISKYFESTIVAL.IT

UNA FESTA «FUORI SEDE»

Come la pagina Facebook che vanta migliaia di follower? La notte di San Martino c'è la festa della community con l'omaggio live a Rino Gaetano di Vino Raro. a seguire dj set. Dalle 22.30. **Ingresso 10 euro**

ALCATRAZ

VIA VALTELLINA 25, ☎ 02.69.01.63.52

DISCOTECHE

di Laura Vincenti

NEPENTHA

■ PIAZZA DIAZ 1, ☎ 02.80.48.37, CHIUSO MARTEDÌ

Aperto nel 1969, in più di quarant'anni ha fatto ballare diverse generazioni di milanesi: lo storico salotto del centro città grazie a una nuova gestione si è rilanciato come «dinner club» con una programmazione all'insegna di cene e dj set (ingresso con selezione alla porta). Lunedì appuntamento con l'ormai conosciuta serata rock «Dirty Mondays» (12/15 euro).

VOLT CLUB

■ VIA MOLINO DELLE ARMI 6, ☎ 342.79.76.858. APERTO GIOVEDÌ, VENERDÌ E SABATO Al posto del Divina, storica discoteca di zona Piazza Vetra, è nato un piccolo club dedicato alla musica elettronica con un impianto audio-luci all'avanguardia che lo rende unico nel suo genere. Ogni giovedì si balla hip hop con «Uptown», venerdì «Mondrian», sabato appuntamento con la serata «Electric» con ospiti anche internazionali alla console. Ingresso 15/20 euro.

AMNESIA

■ VIA GATTO 1, ☎ 348.72.41.015, APERTO SABATO

Quindicesima stagione per il club di zona Forlanini che quest'anno ha allestito un nuovo impianto luci capace di creare effetti davvero spettacolari: per quanto riguarda la programmazione confermata la serata del sabato con ospiti del panorama dance mondiale. Ingresso 15/20 euro.

THE CLUB

■ CORSO GARIBALDI 97, ☎ 02.36.534.005, CHIUSO DOMENICA E LUNEDÌ In Largo La Foppa una discoteca alla moda frequentata da un pubblico eterogeneo, dagli studenti alle modelle: martedì confermata la storica serata «Fidelio» mercoledì hip hop con «Onetwo», giovedì «I'm a rich bitch», venerdì «Family First», sabato «Girls republic» al ritmo di house e hip hop. Ingresso 10/20 euro.

DISCOBAR

QUANTIC

■ VIA LARGA 8, ☎ 02.66.66.87.90, APERTO GIOVEDÌ, VENERDÌ E SABATO Nel cuore della città al posto dello storico bar Tabacchi di via Larga un

nuovo locale dal look moderno disposto su due piani: all'ingresso c'è cocktail bar, nella sala underground un piccolo club per ballare. Venerdì serata «Lippstick Friday» al ritmo di funky, disco, house music (ingresso 15/20 euro).

TOM

■ VIA MOLINO DELLE ARMI ANGOLO VIA DELLA CHIUSSA, ☎ 02.58.31.57.20, SEMPRE APERTO Bar, ristorante, ma anche club, in zona Piazza Vetra un locale dai più volti, che quest'anno si rilancia con una nuova programmazione: martedì live, mercoledì musica da club, giovedì hip hop, venerdì e sabato funky disco, domenica jazz dal brunch all'aperitivo. Ingresso libero.

COST

■ VIA TITO SPERI 8, ☎ 02.62.69.06.31, CHIUSO DOMENICA In zona corso Como un locale dove trascorrere tutta la serata, dall'aperitivo alla cena al dopo, con musica dal vivo e dj set da mercoledì a sabato: tra gli appuntamenti di maggior richiamo, confermato il giovedì «Casa Smail» con Umberto e suo figlio Rudy che si esibiscono in un live show. Ingresso 15/20 euro.

WHISKY FESTIVAL

Guru scozzesi e mille bottiglie Milano capitale dei single malt

Più spazi, ospiti internazionali e novità
La kermesse all'Hotel Marriott fa il botto

■ Dicono gli scozzesi che la pioggia di oggi è il whisky di domani. Ma se sabato 11 e domenica 12 novembre Milano diventerà la capitale del single malt, state certi che il merito non è del diluvio degli ultimi giorni. Perché la pioggia fa crescere l'orzo e impregna le torbierie, ma per portare in un mercato periferico come l'Italia migliaia di bottiglie e gli specialisti di mezzo mondo - dalla Scozia a Taiwan - due gocce non bastano. Occorrono due pazzi con un coraggio e una passione grandi così.

I due sono Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci, ovvero papà e papà del Milano Whisky Festival, ormai da 12 anni punto di riferimento degli appassionati del malto nel Nord Italia. Ecco, per festeggiare l'ingresso nell'adolescenza della loro creatura, Andrea e Giuseppe hanno fatto le cose in grande e si candidano a rivaleggiare coi grandi festival europei. Magari non per numeri assoluti (anche se le 4.500 presenze del 2016 sono state da record in un Paese

che ne consuma solo 0.16 litri pro capite a fronte dei 2.15 del francesi), ma di sicuro per qualità dell'evento.

Per cominciare, hanno traslocato. Stessa location (l'Hotel Marriott di via Washington), ma sala più grande. E per riempire una sala grande, come nello spot dei pennelli, ci vuole una selezione di etichette grande: circa 1.200 tra mostri sacri, imbottiglieri indipendenti, piccole distillerie emergenti e realtà esotiche. Una novantina di espositori con oltre 200 marchi: il cielo (del whisky) in una stanza.

Il salto di qualità, però, lo fanno anche gli ospiti. Che quest'anno sono tanti e inter-

nazionali, a partire dai guru scozzesi Jim McEwan, ex distillery manager di Bruichladdich, che sta curando l'imminente nascita della distilleria Ardnahoe di Hunter Laing e che porta la linea di single malt da gioielleria Kinship (per dire, Caol Ila di 33 anni e Ardbeg di 26: 100 euro per 4 whisky e appuntamento già sold out). E poi i brand ambassador di Kavalan e Macallan, il laboratorio di Wemyss per capire come nascono i «blend» e creame uno insieme ai partecipanti, il percorso sensoriale di Glenlivet tra orzo, lieviti e legno. Sono 17 le masterclass in programma e ci sarà da divertirsi, perché il whiskoffito non si ac-

PER TUTTI Il Whisky Festival sarà sabato e domenica all'Hotel Marriott di via Washington. Kit da degustazione a 5 euro, assaggi a partire da 3. Spazio anche ai cocktail del Casa Mia e alle prelibatezze dei Sapori Solari



DA INIZIO NOVEMBRE NEL LOCALE DI VIALE REGINA GIOVANNA

Casa Mia, il «whisky bar» che mancava

Cocktail, champagne e ora anche 170 malti. Serviti come Scozia comanda



ACCOGLIERE Il salottino del Casa Mia cocktail & lounge

■ A Milano non esiste un whisky bar. È una lamentazione risuonata per anni tra gli appassionati in città. Certo, ci sono posti dove lo scotch è di casa: il mitico Bar Metrò di Giorgio D'Ambrosio in piazza De Angeli, il Mulligan's Pub di Giuseppe Bertoni, lo speakeasy 1930 o il nuovo The Spirit. Tutte variazioni di qualità sul tema, ma nessun vero e proprio whisky bar sul modello di quelli scozzesi. Almeno fino ad ora.

Già, perché il vuoto è stato riempito dal Casa Mia, il cocktail bar & bistrot di viale Regina Giovanna, che dall'inizio di novembre è anche whisky bar. Ma cosa serve a un locale per essere un vero whisky bar? Le grandi bottiglie sono un inizio. Qui se ne trovano più di 170, in una selezione raffinata e ampia curata da Giuseppe Gervasio Dolci del Milano Whisky Festival: banalmente, c'è almeno una bottiglia di ogni distilleria scozzese distribuita in Italia, con particolare attenzione per i single cask (i whisky da barile

unico, di fatto irripetibili) e gli imbottiglieri indipendenti. Poi, la palla passa a Luigi e Anahita, anime e proprietari del Casa Mia, perché per fare un whisky bar occorre un servizio impeccabile. Il bicchiere da degustazione, per esempio, non dev'essere il classico tumbler, ma a tulipano per cogliere gli aromi. E poi la competenza, perché i fan del single malt adorano parlarne, capire, essere guidati. Infine anche il prezzo ha la sua parte e qui - grazie a una lista molto precisa - non ci sono mai cattive sorprese. E anzi, si trovano meraviglie (per dire, i mitici Port Ellen e Brora) senza svenarsi.

Detto questo, per conquistare anche i più restii, al Casa Mia si sono inventati anche le mezze porzioni per i whisky più importanti; inoltre, ogni dram è servito su un vassoietto di ardesia con uno stuzzichino, dalle tartine al salmone al gorgonzola stagionato. Coccole degne di un gran bel locale. O, come piace dire qui, «placevolezze»: la parola dell'anno.



DA NON PERDERE

Il nuovo Laphroaig, i gioielli di Jim McEwan e una chicca bretone

■ L'unica cosa complicata al Milano Whisky Festival è decidere. L'ansia enciclopedica di conoscere e assaggiare tutto può giocare brutti scherzi. Certo, la qualità delle circa 1200 etichette è così alta che si casca in piedi comunque, ma qualche consiglio è utile farlo.

Prima di tutto, le Rollis Royce della due giorni. Ovvero i whisky della linea Kinship curata da Jim McEwan (ex Bruichladdich); nonostante il prezzo (100 euro per 4 bicchieri) la degustazione è già sold out. Caol Ila di 33 anni e Ardbeg di 26 sono mosche bianche.

A proposito di torbati, al Festival verrà presentato anche il Laphroaig Lore, che finalmente sbarca in Italia. Molta curiosità anche per il misterioso Beathan (7 anni, 50° e tanto fumo), una delle perle targate Wilson & Morgan, che da anni porta piccole chicche.

Tra i mostri sacri, invece, ci saranno i raffinati Glenmorangie, il capolavoro Macallan Reflexion in degustazione domenica e l'edizione 2017 del Lagavulin 12 anni. Un assaggio lo meritano anche il pluripremiato Old Pulteney 21 anni, e gli imbottiglieri Kilchoman e Glendronach di Beja Flor. E ovviamente il Benromach Milano Whisky Festival (giovanotto di 9 anni a ben 60 gradi), orgoglio della casa.

Chi si annoiasse (difficile) degli scotch, può girare il mondo: si va dagli Armork (Bretagna) al ben noti Kavalan da Taiwan (c'è pure il Solist Vinho, miglior whisky al mondo nel 2015), passando dai molti giapponesi di gran moda oggi. Uno fra tutti, il Chichibu Mizumaru Reserve, invecchiato in botti di rovere del Sol Levante. Sarà anche l'anno dell'Irlanda, con i Quetman e soprattutto con i nuovissimi single malt The Whistler. Tanta roba anche dagli Usa: uno fra tutti, il Catskill Buckwheat, pioniere dello spirito di grano saraceno.

contenta di bere: il bello sta nel conoscere assaggiando.

Inutile elencare i marchi: dal bourbon alla new entry indiana Paul John fino all'italiano Puni, ci sono (quasi) tutti. Più utile snocciolare le novità: prima di tutto saranno «ospiti» gli eleganti spiriti francesi, ovvero Cognac e Armagnac, presenti con uno stand e una degustazione dell'imbottiglierore d'eccezione Groperrin. Inoltre, si potrà assaggiare il panettone «ubriaco» con uvetta infuse in Craigellachie e Heaven Hill bourbon, una creazione della pasticceria Dolcemente di Varese.

Non cambiano invece prezzi, orari e modalità. Ci si regli-

SABATO 11 E DOMENICA 12

Ben 17 masterclass, assaggi di cognac, drink e il panettone «ubriaco»

stra (all'ingresso o sul nuovo sito www.whiskyfestival.it), con 5 euro si acquista il kit degustazione con guida, bicchiere e portabicchiere e poi si perluastra la Mirablandia degli assaggi. Ogni whisky ha un prezzo in gettoni dai 3 euro in su e ognuno può trovare il suo se si lascia consigliare e guidare nella giungla di torbati, single cask e cask strength. Porte aperte sabato dalle 14 a mezzanotte, domenica dalle 14 alle 21. Per quietare gli inevitabili languorini c'è lo stand di Sapori Solari, mentre per chi preferisce qualcosa di più «lungo» c'è uno scotch liscio c'è il cocktail bar del Casa Mia.

Ultima chicca. Al Festival verrà presentata la demo del gioco «LIS-Long Island Simulator». Che c'entra, direte voi? Si tratta di un videogioco di abilità che simula gli effetti di una sbronza in 3D. Creato dai ragazzi milanesi di Smoking Mirror, tramite un algoritmo rende i movimenti rallentati e occorre astuzia per non far dan- ni. Una maniera educativa per convincersi a lasciar perdere vino e chuppi e a dedicarsi al piacere slow di un whisky.

Barfly
Giovani, senza età
o invecchiati: ecco
i whisky migliori
dell'anno

di Marco Cremonesi



Squillino le trombe, i tamburi si facciano tuono. I whisky migliori del 2017 hanno un nome e un'etichetta. Saranno premiati domenica alle 16.30 nel corso del Milano whisky festival, il più importante appuntamento nazionale per gli amanti del malto, che inizia già domani. La giuria ha scelto con degustazione cieca (blind taste) tra una cinquantina di bottiglie nuove o importate in Italia nel corso dell'anno. Nella categoria «Daily whisky», quelli fino a 12 anni, vince il nuovissimo Beathan 7 Heavily Peated

imbottigliato da Fabio Rossi di Wilson&Morgan. Per la categoria Connoisseur, tra i 13 e i 18 anni di invecchiamento, la medaglia d'oro è ancora per lui, Fabio Rossi, con il Glenrothes 18yo di Wilson & Morgan. La categoria premium riguarda i whisky dai 19 anni in su: il gradino più alto è per il Glencadam 21. Le Limited edition sono i «single cask», gli imbottigliamenti tratti da un singolo barile, e qui vince The Glenlivet 17 Single cask. Nella categoria più discussa degli ultimi anni, quella dei senza età (Nas,

No age statement) vince il maestoso Glen Scotia Victoriana. Insomma, vale la pena di assaggiare: oltre a queste, le etichette al festival sono circa 1200. La masterclass, le degustazioni guidate con i protagonisti, sono ben 17 (debutta il cognac, con i grandi brandy di Grosperin). C'era anche quella con il gran sacerdote che rilanciò Bruichladdich, Jim McEwan, ma ahinoi, è già esaurita. La classifica completa dei whisky su barfly.corriere.it, le info su whiskyfestival.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli acrobati dei limoni «sfusati»

Un gruppo di contadini di Amalfi coltiva questo frutto dalla buccia dolce
Luigi Aceto: «A 83 anni continuo a saltare da un terrazzamento all'altro»

La storia

● Luigi Aceto è il coltivatore del limoneto più antico di Amalfi, terra dove nasce il limone sfusato, detto anche Costa di Amalfi Igp

● Dello sfusato si usa anche la pasta bianca sotto la buccia. Lo chef Mimmo Di Raffaele la prepara all'insalata. Online ricetta e videostoria su Cucina.corriere

I campanile arabeggianti spunta tra le foglie. Ad Amalfi i limoni si coltivano su terrazzamenti coperti da soffitti di rami frondosi, verdi tutto l'anno. È il limoneto più antico, ricavato ai piedi della torre dello Ziro, appartiene alla famiglia di Luigi Aceto, 83 anni, qui noto come don Giginò: «I limoni sono il mio lavoro dai tempi delle elementari — racconta l'anziano coltivatore —. Neppure andavo a scuola per ripulire, potare, raccogliere. E ho fatto sempre questo, fino adesso». Un lavoro di forza e agilità, perché in larga parte i giardini amalfitani sono raggiungibili solo a piedi. Le cassette cariche di limoni gialli, pesanti oltre mezzo quintale, si portano a spalle su sentieri ripidi, scalandolo i pergolati, facendosi trasportare su carrucole e teleferiche.

Una coltivazione «acrobatica» di cui don Giginò è il più anziano degli interpreti. Sebbene l'azienda ora guidata dal figlio Salvatore conti diversi dipendenti, lui continua a saltare da un terrazzamento all'altro. Si aggrappa all'impalcatura di castagno e sbuca dall'altra parte della tettoia, sul gradone più alto: «Il limone richiede il lavoro di un anno, siamo sempre vicini alle nostre piante: po-



Coltivatore Luigi Aceto, 83 anni

tatura, legatura, copertura, scoperta, concimazione, innaffiamento, trattamenti biologici. Dopo un po' di tempo ti abitui e non ci fai più nemmeno caso». Anche a 80 anni passati.

Il limone sfusato, detto anche Costa di Amalfi Igp, è un cultivar unico nel suo genere. Si produce in 14 comuni della Costiera, per un totale di 400 ettari che rendono ottomila tonnellate all'anno. Ha una forma irregolare e pesa in media più di cento grammi. Se ne ricava una piccola ma ricercatissima produzione cosmetica e dolciaria, molto pubblicizzata nei viottoli degli splendidi

borghi incastonati nella roccia, a due passi dal mare. Ma è anche un ingrediente per i menu di alberghi e ristoranti, un simbolo del territorio: «Dello sfusato amalfitano si usa il cento per cento», spiega Mimmo Di Raffaele, chef dell'hotel Caruso di Ravello. «La buccia è pregiatissima, per via dei suoi oli essenziali. La si usa per il limoncello. Ma la parte che io preferisco è forse quella meno conosciuta: il pane di limone». Il nome tecnico è «albedo», la pasta bianca tra polpa e scorza. In quasi tutte le varietà è amara, ma non nello sfusato amalfitano: «Nella gastronomia popolare è un alimento molto diffuso. Io lo preparo all'insalata. In sala servo una versione più elaborata. Ma è molto buona anche nel modo più semplice, un filo d'olio e una spolverata di pepe».

Dei limoni amalfitani ha scritto anche il *New York Times*. Da allora l'azienda Aceto è meta di schiere di visitatori. Sbarcano dalle navi da crociera per un *lemon tour* con don Giginò. Che, se è di buon umore, affetta un limone grande quanto un melone e mostra a tutti quanto è buono mangiato a morsi.

Antonio Castaldo

© RIPRODUZIONE RISERVATA


Le verdure essiccate
aggiungono una complessità
gustativa interessante



L'EVENTO Whisky Festival 2017

TORNA a Milano il *Whisky Festival and Fine Spirits*, l'appuntamento per tutti gli appassionati di distillati, che avranno l'opportunità di degustare whisky e cognac da tutto il mondo, oltre a prodotti pregiati di lungo invecchiamento (anche oltre i 40 anni) o molto rari provenienti da distillerie non più esistenti. All'Hotel Marriott (Via Washington 66) dall'11 al 12 novembre, il Milano Whisky Festival ospiterà espositori, masterclass di degustazione e un angolo dedicato alle migliori proposte gastronomiche, per una pausa tra un assaggio e un altro. Allestita su uno spazio più ampio rispetto alle passate edizioni (1200 metri quadri), la manifestazione organizzata da Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci permetterà ai visitatori di avvicinarsi o approfondire la conoscenza dei single malt, ma anche cognac, brandy e armagnac. Circa duemila le etichette e i produttori presenti.



 www.whiskyfestival.it

«I milanesi cercano qualità»



Due giorni di *Milano Whisky Festival* all'Hotel Marriott in via Washington. L'organizzatore a MT: «Quanti tabù da sfatare. Il distillato perfetto è...»

Margherita Abis
@AbisMarghe

Migliaia di etichette tra cui scegliere, in un percorso guidato di masterclass e degustazioni. Si apre sotto il segno di due importanti novità la dodicesima edizione del *Milano Whisky Festival*. Una nuova evoluzione, visto che la rassegna di quest'anno è dedicata anche ai "Fine Spirits": single malt, cognac, brandy e armagnac. E una nuova enorme sala di 1.200 metri quadri, pensata per accogliere un pubblico più ampio, sem-



pre nella cornice dell'Hotel Marriott. Perché la manifestazione, nel tempo, è cresciuta tantissimo. Come racconta a *Mi-Tomorrow* **Andrea Giannone**, organizzatore assieme a Giuseppe Gervasio Dolci.

sta osservando un risveglio di interesse verso i distillati, ad eccezione forse della grappa. Il pubblico vuole la ricercatezza, la qualità. E in particolare il whisky sta avendo un grande successo».

Quando è iniziata la vostra passione per il whisky?

«Moltissimi anni fa, e l'abbiamo seguita in giro per il mondo. Abbiamo organizzato dei viaggi in Scozia, alla scoperta delle distillerie, abbiamo seguito manifestazioni in Germania e in Francia. Alla fine abbiamo deciso di creare qualcosa di nostro. Nel 2002 abbiamo tenuto le prime lezioni di degustazione. E poi siamo partiti anche con il festival».

Il whisky non sarà l'unico protagonista dell'evento...

«Esatto, l'anno scorso si era aggiunto il rum. Mentre ora abbiamo deciso di dedicare ampio spazio al cognac, che spesso è bistrattato. In Italia manca una manifestazione legata al cognac. Ma si tratta di uno dei pochi distillati, come il whisky, che viene fatto invecchiare in barili di legno».

Che tipo di prodotti avete?

«I whisky scozzesi vanno per la maggiore. Ma abbiamo anche prodotti giapponesi, taiwanesi, cechi, svizzeri, indiani. Un distillato che sta andando moltissimo è il Kavalan e domenica gli dedicheremo una particolare degustazione».

Quali sono i luoghi comuni più diffusi?

Ce ne sono tanti da sfatare. Per esempio si pensa che i whisky invecchiati siano sempre ottimi. Ma non è necessariamente vero. Ci sono distillati molto giovani che sono eccezionali e viceversa. Un al-

tro luogo comune riguarda il colore. Di solito si crede che il whisky migliore sia scuro. Se è scuro, però, vuol dire che è stato fatto invecchiare in barili che contenevano sherry spagnolo. E quindi avrà note di tabacco, liquirizia, cuoio e legno, che magari non a tutti piacciono. Quello chiaro, invece, o è molto giovane o è invecchiato in botti di bourbon americana e quindi avrà note di vaniglia, molto dolci. In sostanza, il colore non è necessariamente garanzia di qualcosa, ma ciò che conta è il gusto personale».

Da cosa si riconosce un buon whisky?

«Non c'è un prodotto che può essere definito "il migliore". È buono ciò che piace. Molto di moda ultimamente, soprattutto in Italia, sono i torbati. Possiamo dire che il whisky perfetto è quello che non ha mai note sgradevoli. E in cui ritroviamo le stesse caratteristiche nelle tre fasi della degustazione: olfatto, gusto e finale».

COME SI BEVE

► **La quantità:** la dose giusta è 2 cl di whisky. Non c'è bisogno di bere litri di distillato. «Per questo non bisogna aver paura di bere anche prima di cena – spiega Giannone –. L'obiettivo non è esagerare, ma degustare»

► **Il bicchiere:** il più adatto è quello "a tulipano". Quindi né il tumbler, né i bicchieri alti

► **Si versa** il distillato e lo si lascia riposare. Ma un minuto è sufficiente

► **Mentre si degusta,** si può alternare bevendo un po' d'acqua, ma a temperatura ambiente

► **Niente ghiaccio,** anestetizza il sapore

► **Qualche goccia d'acqua** può essere aggiunta anche direttamente nel distillato, come si usa in Scozia. Una chicca per intenditori. In questo modo l'alcol sarà meno invasivo e i profumi scivoleranno meglio

► **Si degusta con calma.** «Mettenc d'ora», si

► **Si proccer** gusto e fi che resta bevuto», conclude Giannone

Domani dalle **14.00**
alle **0.00**, domenica
dalle **14.00** alle **21.00**

Hotel Marriott
Via Washington 66, Milano

Ingresso gratuito, previa
registrazione all'arrivo

Kit degustazione: bicchiere,
porta-bicchiere e *Guida al
Whisky 2018* a **5 euro**

Degustazioni
a partire da **3 euro**

whiskyfestival.it

Hotel Marriot

I migliori whisky si degustano qui

Bottiglie venerande e mostri sacri, il Milano Whisky Festival compie 12 anni e diventa grande. Non soltanto perché spazi e espositori crescono: a dare la misura dell'evento, il più importante in Italia, sono forse le masterclass, degustazioni guidate da chi quei whisky li ha fatti (o scelti da imbottigliare). Circa 2.000 etichette, 17 masterclass, circa 200 marchi. Non

Assaggi
Degustazione guidata al Milano Whisky Festival. Quest'anno sono presenti circa 2.000 etichette



solo malto: anno dopo anno i whiskey americani sono arrivati a una presenza significativa. E poi ci sarà il bretone Armorik, i Kavalan da Taiwan e tanti giapponesi. Ma stasera, tra le masterclass debutta anche il cognac, con l'imbottigliatore Groperrin. L'appuntamento più atteso è però esaurito, la masterclass-evento con Jim McEwan, da 54 anni nel mondo del whisky: lui fece risorgere una distilleria oggi di

culto come Bruichladdich (tra l'altro produce uno dei whisky più torbati al mondo, l'Octomore), lui oggi sta contribuendo a realizzare la nuova distilleria dell'isola di Islay, Ardnahoe (ma è papà anche del gin The Botanist). Una leggenda autentica che ieri sera era a cena al glorioso Mulligan Irish Pub di via Govone. Al festival sarà tra l'altro presentato il Laphroaig

Lore, l'ultimo nato della distilleria di Islay che per molti ha rappresentato l'iniziazione ai piaceri del whisky al sapore di torba. Come tutti gli anni, il festival elegge con degustazione alla cieca (blind taste) la miglior bottiglia importata (o messa sul mercato in Italia) nel corso dell'anno. Domani ci sarà anche Fabio Rossi, l'anima di Wilson&Morgan, imbottigliatore italiano di grande prestigio: il suo Beathan è il miglior whisky 2017 nella categoria fino a 12 anni. Il festival è all'hotel Marriot di via Washington 66 e apre alle 14 sia oggi che domani. Ingresso gratuito, con 5 euro si acquistano il bicchiere da degustazione e la guida. Poi, gli assaggi partono dai 3 euro. Per quelli che non sanno rinunciare al drink miscelato, nessun problema: ci sono i cocktail ben fatti del bar Casa mia di viale Regina Giovanna.

Marco Cremonesi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un anno di appuntamenti per conoscerli meglio IMPARARE A BERE BENE E IN MODO CONSAPEVOLE

Nel corso dell'anno si tengono in Italia molte manifestazioni dedicate al mondo dei superalcolici. Ecco le più importanti.

Alla **Fiera di Roma**, dal 19 al 21 maggio 2018, si tiene

Spirits & More (www.spiritsandmore.it), evento dedicato a tutti i superalcolici; utile per conoscere le tecniche di produzione, le tendenze e i segreti della degustazione.

In settembre, Milano ospita il **Gin Day** (www.theginday.it), dove gli appassionati di questo



superalcolico possono degustare oltre 300 etichette di tutto il mondo. In parallelo c'è la Gin Week, una settimana di promozione nei cocktail bar di tutta Italia. La prima domenica di ottobre si tiene in tutta Italia la manifestazione



"Grapperie Aperte" (www.istitutograppa.org); un'occasione unica per entrare nelle stanze segrete dove avviene la distillazione e assaggiare con calma le tante varianti della più famosa acquavite italiana.

A Roma, in ottobre, si ripete l'appuntamento con i



ShowRUM - Italian Rum Festival

(www.showrum.it), uno dei più importanti eventi al mondo e primo in Italia dedicato al rum e alla cachaça, tradizionale

acquavite brasiliana. In contemporanea c'è la ShowRUM Cocktail Week, che coinvolge i migliori cocktail bar d'Italia. Novembre è il mese del



Milano Whisky Festival and Fine Spirits

(whiskyfestival.it),

il tradizionale appuntamento per gli appassionati di questo prodotto, che possono partecipare a percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

Arriva Beathan, la gioventù torbata del whisky

Un whisky si aggira per gli scaffali delle migliori enoteche. Ha un nome gaelico che significa «Vita», una medaglia d'oro conquistata all'ultimo Milano Whisky Festival e una qualità-prezzo da Guinness dei primati. È il Beathan, ultima creazione dei maestri imbottiglieri veneti di Wilson & Morgan. Siate lieti di fare la sua conoscenza, perché diventerà un fedele amico. Ha solo 7 anni, ma un carattere che nemmeno James Dean in *Gioventù bruciata*. Anche se qui è più gioventù torbata, essendo particolarmente affumicato. La distilleria non è dichiarata, si sa solo che è lassù nelle Highlands (forse Glenturret...), quindi dimenticatevi la torba mari-

na di Talisker o Laphroaig. Ecco, fatte le presentazioni, ora è il caso di aprirlo. Al naso è una bomba tutto bacon e braci: c'è cenere, ci sono note umide di cuoio e humus, ma con un quid di floreale. Poderoso in bocca, dove si allarga in un ventaglio di sensazioni dalla frutta tropicale al malto fino al fumo di camino e al cheeseburger. Sì, è goduriosamente grasso, succulento, con un finale dolce che vira alla liquirizia. Come dite, vi manca il «brand»? Meglio bere col gusto e col portafogli, piuttosto che con i marchi. Fidatevi, ne sentirete parlare.

Beathan Heavily Peated (Wilson & Morgan), 7 anni, 50°, 42 euro



Web



**CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO
A Perugia da martedì 17 ottobre 2017
CLICCA QUI PER PRENOTARE
Solo 15 Posti Disponibili!!!**



Tu sei qui [Home](#) > [Eventi](#) > 11 e 12 novembre Milano Whisky Festival and Fine Spirits

11 e 12 novembre Milano Whisky Festival and Fine Spirits

📅 16 ottobre 2017 🗑️ Redazione

**RICHIEDI L'E-BOOK
"IL VINO"**
**NON DEVI PAGARLO
E' GRATIS**
CLICCA SU
www.atavolaconbacco.it/e-book-vino

Passione Vino 2017 - A Perugia ...



Per la Tua Vacanza in Umbria scegli Villa
Licinia a Montefalco (PG)



L'11 e 12 novembre 2017, in occasione della 12° edizione, gli organizzatori del **Milano Whisky Festival** hanno pensato in grande, regalando ai visitatori uno **spazio espositivo più ampio** e una nuova identità per la manifestazione che, lo scorso anno, ha registrato quasi 4.500 presenze.

Andrea Giannone e **Giuseppe Gervasio Dolci** hanno infatti deciso di organizzare l'evento ancora una volta presso l'**Hotel Marriott**, scegliendo però la **Sala Washington** - la più grande in assoluto -: **oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.**

Seconda novità dell'edizione 2017, il cambio di nome della manifestazione: da **Milano Whisky Festival** a **Milano Whisky**, settore in generale, sia dell'interesse da

parte di un pubblico sempre più ampio. Per il 2017 sarà quindi possibile avvicinarsi o approfondire la conoscenza dei **Single Malt**, ma anche **Cognac, Brandy e Armagnac.**

La manifestazione **apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 24,00; la domenica si replica dalle 14,00 alle 21,00.** Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare tutta la procedura, sarà possibile iscriversi gratuitamente anche via web oppure direttamente all'entrata che, anche quest'anno, sarà gratuita. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.



Anche l'edizione 2017 sarà caratterizzata da Masterclass e degustazioni: 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 proposte di raffinato street food rappresenta una pausa piacevole tra un assaggio e l'altro.

Per finire, il **Premio Best Whisky** che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

PROGRAMMA COMPLETO DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS:

Hotel Marriott - Via Washington 66 - MILANO

11-12 NOVEMBRE 2017

Apertura al pubblico: Sabato 11 novembre dalle 14.00 alle 24.00

Domenica 12 novembre dalle 14.00 alle 21.00

Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso)

KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e Guida al Whisky 2018. euro 5,00

Degustazioni a partire da euro 3,00

📁 [Eventi](#) 🍷 [armagnac](#), [brandy](#), [cognac](#), [degustazioni](#), [distillati](#), [milano](#), [spirits](#), [whisky](#)

MILANO WHISKY FESTIVAL AND FINE SPIRITS: NUOVA IDENTITÀ E NUOVI SPAZI PER CELEBRARE INSIEME GLI SPIRITS PIÙ AMATI

(Tempo libero - Vario)

11/11/2017 - 12/11/2017 Milano

L'11 e 12 novembre 2017, in occasione della 12ª edizione, gli organizzatori del Milano Whisky Festival hanno pensato in grande, regalando ai visitatori uno spazio espositivo più ampio e una nuova identità per la manifestazione che, lo scorso anno, ha registrato quasi 4.500 presenze.

Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno infatti deciso di organizzare l'evento ancora una volta presso l'Hotel Marriott, scegliendo però la Sala Washington – la più grande in assoluto - : oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

Seconda novità dell'edizione 2017, il cambio di nome della manifestazione: da Milano Whisky Festival a Milano Whisky Festival and Fine Spirits. Una vera e propria evoluzione che conferma la crescita sia del settore in generale, sia dell'interesse da parte di un pubblico sempre più ampio. Per il 2017 sarà quindi possibile avvicinarsi o approfondire la conoscenza dei Single Malt, ma anche Cognac, Brandy e Armagnac.

La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 24.00; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00. Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare tutta la procedura, sarà possibile iscriversi gratuitamente anche via web oppure direttamente all'entrata che, anche quest'anno, sarà gratuita. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.



un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Anche l'edizione 2017 sarà caratterizzata da Masterclass e degustazioni: 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 proposte di raffinato street food rappresenta una pausa piacevole tra un assaggio e l'altro.

Per finire, il Premio Best Whisky che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Indirizzo:
hotel Marriott
via washington 66
Milano (Milano)

Per informazioni o per segnalare errori sull'evento clicca [qui](#).

Orari:
Sabato 11 novembre dalle 14.00 alle 24.00; Domenica 12 novembre dalle 14.00 alle 21.00

Prezzi:
gratuito previa registrazione

Evento segnalato da [duerrecomunicazione](#)



Milano Whisky Festival, si legge nel sito ufficiale, nasce dalla passione di due amici, Giuseppe Gervasio Dolci e Andrea Giannone, i quali, durante una vacanza in Scozia, decidono di impegnarsi per far conoscere a tutti le emozioni uniche regalate da un sorso di single malt scotch whisky. L'obiettivo del Festival e' quindi la diffusione in Italia della cultura del whisky di malto scozzese, e, a tal fine, gli organizzatori mirano a una conoscenza sempre piu' approfondita delle numerose distillerie delle Highlands, dei loro segreti e delle persone che vi lavorano con passione, permettendo a tutti di assaporare con un semplice gesto, 500 anni di storia.

Biglietti disponibili [qui](#).

Milano Whisky Festival & Fine Spirits - Ingresso gratuito

Via Washington, 66
Milano
Marriott Milan
Milano (MI)
Tel 2017-11-11
Categoria Eventi



Milano Whisky Festival & Fine Spirits - 12.ma Edizione degustare i migliori whisky disponibili in Italia partecipare a masterclass seguire seminari e workshop acquistare la tua bottiglia preferita centinaia di whisky in degustazione e vendita oltre ad un ospite d'onore... il cognac Hotel Marriott - Via Washington 66 - MILANO 11-12 NOVEMBRE 2017 Apertura al pubblico: Sabato 11 novembre dalle 14.00 alle 24.00 Domenica 12 novembre dalle 14.00 alle 21.00 Ingresso gratuito (con registrazione) KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e guida al whisky 2018 euro 5,00 Degustazioni a partire da euro 3,00 **INGRESSO GRATUITO CON REGISTRAZIONE** in tre semplici modalità 1. REGISTRAZIONE ALL'INGRESSO IL GIORNO DELLA MANIFESTAZIONE 2. SALTA LA FILA REGISTRANDOTI IN "BIGLIETTI DISPONIBILI" DELL'EVENTO FACEBOOK 3.

31 OTT 2017 / 10:10



Festival gastronomici di novembre. 9 appuntamenti da non perdere

Il mese delle castagne e del vino novello è affollato di eventi tutti da gustare. Dai festival sulla cucina innovativa a eventi più tradizionali, dai vini naturali al meglio di whiskey e rum: ecco una rassegna degli appuntamenti da segnare in agenda a novembre.

Milano Whisky Festival & Fine Rum (Milano)

Undicesima edizione per il Milano Whisky Festival & Fine Rum, una due giorni interamente dedicata alle migliori produzioni di whisky e rum. Previsto per l'11 e il 12 novembre presso l'Hotel Marriott di via Washington, il festival permetterà ai visitatori di scegliere fra oltre 2mila etichette, con assaggi a partire da 3 euro al bicchiere. Non mancheranno whisky e rum molto importanti dal lungo invecchiamento o prodotti rari di distillerie non più esistenti. Anche quest'anno saranno diverse le masterclass e gli incontri speciali dedicati alle bottiglie più pregiate, fra assaggi e laboratori pensati per avvicinare il pubblico al mondo dei distillati di qualità.

Milano Whisky Festival & Fine Rum | Milano | 11-12 novembre 2017

www.whiskyfestival.it



PORTALE HORECA

Approfondimenti - notizie ed eventi del settore



Milano Whisky Festival

🕒 **Data Evento:** 11/11/2017 - 12/11/2017



Il Milano Whisky Festival nasce dalla passione di due amici, Giuseppe Gervasio Dolci e Andrea Giannone, i quali, durante una vacanza in Scozia, decidono di impegnarsi per far conoscere a tutti le emozioni uniche regalate da un sorso di single malt scotch whisky. **Vai alla notizia**

📅 19 maggio 2017

Autore: **Horeca staff**

Numero di visualizzazioni: **782**

Commenti: **0**

COSA FARE

Milano ospita il Whisky Festival 2017

Nei giorni di sabato 11 e domenica 12 novembre tante le degustazioni da non perdere

Publicato il 8 novembre 2017

Ultimo aggiornamento: 8 novembre 2017 ore 19:16

Milano, 8 novembre 2017 - A **Milano** torna l'appuntamento con il **Whisky Festival and Fine Spirits**, dedicato a tutti gli appassionati di distillati: **whisky e cognac** provenienti da ogni angolo del mondo potranno essere degustati presso l'**Hotel Marriot**, nei giorni di sabato 11 e domenica 12 novembre 2017.

Non ci saranno solamente espositori e masterclass di degustazione, ma anche un angolo dedicato a proposte gastronomiche da intervallare ai vari distillati assaporati. La manifestazione, organizzata da **Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci**, permette di conoscere tutto quello che c'è da sapere, con proposte anche molto esclusive. Nei giorni dell'evento verrà assegnato anche il premio **Best Whisky**.

Il **Whisky Festival and Fine Spirits 2017** si tiene nei giorni di sabato 11 e domenica 12 novembre 2017 presso l'Hotel Marriott, di via Washington 66 a Milano. L'ingresso è gratuito e osserva i seguenti orari di apertura: sabato dalle ore 14 alla mezzanotte, domenica dalle ore 14 alle ore 21. E' richiesta la registrazione all'ingresso (l'iscrizione si può anche fare online). Il kit di degustazione costa 5 euro (bicchiere, porta bicchiere e **Guida al Whisky 2018**), le singole degustazioni partono da 3 euro al bicchiere.



IL GIORNO / Milano / Cosa Fare

Menu novembre d'oro

ASPETTANDO L'INVERNO

11-12.11.2017 | 18-19.11.2017

COSA FARE

Week-end del 10, 11 e 12 novembre: eventi, mostre e sagre. Cosa fare in Lombardia

Mostre, sagre, concerti, laboratori, film, workshop ed inaugurazioni. Sono tanti gli eventi in programma nel fine settimana

A Milano torna l'appuntamento con il **Whisky Festival and Fine Spirits**, dedicato a tutti gli appassionati di distillati: **whisky e cognac** provenienti da ogni angolo del mondo potranno essere degustati presso l'**Hotel Marriot**, nei giorni di sabato 11 e domenica 12 novembre 2017 (**Tutte le informazioni**)

SCOPRI IL **NUOVO CATALOGO SUL SITO**

Barfly

di Marco Cremonesi - @M_Cremonesi

Milano whisky festival, i migliori whisky del 2017

10 NOVEMBRE 2017 | di Marco Cremonesi - @M_Cremonesi



4



[La gallery con tutti i whisky premiati](#)

Squillino le trombe, i tamburi si facciano tuono. I whisky migliori del 2017 hanno un nome e un'etichetta. Saranno premiati domenica 12 novembre alle 16.30 nel corso del Milano whisky festival, il più importante appuntamento nazionale per gli amanti del malto, che inizia già sabato (domani). La giuria ha scelto con degustazione cieca (blind taste) tra una cinquantina di bottiglie nuove o importate in Italia nel corso dell'anno.

Nella categoria «Daily whisky», quelli fino a 12 anni, vince il nuovissimo Beathan 7 Heavily Peated imbottigliato da Fabio Rossi di Wilson&Morgan. Per la categoria Connoisseur, tra i 13 e i 18 anni di invecchiamento, la medaglia d'oro è ancora per lui, Fabio Rossi, con il Glenrothes 18yo di Wilson & Morgan. La categoria premium riguarda i whisky dai 19 anni in su: il gradino più alto è per il Glencadam 21. Le Limited edition sono i «single cask», gli imbottigliamenti tratti da un singolo barile, e qui vince The Glenlivet 17 Single cask. Nella categoria più discussa degli ultimi anni, quella dei senza età (Nas, No age statement) vince il maestoso Glen Scotia Victoriana. Insomma, vale la pena di assaggiare: oltre a queste, le etichette al festival sono circa 1200. La masterclass, le degustazioni guidate con i protagonisti, sono ben 17 (debutta il cognac, con i grandi brandy di Grosperin). C'era anche quella con il gran sacerdote che rilanciò Bruichladdich, Jim McEwan, ma ahinoi, è già esaurita. La classifica completa dei whisky su barfly.corriere.it, le info su whiskyfestival.it.





Milano

Cerca in città

ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA

HOME

AZIENDE

NOTIZIE

EVENTI

SPORT

CINEMA

FARMACIE

MAGAZIN

ULTIMA ORA

SPETTACOLO

CRONACA

POLITICA

ECONOMIA

SPORT

TECNOLOGIA

RASS

Milano ospita il Whisky Festival 2017



Condividi con gli amici



Invia agli amici



Milano, 8 novembre 2017 - A Milano torna l'appuntamento con il Whisky Festival and Fine Spirits , dedicato a tutti gli appassionati di distillati: whisky e cognac provenienti da ogni angolo del mondo...

[Leggi tutta la notizia](#)

Il Giorno.it | 08-11-2017 21:53

Categoria: [SPETTACOLO](#)

ARTICOLI CORRELATI

Villa Cusani di Carate ospita il terzo "Brianza wine festival"

Il Cittadino MB | 06-11-2017 18:03

Brianza Wine Festival, torna a Carate l'evento dedicato al vino di qualità

MB News.it | 06-11-2017 10:21

San Martino, castagne del nuovo raccolto al mercato di Campagna Amica a Milano

ValtellinaNews | 08-11-2017 07:00



Milano ospita il Whisky Festival 2017

Il Giorno.it | 1 | 12 ore fa

Nei giorni di sabato 11 e domenica 12 novembre tante le degustazioni da non perdere. La manifestazione, organizzata da Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci, permette di conoscere tutto quello che c'è da sapere, con proposte anche molto

[Leggi la notizia](#)

twitter

Giorno Milano Milano ospita il Whisky Festival 2017 - Milano, 8 novembre 2017 - A Milano torna l'appuntamento con il Whisky F... <https://t.co/tDDDTldNo>

Personae: giuseppe gervasio dolci andrea giannone

Organizzazioni: whisky festival 2017 hotel marriot

Luoghi: milano

Tags: distillati angolo



10 NOVEMBRE 2017



Office 365

Office 2016 per Mac

Aggiorna ora, gratis, esclusivamente per gli utenti di Office 365

HOME

CORRERE ▾

RECENSIONI SCARPE DA CORSA ▾

TRAINING ▾

FOOD & W

CALENDARIO MEZZE MARATONE 2017

CALENDARIO 10 KM 2017

CALENDARIO MARATONE 2017

CALENDA

NEWS >

[26 ottobre 2017] Personal Best ogni domenica su Radio24 ▶ NEWS

Milano Whisky Festival 2017

Oltre 2000 etichette delle migliori distillerie mondiali

EVENTI ENOGASTRONOMICI

🕒 25 ottobre 2017

👤 Silvio Lorenzi

📁 Eventi

💬 0

Office 365

Office 2016 per Mac è arrivato

Aggiorna ora, gratis, esclusivamente per gli utenti di Office 365



Acquist



Il **Milano Whisky Festival** (& fine Rum), **unico evento italiano dedicato interamente al Single Malt Scotch Whisky**, andrà in scena con la 12° edizione sabato 11 e domenica 12 novembre, nell'ampia sala "Le Baron" dell'**Hotel Marriott** di via Washington 66 a Milano. Dove i visitatori avranno la possibilità di degustare (3 euro a bicchiere) **oltre 2.000 differenti tipi di whisky**. Il tutto grazie alla presenza di numerose distillerie scozzesi, a imbottiglieri indipendenti, collezionisti e associazioni.



Le degustazioni sono di due tipi: quelle "libere", acquistando dei gettoni del valore di un euro si possono spendere all'interno dell'area espositiva per degustare i propri whisky preferiti o per provare le varie novità presentate dalle distillerie (la maggior parte delle singole degustazioni costa 2/3/4 gettoni). Oppure, "**guidate Masterclass**", che si svolgono in due sale separate, per le quali bisogna acquistare un biglietto apposito. Le Masterclass sono limitate a 50 persone e sono della durata di circa 1 ora. Le degustazioni guidate saranno tenute da esperti delle distillerie ai quali i partecipanti potranno rivolgere le domande per togliersi tutti i dubbi e le perplessità che sia hanno nel degustare un **Single Malt Scotch Whisky**.

COME FUNZIONA

Non solo Scozia

Quest'anno si potranno degustare anche Single Malt provenienti dalle più varie parti del mondo: Bretagna, Repubblica Ceca, Galles, Giappone, India e Tasmania.

Milano Whisky Festival

Orario: Sabato 14.00/ 24.00

Domenica 14.00 /21.00

Ingresso LIBERO

[Il programma](#)



LET'S CELEBRATE ITALIAN CULINARY LIFESTYLE

WWW.ITGOURMET.IT

La celebrazione dei distillati al Milano Whisky Festival

8 novembre 2017 👁 35 💬 0
[f Share on Facebook](#)
[🐦 Tweet on Twitter](#)
[G+](#)
[p](#)

STAY CONNECTED



549 Fans

LIKE



1,222 Followers

FOLLOW

RECIPE CATEGORIES

News 564

Ricette 559



Puntuale come il migliore degli appuntamenti, anche quest'anno Milano si anima con il **Milano Whisky Festival and Fine Spirits**, l'appuntamento per tutti gli appassionati di **whisky, cognac e armagnac**. Un'occasione unica per degustare distillati provenienti da tutto il mondo, oltre a prodotti pregiati di lungo invecchiamento (anche oltre i 40 anni) o molto rari di distillerie che non esistono più.

MILANO WHISKY FESTIVAL: IL PROGRAMMA

Headquarter della manifestazione l'**Hotel Marriott** che dall'**11 al 12 novembre 2017**, ospiterà espositori, masterclass di degustazione e un angolo dedicato alle migliori proposte gastronomiche. L'ingresso alla manifestazione è gratuito, le degustazioni invece hanno un costo che parte dai 3 euro al bicchiere (la maggior parte non supera comunque i 5 euro).

Ad attendere tutti i visitatori la possibilità di scoprire o approfondire la conoscenza dei **single malt** e non solo. Anche cognac, brandy e armagnac saranno protagonisti del **Milano Whisky Festival**, per un weekend che si preannuncia di pura scoperta gustativa.

Come ogni anno non dovrete limitarvi a raccontare quello che avete assaggiato o fotografare di sbieco le etichette presenti, perché il **Milano Whisky Festival** propone un kit di degustazione, in vendita al costo di 5 euro, che vi permetterà di orientarvi tra le circa duemila etichette presenti.

Oltre alle esposizioni, previste anche delle degustazioni guidate il cui costo varia dai 20 ai 35 euro a persona.

Una su tutte: la degustazione di *Caol Ila Noising* prevista sabato 11 novembre alle ore 20:00: una masterclass per gli amanti del "torbato" alla scoperta della distilleria Caol Ila from Isle of Islay. Costo: 25 euro.

Un consiglio? Cercate qualche **whisky giapponese**, una rivelazione di bontà e rigore nella preparazione, riconosciuta anche dai maestri scozzesi. Se avete in programma un viaggio nella sempreverde Scozia, provate a buttare un occhio in qualsiasi pub, troverete senz'altro un whisky giapponese nel *mare magnum* di proposte di distillati, a riprova di come il mondo del whisky sia un universo meraviglioso in continua evoluzione.

L'ingresso alla manifestazione è gratuito su registrazione, cliccando qui.

Cosa Milano Whisky Festival

Dove Marriott Hotel, via Washington, 65 – Milano

Quando 11-12 Novembre 2017



APPUNTAMENTI

MA CHE (MILANO) WHISKY FESTIVAL (AND FINE SPIRITS)!!!

🕒 NOVEMBRE 7, 2017 💬 LASCIA UN COMMENTO

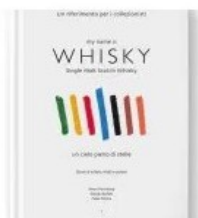


Come al solito sono in ritardo ma pur sempre in tempo per ricordare un appuntamento importante: il Milano Whisky Festival!

E' un appuntamento fondamentale per tutti gli appassionati e quest'anno ci sono almeno 3 motivi per non mancare:
quest'anno ci sono almeno 3 motivi per non mancare:

Avete la fidanzata, fidanzato, moglie, compagno, amante che si lamenta perché è sempre troppo affollato? Nessun problema! Quest'anno l'evento sarà presso la sala più grande dell'Hotel Marriott; una sala di oltre 1200 metri quadri! Più spazio per gli Espositori, più spazio per noi.

Non avete voglia di accompagnare la vostra dolce metà perché a voi piace il Cognac? Detto fatto! Quest'anno saranno presenti anche Spiriti che (a parer mio) nulla hanno da invidiare al Whisky, come Cognac ed Armagnac!



Siete degli amanti della lettura e vi annoia passare del tempo tra i banchi? Allora venite! perché ci sarà la presentazione del Libro: "[My name is Whisky](#)" di Davide Terziotti, Fabio Petroni e Simon Murat. Una raccolta di fotografie, interviste, aneddoti e racconti di 27 importanti figure

nel mondo del Whisky.

3 motivi non sono sufficienti? Beh... allora ci sono le Masterclass!
Dalle Special Release di Diageo alla Scoperta del Giappone, dalla
Kilchoman alla Macallan! E vi piace il piccolo chimico? C'è la
masterclass su come creare un Blend di qualità!!

Insomma... Whisky Festival and Fine Spirits 2017

11 - 12 Novembre 2017

Hotel Marriott, Milano

Via Washington, 66

Ingresso gratuito - Sabato 14.00-24.00

Domenica 14.00-21.00

Per tutto il resto.... www.whiskyfestival.it



LE COSE BUONE DEL BERE

CHI SIAMO / SEZIONI / ARTICOLI / SPECIALI / GUIDA 2017 / CONTATTI

BY AGNESE GRIZZAFFI / EVENTI / 9 NOVEMBRE 2017

IL 1930 INCONTRA IL MILANO WHISKY FESTIVAL



Sabato 11 e domenica 12 novembre torna uno degli eventi più importanti per gli appassionati di whisky: il *Milano Whisky Festival*, alla sua dodicesima edizione. Evento che si rivolge tanto agli addetti al settore che ai consumatori curiosi di scoprire tutto intorno al mondo del whisky.

Ad anticipare il Festival, che l'anno scorso ha raggiunto una quota di partecipazione record, un evento particolare ospitato sabato 4 novembre dal salotto più esclusivo di Milano, il 1930, all'interno di un progetto che da tre anni vede impegnati Marco Russo, proprietario e barman del famoso Speakeasy, e



La locandina della serata

Marco Maltagliati; un ciclo di incontri intitolato non a caso *l'Alchimia del whisky*. L'obiettivo è indagare come la conoscenza e la passione per il single malt possano felicemente sposarsi con la miscelazione di qualità.

L'incontro ha visto come ospiti d'eccezione Giorgio D'Ambrosio, storico collezionista e proprietario del celebre *Bar Metro* a Milano, e Giuseppe Gervasio Dolci, detto "Il Gerva", organizzatore del *Milano Whisky Festival*, che in modo informale ci hanno accompagnato lungo la storia del whisky. L'hanno fatto chiacchierando a ruota libera mentre ci proponevano una selezione di 3 bottiglie: il *Glenfarclas* imbottigliato dal *Milano Whisky Festival* nel 2014, il *Lochindaal* selezionato da Giorgio D'Ambrosio, e il *Caol Ila* scelto e imbottigliato da Giorgio D'Ambrosio e il *Milano Whisky Festival* nel 2016.

La degustazione è cominciata in realtà con una sorpresa: Marco Russo ha preparato il cocktail preferito da Giorgio D'Ambrosio, non uno a base whisky, ma il cocktail per eccellenza: il "Martini Cocktail", in coppa, senza oliva, perché "l'oliva la mettono

gli americani", dice Giorgio. Ottimo.

Si è poi passati al primo whisky della serata: il *Glenfarclas*. Come ci ha spiegato "Il Gerva", la bottiglia proviene dallo Speyside, da una distilleria molto particolare perché una delle poche in Scozia a utilizzare la fiamma diretta invece delle serpentine a vapore. Dal 1865 in mano alla stessa famiglia, the Grant Family, il cui vanto principale è proprio quello di essere rimasta fedele alla tradizione. *Glenfarclas*, inoltre, è forse l'unica distilleria in Scozia che fa un uso molto intenso di botti di ex sherry spagnolo, non affidandosi mai a botti vergini americane.

Seconda bottiglia ad essere stata messa sul banco di prova è stata il *Lochindaal*, una sorpresa. Il nome è quello di una vecchia distilleria di Islay non lontana da Bowmore, chiusa per crisi nel 1929. La *Bruichladdich* ne ha ripreso la produzione grazie al master distillers Jim McEwan, che guarda caso è stato storico Ambassador di *Bowmore* e che quest'anno sarà ospite al



Il "Martini cocktail" della serata



Glenfarclas, Lochindaal e Caol Ila

Islay ma in realtà vede pochissimo l'isola, perché il whisky uscito dall'alambicco viene portato a maturare sulla terra ferma, vicino a Glasgow. Possiamo dunque definirlo a pieno titolo un whisky di Islay?

Lungo la serata abbiamo partecipato ad una conversazione scorrevole, ricca di aneddoti, stimoli e riflessioni su temi importanti come il legame tra whisky, storia, e territorialità. O ancora, su come si possa mantenere la tradizione e la qualità delle materie prime di fronte a una richiesta di produzione in forte espansione che vede un sempre maggiore interesse e potere d'acquisto provenire dall'Asia. L'ultima riflessione è un consiglio su come ci si debba accostare a un bicchiere di whisky. Senza timore, perché, come dice Il Gerva, bisogna avere un approccio amichevole al bicchiere: "se dà delle buone sensazioni

all'olfatto, se soddisfa il palato, se lascia un bel ricordo, quello è un buon whisky". "Bisogna essere semplici", rincara Giorgio, contro quelli che si dilettono a usare discutibili paroloni.

Serata istruttiva, divertente, e accompagnata da ottimi whisky, in un luogo che fa viaggiare indietro nel tempo, e che ci ha reso ancora più curiosi di scoprire le sorprese di questo *Milano Whisky Festival 2017*.

Milano Whisky Festival. McEwans, utilizzando proprio uno dei magazzini della vecchia distilleria, ha riportato in vita il *Lochindaal*, splendido whisky dal gusto torbato. Il Gerva ha sottolineato come in questo caso si possa a pieno diritto parlare di un single malt dell'isola di Islay.

E lo ha fatto perché subito dopo ci è stata invece proposta la bottiglia di *Caol Ila*, single cask, fatta imbottigliare proprio dal *Milano Whisky Festival* a 46 gradi, perché a volte i whisky torbati esprimono meglio il loro carattere quando la gradazione alcolica è più bassa. *Caol Ila* è sì un prodotto di



Lo storico bicchiere del Milano Whisky Festival



MINIGUIDA ALLA SOPRAVVIVENZA URBANA PER RAGAZZACCE

TOP NEWS

SESSO E AMORE

FASHION

BEAUTY

LIFESTYLE E VIAGGI

SALUTE E BENESSERE



Italia Beer Festival

Un weekend tutto da bere con Italia Beer Festival, Milano Whisky Festival e #Eranoavanti

CLAUDIO BURDI on novembre 10, 2017 at 19:09

Con Italia Beer Festival pub edition, Milano Whisky Festival e #Eranoavanti, un weekend tutto da bere con tanti interessanti appuntamenti per palati ricercati, nostalgici e amanti della birra.

#EranoAvanti è un nuovo interessante format per chi non ha dimenticato i meravigliosi anni '80 che prende il via stasera al cocktail bar e bistrot **Casa Mia di v.le Regina Giovanna 22**. Un amarcord nato da un'idea di Bruno Pescarolo (in console a selezionare la migliore italo disco) che vuole celebrare non solo la musica di quel favoloso decennio, ma anche i drink e il food più in voga negli stessi anni. E quindi giù a sorseggiare Kir Royal, Gin Fizz, Cuba Libre, Whiskey & Cola, Tequila Sunrise, Long Island Ice Tea, Coco Loco, B 52 e shot di tequila bum bum e vodka alla frutta oltre a placare la fame con piatti e stuzzichini rigorosamente a tema come il cocktail di gamberi, i tramezzini cotto e formaggio o salame e maionese, l'insalata russa, le crocchette di patate, le farfalle prosciutto, panna e piselli e il goloso profiteroles. **Un aperitivo lungo tutta la sera, dalle 20 all'1, ad ingresso libero.**

Torna da oggi a domenica, negli spazi dell'**East End Studio 90** di Via Mecenate 88/a, **l'Italia Beer Festival-Pub edition**, il primo festival sulle birre artigianali d'Italia nella sua versione Pub Edition, dedicata ai publican. Una kermesse, con svariati laboratori gratuiti, dove gestori e proprietari dei pub più famosi in Italia sono in prima linea per presentare le birre provenienti da tutto il mondo che propongono nei loro locali. Tra i pub presenti i milanesi il Bq De Nott e il John Barleycorn; e poi il Jumbo Beer House da Pavia, il Birramondo e il Birratrovo da Como, il Birritaly di Villasanta (MB), La Locanda del Monaco Felice a Suisio (BG), il Teatro delle Birre a Mantova, il TNT pub di Bibbiano (RE), il Sete Pub da Montevarchi (AR), il Galway Irish Pub di Grottammare (AP), l'Ottavonano di Atripalza (AV), Pub 27 di Pompei (NA), il Brew Art Castellana di Grotte (BA), Fratelli di Pinta di Martina Franca (BA) e il Mosaik di Catania. Tanta musica live e tra fiumi di birra artigianale non poteva mancare del goloso street food: dalla cucina bergamasca alla pizza gourmet a spicchi, dal panino alla catanese al tipico fritto ascolano. Oggi dalle 17 alle 2; domani 11 novembre dalle 12 alle 2 e domenica dalle 12 a mezzanotte, Ingresso a 7€ + 2€ di cauzione per il bicchiere, degustazioni da 10 cl e 25 cl a uno o due gettoni che corrispondono a 1,5/3€ acquistabili sul posto.

L'Hotel Marriott di via Washington 66, ospita nella sua sala convegni da 1200 metri quadri, la 12a edizione di **Milano Whisky Festival**. Una manifestazione che ha registrato quasi 4.500 presenze lo scorso anno e che quest'anno cambia nome diventando **Milano Whisky Festival and Fine Spirits**, per dare spazio oltre ai single malt, anche a cognac, brandy e Armagnac. Un appuntamento per curiosi e intenditori dove degustare, ammirare e acquistare tra migliaia di etichette e tantissimi produttori, tra masterclass e percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. Non manca l'area food dove spiccano ostriche e raffinato street food. **Sabato 11 dalle 14 a mezzanotte, domenica dalle 14 alle 21**. L'ingresso è gratuito, si pagano gli assaggi a partire da 3€ mentre 5€ vengono richiesti per il kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky.



NEWS

Milano whisky festival, ecco i 12 migliori whisky del 2017

di Marco Cremonesi



1. Milano whisky festival

Scheda 1 di 13 >

Squillino le trombe, i tamburi si facciano tuono. I whisky migliori del 2017 hanno un nome e un'etichetta. Saranno premiati domenica alle 16.30 nel corso del «Milano whisky festival», il più importante appuntamento nazionale per gli amanti del malto, che inizia già domani. La giuria ha scelto con degustazione cieca (blind taste) tra una cinquantina di bottiglie nuove o importate in Italia nel corso dell'anno.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Daily whisky Gold medal >

LEGGI I CONTRIBUTI

SCRIVI

NON È
L'ARENA

CORRIERE DELLA SERA

domenica 12 novembre 2017 - Aggiornato alle 11:01

Meteo: Milano | 8,4°

NON È
L'ARENAQuesto Natale per i tuoi regali aziendali
scegli Medici Senza Frontiere

SCIA DI SANGUE A ROMA

Roma, il killer che uccide con una coltellata al cuore Fermato un giovane evaso

di Rinaldo Frignani

L'autore dei due omicidi — uno in un palazzo occupato, uno all'Eur — sarebbe un giovane evaso dagli arresti domiciliari: ha strappato il braccialetto elettronico



LA LETTERA

Renzi attacca Bankitalia e Consob: «Sulle banche controlli insufficienti»

Il segretario pd in una lettera si scaglia contro gli organismi di vigilanza: «Dovevano lavorare, invece chiacchieravano»

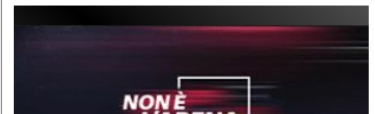
🔗 I soci vogliono vendere, ma nessuno compra le azioni: il caso (speciale) della Popolare di Bari di [Federico Fubini](#)

🔗 Da Ferrara la riscossa per i piccoli risparmiatori: ecco perché di [Giuliana Ferraino](#)



«Ci menano e piagnemo», l'allenatore della Ternana Sandro Pochesci attacca la Nazionale: il [video](#) diventa virale

Sandro Pochesci, tecnico romano della Ternana, duro sulla sconfitta dell'Italia contro la Svezia: «Siamo una squadra di profughi»



Cucina



Invecchiati e aromatici, i 12 migliori whisky da provare nel 2017

di Marco Cremonesi

I whisky migliori dell'anno hanno un nome e un'etichetta. Saranno premiati domani nel corso del «Milano whisky festival»

- Le 9 ricette di cocktail selvatici da provare
- I 12 gin italiani da assaggiare subito
- I 10 drink degli anni d'oro della disco

MILANO WHISKY FESTIVAL AND FINE SPIRITS

10
NOV
2017

MILANO WHISKY FESTIVAL AND FINE SPIRITS

Articolo di: CityLightsNews

Milano Whisky Festival and Fine Spirits: nuova identità e nuovi spazi per celebrare insieme gli spirits più amati. L'11 e 12 novembre 2017, in occasione della 12° edizione, gli organizzatori del **Milano Whisky Festival** hanno pensato in grande, regalando ai visitatori uno spazio espositivo più ampio e una nuova identità per la manifestazione che, lo scorso anno, ha registrato quasi 4.500 presenze. Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno infatti deciso di organizzare l'evento ancora una volta presso l'Hotel Marriott, scegliendo però la Sala Washington – la più grande in assoluto -: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori. Seconda novità dell'edizione 2017, il cambio di nome della manifestazione: da **Milano Whisky Festival** a **Milano Whisky Festival and Fine Spirits**. Una vera e propria evoluzione che conferma la crescita sia del settore in generale, sia dell'interesse da parte di un pubblico sempre più ampio. Per il 2017 sarà quindi possibile avvicinarsi o approfondire la conoscenza dei Single Malt, ma anche Cognac, Brandy e Armagnac. La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 24,00; la domenica si replica dalle 14,00 alle 21,00. Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare tutta la procedura, sarà possibile iscriversi gratuitamente anche via web oppure

direttamente all'entrata che, anche quest'anno, sarà gratuita. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile. Anche l'edizione 2017 sarà caratterizzata da Masterclass e degustazioni: 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 proposte di raffinato street food rappresenta una pausa piacevole tra un assaggio e l'altro.

Per finire, il Premio Best Whisky che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

PROGRAMMA COMPLETO DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS:

Hotel Marriott 11-12 NOVEMBRE 2017

Apertura al pubblico:

sabato 11 novembre dalle 14.00 alle 24.00

domenica 12 novembre dalle 14.00 alle 21.00

Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso)

KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e Guida al Whisky 2018. euro 5,00

Degustazioni a partire da euro 3,00

HOME > COSA FARE IN CITTÀ > Weekend 10-12 Novembre a Milano: gli eventi da non perdere

Weekend 10-12 Novembre a Milano: gli eventi da non perdere

IL WEEKEND A MILANO CON TUTTI I MIGLIORI EVENTI IN PROGRAMM

Tommaso Magni



Tutto il Weekend



Questo weekend Milano diventa capitale mondiale dei motori con **EICMA 2017**. Appuntamento a tutto gas a **Rho Fiera** con le migliori marche a due ruote e tutte le novità di settore tra gadget, abbigliamento, esibizioni e ospiti da non perdere dal mondo dei motori ma non solo. Un totale di **1.143 espositori da 41 paesi** diversi per un mercato in grande crescita.

Al **Mi-Co Milano Congressi** dodicesima edizione di **Golosaria** dal titolo *Oltre il buono*.

Oltre **300 espositori** per il meglio dell'enogastronomia italiana tra botteghe, produttori storici e cantine selezionate.

Agli **East End Studios** l'**Italia Beer Festival** per un trionfo di luppolo. Quarto appuntamento con le birre artigianali italiane in questa *Pub Edition* con i migliori proprietari e gestori di locali. In programma anche laboratori gratuiti sui microbirrifici artigianali. Ingresso a 7€ più 2€ di cauzione per il bicchiere, se non ve lo portate da casa da vecchie edizioni.

Sabato e Domenica all'**Hotel Marriott** il **Whisky Festival and Fine Spirits** dove tutti gli appassionati di distillati potranno degustare whisky e cognac provenienti da tutti i paesi del Mondo.

Home / EVENTI / Milano Whisky Festival & Fine Spirits: 12a edizione

Milano Whisky Festival & Fine Spirits: 12a edizione

Scritto da [Cristina Losco](#).



Sabato 11 e domenica 12 novembre, presso l'Hotel Marriott in via Washington, si svolgerà la dodicesima edizione del **Milano Whisky Festival & Fine Spirits**. L'apertura al pubblico è prevista dalle 14 a mezzanotte per la giornata di sabato e dalle 14 alle 21 per quella di domenica.

In cosa consiste?

La manifestazione consente agli avventori di poter degustare diversi **whisky e cognac** provenienti dalle migliori distillerie scozzesi e francesi. Una sala

di circa 1200 metri quadri in cui gli espositori faranno assaggiare oltre duemila etichette di distillati.

Come funziona?

L'ingresso all'evento è **gratuito**, previa registrazione online. Una volta arrivati è possibile acquistare un **kit di degustazione** che comprende: un bicchiere, un porta bicchiere e la guida al whisky aggiornata.

Ogni stand proporrà degustazioni del proprio whisky o cognac a **partire dai 3€ al bicchiere** e, per chi lo desidera, c'è anche la possibilità di riempire delle bottigliette da 6cl per continuare gli assaggi tranquillamente a casa.

Inoltre ci sarà la possibilità di **acquistare bottiglie** di distillati direttamente all'interno del festival e **Milano Whisky Festival & Fine Spirits** ha messo a disposizione un **servizio di consegna a domicilio**, per chi non avesse la possibilità di trasportare la merce acquistata.

Mastercalss

La manifestazione offre inoltre un ampio **programma di approfondimento** per chiunque voglia conoscere a fondo un distillato e la sua storia, oppure una particolare lavorazione o uno specifico brand.

Come nasce **Milano Whisky Festival & Fine Spirits**?

Giuseppe Gervio Dolci e Andrea Giannone, gli organizzatori del festival hanno un'unica missione: quella di **diffondere in Italia la cultura di del whisky di malto scozzese**. Per raggiungere questo obiettivo, hanno riunito i distillati più antichi, ricercati ed esclusivi in un unico spazio per offrire al pubblico **un'esperienza degustativa unica e straordinaria**.

Milano Whisky Festival & Fine Spirits

Quando: Sabato 11 novembre dalle 14 alle 24 e domenica 12 novembre dalle 14 alle 21.

Dove: Hotel Marriott, via Washington 66, Milano

Prezzo: ingresso gratuito, previa registrazione online



Eventi food

Sabato 11 novembre 2017

Eventi di

- Oggi
- Domani
- Weekend
- 30 giorni

Scegli una data

Categorie

- Tutte
- Concerti
- Teatro
- Cultura
- Libri
- Food**
- Cinema
- Mostre
- Bambini
- Outdoor
- Viaggi
- Attualità
- Benessere
- Shopping



Granò Panarello

Scopri la nuova linea di prodotti gluten free pensati per chi soffre di celiachia o vuole eliminare il glutine dalla propria dieta

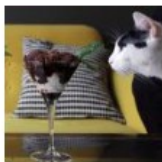
Milano

Lambretto Art Project



Milano Castagnata Music Party

Da venerdì 10 novembre a domenica 12 novembre



Milano

Crazy Cat Cafè

Happy Together. Vivere felici con il proprio gatto, apericena con veterinario

Da sabato 7 ottobre a domenica 17 dicembre

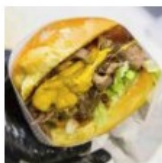


Milano

Il Centro

Egitto: due weekend di giochi e laboratori per bambini

Da sabato 4 novembre a domenica 12 novembre



Milano

Mico - Milano Congressi

Golosaria 2017, fiera enogastronomica

Da sabato 11 novembre a lunedì 13 novembre



Milano

Hotel Marriott

Milano Whisky Festival & Fine Spirits 2017

Da sabato 11 novembre a domenica 12 novembre



Eventi food

Domenica 12 novembre 2017

Eventi di

Oggi

Domani

Weekend

30 giorni

Scegli una data

Categorie

Tutte

Concerti

Teatro

Cultura

Libri

Food

Cinema

Mostre

Bambini

Outdoor

Viaggi

Attualità

Benessere

Shopping



Granò Panarello

Scopri la nuova linea di prodotti gluten free pensati per chi sc
eliminare il glutine dalla propria dieta



Milano

Lambretto Art Project

Milano Castagnata Music Party

Da venerdì 10 novembre a domenica 12 novembre

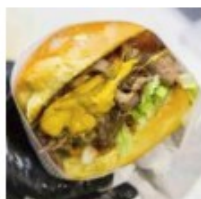


Milano

Il Centro

Egitto: due weekend di giochi e laboratori per bam

Da sabato 4 novembre a domenica 12 novembre



Milano

Mico - Milano Congressi

Golosaria 2017, fiera enogastronomica

Da sabato 11 novembre a lunedì 13 novembre



Milano

Hotel Marriott

Milano Whisky Festival & Fine Spirits 2017

Da sabato 11 novembre a domenica 12 novembre

Condividi:



Commenti:



Guru scozzesi e mille bottiglie. Milano capitale dei single malt

Il Whisky Festival di Milano in programma sabato 11 e domenica 12 novembre all'Hotel Marriott di via Washington. Kit da degustazione a 5 euro

Redazione - Gio, 09/11/2017 - 09:53



[commenta](#)

[G+](#)

[Mi piace 1](#)

Dicono gli scozzesi che la pioggia di oggi è il whisky di domani. Ma se sabato 11 e domenica 12 novembre Milano diventerà la capitale del single malt, state certi che il merito non è del diluvio degli ultimi giorni.



Perché la pioggia fa crescere l'orzo e impregna le torbiere, ma per portare in un mercato periferico come l'Italia migliaia di bottiglie e gli specialisti di mezzo mondo - dalla Scozia a Taiwan - due gocce non bastano. Occorrono due pazzi con un coraggio e una passione grandi così.

I due sono Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci, ovvero papà & papà del Milano Whisky Festival, ormai da 12 anni punto di riferimento degli appassionati del malto nel Nord Italia. Ecco, per festeggiare l'ingresso nell'adolescenza della loro creatura, Andrea e Giuseppe hanno fatto le cose in grande e si candidano a rivaleggiare coi grandi festival europei. Magari non per numeri assoluti (anche se le 4.500 presenze del 2016 sono state da record in un Paese che ne consuma solo 0.16 litri pro capite a fronte dei 2.15 dei francesi), ma di sicuro per qualità dell'evento.

Per cominciare, hanno traslocato. Stessa location (l'Hotel Marriott di via Washington), ma sala più grande. E per riempire una sala grande, come nello spot dei pennelli, ci vuole una selezione di etichette grande: circa 1.200 tra mostri sacri, imbottiglieri indipendenti, piccole distillerie emergenti e realtà esotiche. Una novantina di espositori con oltre 200 marchi: il cielo (del whisky) in una stanza. Il salto di qualità, però, lo fanno anche gli ospiti. Che quest'anno sono tanti e internazionali, a partire dal guru scozzese Jim McEwan, ex distillery manager di Bruichladdich, che sta curando l'imminente nascita della distilleria Ardnahoe di Hunter Laing e che porta la linea di single malt da gioielleria Kinship (per dire, Caol Ila di 33 anni e Ardbeg di 26: 100 euro per 4 whisky e appuntamento già sold out). E poi i brand ambassador di Kavalan e Macallan, il laboratorio di Wemyss per capire come nascono i «blended» e crearne uno insieme ai partecipanti, il percorso sensoriale di Glenlivet tra orzo, lieviti e legno.

Sono 17 le masterclass in programma e ci sarà da divertirsi, perché il whiskofilo non si accontenta di bere: il bello sta nel conoscere assaggiando. Inutile elencare i marchi: dai bourbon alla new entry indiana Paul John fino all'italiano Puni, ci sono (quasi) tutti. Più utile snocciolare le novità: prima di tutto saranno «ospiti» gli eleganti spiriti francesi, ovvero Cognac e Armagnac, presenti con uno stand e una degustazione dell'imbottigliatore d'eccezione Groperrin. Inoltre, si potrà assaggiare il panettone «ubriaco» con uvette infuse in Craigellachie e Heaven Hill bourbon, una creazione della pasticceria Dolcemente di Varese. Non cambiano invece prezzi, orari e modalità. Ci si registra (all'ingresso o sul nuovo sito www.whiskyfestival.it), con 5 euro si acquista il kit degustazione con guida, bicchiere e portabicchiere e poi si perlustra la Mirabilandia degli assaggi. Ogni whisky ha un prezzo in gettoni dai 3 euro in su e ognuno può trovare il suo se si lascia consigliare e guidare nella giungla di torbati, single cask e cask strength. Porte aperte sabato dalle 14 a mezzanotte, domenica dalle 14 alle 21. Per quietare gli inevitabili languorini c'è lo stand di Sapori Solari, mentre per chi preferisce qualcosa di più «lungo» di uno scotch liscio c'è il cocktail bar del Casa Mia. Ultima chicca.

Al Festival verrà presentata la demo del gioco «LIS-Long Island Simulator». Che c'entra, direte voi? Si tratta di un videogame di abilità che simula gli effetti di una sbronza in 3D. Creato dai ragazzi milanesi di Smoking Mirror, tramite un algoritmo rende i movimenti rallentati e occorre astuzia per non far danni. Una maniera educativa per convincersi a lasciar perdere vinaccio e chupiti e a dedicarsi al piacere slow di un whisky.

MZuc



MILANO WHISKY FESTIVAL: «I MILANESI CERCANO QUALITÀ»

MILANO WHISKY FESTIVAL: «I MILANESI CERCANO QUALITÀ»

🕒 10 NOV, 2017

👤 MARGHERITA ABIS

Migliaia di etichette tra cui scegliere, in un percorso guidato di masterclass e degustazioni. Si apre sotto il segno di due importanti novità la dodicesima edizione del Milano Whisky Festival. Una nuova evoluzione, visto che la rassegna di quest'anno è dedicata anche ai "Fine Spirits": single malt, cognac, brandy e armagnac. E una nuova enorme sala di 1.200 metri quadri, pensata per accogliere un pubblico più ampio, sempre nella cornice dell'Hotel Marriott. Perché la manifestazione, nel tempo, è cresciuta tantissimo. Come racconta a Mi-Tomorrow Andrea Giannone, organizzatore con Giuseppe Gervasio Dolci.

Andrea, com'è cambiato l'evento negli anni?

«È stato davvero un crescendo. Alla prima edizione c'erano 350 persone. L'anno scorso 4.500. Questo perché in Italia si sta osservando un risveglio di interesse verso i distillati, ad eccezione forse della grappa. Il pubblico vuole la ricercatezza, la qualità. E in particolare il whisky sta avendo un grande successo».

Quando è iniziata la vostra passione per il whisky?

«Moltissimi anni fa, e l'abbiamo seguita in giro per il mondo. Abbiamo organizzato dei viaggi in Scozia, alla scoperta delle distillerie, abbiamo seguito manifestazioni in Germania e in Francia. Alla fine abbiamo deciso di creare qualcosa di nostro. Nel 2002 abbiamo tenuto le prime lezioni di degustazione. E poi siamo partiti anche con il festival».

Il whisky non sarà l'unico protagonista dell'evento...

«Esatto, l'anno scorso si era aggiunto il rum. Mentre ora abbiamo deciso di dedicare ampio spazio al cognac, che spesso è bistrattato. In Italia manca una manifestazione legata al cognac. Ma si tratta di uno dei pochi distillati, come il whisky, che viene fatto invecchiare in barili di legno».

Che tipo di prodotti avete?

«I whisky scozzesi vanno per la maggiore. Ma abbiamo anche prodotti giapponesi, taiwanesi, cechi, svizzeri, indiani. Un distillato che sta andando moltissimo è il Kavalan e domenica gli dedicheremo una particolare degustazione».

Quali sono i luoghi comuni più diffusi?

Ce ne sono tanti da sfatare. Per esempio si pensa che i whisky invecchiati siano sempre ottimi. Ma non è necessariamente vero. Ci sono distillati molto giovani che sono eccezionali e viceversa. Un altro luogo comune riguarda il colore. Di solito si crede che il whisky migliore sia scuro. Se è scuro, però, vuol dire che è stato fatto invecchiare in barili che contenevano sherry spagnolo. E quindi avrà note di tabacco, liquirizia, cuoio e legno, che magari non a tutti piacciono. Quello chiaro, invece, o è molto giovane o è invecchiato in botti di bourbon americano e quindi avrà note di vaniglia, molto dolci. In sostanza, il colore non è necessariamente garanzia di qualcosa, ma ciò che conta è il gusto personale».

Da cosa si riconosce un buon whisky?

«Non c'è un prodotto che può essere definito "il migliore". È buono ciò che piace. Molto di moda ultimamente, soprattutto in Italia, sono i torbati. Possiamo dire che il whisky perfetto è quello che non ha mai note sgradevoli. E in cui ritroviamo le stesse caratteristiche nelle tre fasi della degustazione: olfatto, gusto e finale».

COME SI BEVE

La quantità: la dose giusta è 2 cl di whisky. Non c'è bisogno di bere litri di distillato. «Per questo non bisogna aver paura di bere anche prima di cena – spiega Giannone –. L'obiettivo non è esagerare, ma degustare»

Il bicchiere: il più adatto è quello "a tulipano". Quindi né il tumbler, né i bicchieri alti

Si versa il distillato e lo si lascia riposare. Ma un minuto è sufficiente

Mentre si degusta, si può alternare bevendo un po' d'acqua, ma a temperatura ambiente

Niente ghiaccio, anestetizza il sapore

Qualche goccia d'acqua può essere aggiunta anche direttamente nel distillato, come si usa in Scozia. Una chicca per intenditori. In questo modo l'alcol sarà meno invasivo e i profumi scivoleranno meglio

Si degusta con calma. «Mettendoci anche un quarto d'ora», sottolinea Giannone

Si procede in tre fasi: olfatto, gusto e finale, ovvero «quello che resta in bocca dopo aver bevuto», conclude Giannone.



WEEKEND CON IL WHISKY FESTIVAL



ARRIVA IL MILANO WHISKY FESTIVAL #MILANO #LAVIGNETTADIDOMANI

10 NOV, 2017 REDAZIONE

MILAN MILANO MILANO WHISKY FESTIVAL MONTELLA WHISKY MILANO

LA VIGNETTA DI MANENTE

WEEKEND CON IL WHISKY FESTIVAL



SEGNALA-MI

SFOGLIA IL GIORNALE IN DISTRIBUZIONE





L'11 e 12 novembre torna il Milano Whisky Festival and Fine Spirits



News > Eventi



L'11 e 12 novembre appuntamento con il Milano Whisky Festival and Fine Spirits: la XII edizione dell'evento dedicato ai migliori distillati.

All'interno della Sala Washington dell'Hotel Marriott ad aspettarvi ci saranno masterclass e degustazioni: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

Tornerà anche l'angolo food, che ormai è diventato una piacevole tradizione, con ostriche e proposte di raffinato street food da assaggiare tra un whisky e l'altro.

Non mancherà inoltre il Premio Best Whisky che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Per maggiori informazioni:
<http://www.whiskyfestival.it>

SEGUICI!



iscriviti alla Newsletter



IL NUTRIZIONISTA RISPONDE

E' vero che è importante variare molto la dieta?

Buongiorno! E' possibile che l'organismo durante una dieta abbia bisogno di assimilare cibi diversi dal solito menu: nutrizionista, psicologa e dietista ti



arte & design

ristoranti

lifestyle

health & wellness

tasting

wine & spirits

travel

[/ Festival Milano / Gratis](#)

Festival Gratis a Milano (trovati 1 risultati)

[Condividi](#)[Tweet](#)[+1](#)

TROVA CON LA STESSA TIPOLOGIA PER

[» A-Z](#)

TROVA FESTIVAL PER

[» Zona](#) [» A-Z](#)

FESTIVAL

Whisky, Milano

Milano Whisky Festival & Fine Spirits offre la possibilità di degustare i migliori single malt e cognac

Dal 11/11/2017 al 12/11/2017

[Hotel Marriott Milano](#)

Via Washington, 66 - [Apri Mappa](#)
20146 Milano (MI)



SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL



NEWS PIÙ LETTE



Il Volvo Studio in Gae Aulenti è il luogo per raccontare lo spirito del marchio



Abbiamo provato la Countryman ALL4, tra la città e le colline delle Langhe





arte e design

ristoranti

lifestyle

wellness

travel



locali

aperitivi

serate

brunch

ristoranti

/ Hotel Marriott Milano / Festival Milano / Whisky

Festival Whisky a Milano

La manifestazione che celebra i single malt è giunta alla dodicesima edizione

[Condividi](#)[Tweet](#)[Pin it](#)[+1](#)[in Condividi](#)

Info

Mappa

Link

Festival

Data  Dal 11/11/17 al 12/11/17Location  [Hotel Marriott](#)Indirizzo  [Via Washington, 66](#)
20146 MilanoTelefono  +39 02 48753039[mostra altro](#)

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL



Nato dalla passione di due amici, Giuseppe Gervasio Dolci e Andrea Giannone, durante una vacanza nelle Highlands scozzesi, il **"Milano Whisky Festival"** è giunto alla 12esima edizione. L'obiettivo, anche dell'edizione 2017, è la diffusione in Italia della cultura del whisky di malto scozzese.

In che modo? Attraverso la conoscenza approfondita delle numerose distillerie delle Highlands, dei loro segreti e delle persone che lavorano al loro interno con passione, permettendo a tutti di assaporare, con un semplice gesto, 500 anni di storia. Durante la due giorni si potranno assaggiare i single malt più raffinati ed esclusivi.

Per informazioni: www.whiskyfestival.it/

Eventi / Manifestazioni

Milano whisky festival and fine spirits

DOVE

hotel Marriott

Via Giorgio Washington, 66

QUANDO

Dal 11/11/2017 al 12/11/2017

🕒 14

PREZZO

GRATIS

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web

whiskyfestival.it



roberta

26 OTTOBRE 2017 15:51



L'11 e 12 novembre 2017, in occasione della 12° edizione, gli organizzatori del Milano Whisky Festival hanno pensato in grande, regalando ai visitatori uno spazio espositivo più ampio e una nuova identità per la manifestazione che, lo scorso anno, ha registrato quasi 4.500 presenze. Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno infatti deciso di organizzare l'evento ancora una volta presso l'Hotel Marriott, scegliendo però la Sala Washington - la più grande in assoluto -: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori. Seconda novità dell'edizione 2017, il cambio di nome della manifestazione: da Milano Whisky Festival a Milano Whisky Festival and Fine Spirits. Una vera e propria evoluzione che conferma la crescita sia del settore in generale, sia dell'interesse da parte di un pubblico sempre più ampio. Per il 2017 sarà quindi possibile avvicinarsi o approfondire la conoscenza dei Single Malt, ma anche Cognac, Brandy e Armagnac. La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 24.00; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00. Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare tutta la procedura, sarà possibile iscriversi gratuitamente anche via web oppure direttamente all'entrata che, anche quest'anno, sarà gratuita. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile. Anche l'edizione 2017 sarà caratterizzata da Masterclass e degustazioni: 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 proposte di raffinato street food rappresenta una pausa piacevole tra un assaggio e l'altro. Per finire, il Premio Best Whisky che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.



Food

Milano

Hotel Marriott

Milano Whisky Festival & Fine Spirits 2017

Da sabato 11 novembre a domenica 12 novembre 2017

Ore 14:00



Sabato 11 e domenica 12 novembre 2017 va in scena a Milano la dodicesima edizione del *Milano Whisky Festival*. L'appuntamento è presso l'**Hotel Marriott**, nella Sala Washington, la più grande in assoluto: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

Novità dell'edizione 2017, il cambio di nome della manifestazione: da *Milano Whisky Festival* a **Milano Whisky Festival and Fine Spirits**. Quest'anno è quindi possibile avvicinarsi o approfondire la conoscenza dei *Single Malt*, ma anche *Cognac*, *Brandy* e *Armagnac*.

La manifestazione apre sabato 11 novembre alle ore 14.00 per una non-stop fino alle 24.00; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00. Le **modalità di registrazione** sono le stesse delle precedenti edizioni: è possibile iscriversi gratuitamente via web 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.

In programma **masterclass e degustazioni**: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. Presso l'**angolo food** si possono accostare ostriche e proposte di raffinato street food per una pausa piacevole tra un assaggio e l'altro. Per finire, il **Premio Best Whisky** che incorona i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Calendario

Date, orari e biglietti



NOVEMBRE 2017						
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

MILANOINCONTEMPORANEA

Milano Whisky Festival and Fine Spirits 2017



La 12esima edizione del Milano Whisky Festival si preannuncia ricca di novità e colpi di scena a cominciare dal nome che diventa **Milano Whisky Festival and Fine Spirits**.

Forte delle 4.500 presenze che hanno caratterizzato l'edizione precedente, quest'anno il festival milanese a più alta gradazione, offrirà a estimatori del pregiato distillato e ai curiosi che arrivano nella città meneghina, uno spazio di oltre 1.200 metri quadri, e una maggiore offerta di distillati come Cognac, Brandy e Armagnac.

La manifestazione

L'appuntamento è per l'**11 e 12 novembre 2017** con orari leggermente diversi (sabato dalle 14 alle 24, domenica dalle 14 alle 21) all'Hotel Marriott di Via Washington 66.

Anche l'edizione 2017 sarà caratterizzata da Masterclass e degustazioni: 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 proposte di raffinato street food rappresenta una pausa piacevole tra un assaggio e l'altro.

Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: [iscrizione gratuita online](#) o direttamente presso il desk della manifestazione.

Disponibile, come da tradizione, il **kit di degustazione** composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky e, per chi teme di non riuscire a degustare le oltre 2.000 etichette presenti, saranno messe a disposizione dei visitatori delle piccole bottiglie (capacità 6cl) da riempire con tutti il distillato che si desidera e degustare poi a casa.

Concluderà la due giorni il **Premio Best Whisky** che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

The Internet Gourmet

HOME RUBRICHE ▾ AUTORI ▾ VINI ▾ CHAMPAGNE ▾ BOLLICINE ▾ GIN ▾ BIRRE ▾ RISTORANTI ▾ RICETTE ▾ CLASSIFICHE ▾ 

11-12 novembre, c'è il Milano Whisky Festival



CONDIVIDI

 Facebook

 Twitter

 Google

 Email

DI ANGELO PERETTI
21 OTTOBRE 2017

Arrivato alla dodicesima edizione, il Milano Whisky Festival cambia nome, diventando Milano Whisky Festival and Fine Spirits. “Una vera e propria evoluzione – dicono gli organizzatori, Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci – che conferma la crescita sia del settore in generale, sia dell’interesse da parte di un pubblico sempre più ampio”. Sarà quindi possibile avvicinarsi o approfondire la conoscenza dei single malt, ma anche dei cognac, dei brandy e degli armagnac.

La manifestazione è in programma l’11 e 12 novembre 2017 all’Hotel Marriott di Milano e quest’anno regala ai visitatori uno spazio espositivo più ampio e una nuova identità: questa volta la sede è la Sala Washington, la più grande dell’hotel milanese, con oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14 per una non-stop fino alle 24. La domenica si replica dalle 14 alle 21. Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni, con accredito gratuito all’entrata. Per velocizzare la procedura, **sarà possibile iscriversi gratuitamente anche via web**. Per gli assaggi, invece, occorre dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky.

Anche l’edizione 2017 sarà caratterizzata da masterclass e degustazioni: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. Previsto anche un angelo food.

Per finire, il Premio Best Whisky che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell’anno.

Breaking News

In questa rubrica

I trent’anni dei Vignaioli del Trentino
DI ANGELO PERETTI

Etichette nutrizionali sul vino, marcia indietro Ue?
DI ANGELO PERETTI

Incendi in California, almeno 20 le cantine colpite
DI ANGELO PERETTI

Vino, info in etichetta, se ne discute il 18 a Bruxelles
DI ANGELO PERETTI

La top 10 degli articoli più letti in settembre
DI ANGELO PERETTI

Iscriviti alla Newsletter

DI INTERNET GOURMET

indirizzo email

 PRIVACY*

* Ho letto e accetto la presente [privacy policy](#) e acconsento al trattamento dei miei dati personali (decreto legislativo 196 del 30/Giugno/2003)



Registrati alla Newsletter

Eventi

Fiere

Alberghi

Artentainment Bar e Ristoranti

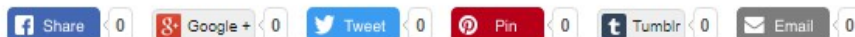
Wellness

Milano Whisky Festival and Fine Spirits



(Hotel Marriott)
Via Washington, 66 - 20100 Milano

11/11/2017 - 14:00

*fino al 12/11/2017*

XII Edizione

Una nuova avventura alla ricerca dei distillati migliori

Amanti del distillato scozzese, siete pronti? L'11 e 12 novembre arriva la 12° 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 dei 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 armarvi 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 24.00 - Domenica dalle 14.00 alle 21.00

Per informazioni: www.whiskyfestival.it



MILANO WHISKY FESTIVAL and FINE SPIRITS: nuova identità e nuovi spazi per celebrare insieme gli spirits più amati

L'11 e 12 novembre 2017, in occasione della 12° edizione, gli organizzatori del Milano Whisky Festival hanno pensato in grande, regalando ai visitatori uno spazio espositivo più ampio e una nuova identità per la manifestazione che, lo scorso anno, ha registrato quasi 4.500 presenze.

Milano, 08/11/2017 - 09:35 ([informazione.it](#) - [comunicati stampa](#) - [cibi e bevande](#))

Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno infatti deciso di organizzare l'evento ancora una volta presso l'Hotel Marriott, scegliendo però la Sala **Washington** - la più grande in assoluto -: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

Seconda novità dell'edizione 2017, il cambio di nome della manifestazione: da **Milano** Whisky Festival a Milano Whisky Festival and Fine Spirits. Una vera e propria evoluzione che conferma la crescita sia del settore in generale, sia dell'interesse da parte di un pubblico sempre più ampio. Per il 2017 sarà quindi possibile avvicinarsi o approfondire la conoscenza dei Single Malt, ma anche Cognac, Brandy e Armagnac.

La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 24.00; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00. Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare tutta la procedura, sarà possibile iscriversi gratuitamente anche via web oppure direttamente all'entrata che, anche quest'anno, sarà gratuita. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Anche l'edizione 2017 sarà caratterizzata da Masterclass e degustazioni: 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 proposte di raffinato street food rappresenta una pausa piacevole tra un assaggio e l'altro.



Eventi Milano novembre 2017: festa di inaugurazione da Albufera, Whisky Festival al Mariott Hotel

Sabato 11 novembre

Milano Whisky Festival & Fine Spirits



L'obiettivo del festival in programma al **Mariott Hotel** sabato 11 e domenica 12 novembre è la diffusione in Italia della cultura del whisky di malto scozzese. Saranno **oltre 2000 le etichette** presenti in un'unica sala di 1200 metri quadri. Avrete così la possibilità di **degustare in ogni stand whisky e cognac differenti**, per tutti i gusti e tutte le tasche: ogni espositore proporrà in degustazione i propri distillati **a partire da 3 euro al bicchiere** (la maggior parte non supera i 5 euro). Non mancheranno neanche whisky/cognac molto importanti dal lungo invecchiamento (anche oltre i 40 anni), o whisky molto rari di distillerie non più esistenti.

Orario: sabato 11 novembre dalle 14 alle 24; domenica 12 novembre dalle 14 alle 21

Costo: ingresso gratuito con registrazione (degustazioni a partire da 3 euro al bicchiere); Festival Kit 5€ (Bicchiere, portabicchiere e guida al whisky 2017/18)ù

Milano Whisky Festival & Fine Spirits @ Marriott Hotel Milano, via Washington, 66 Milano. [Evento Facebook](#)

novembre 11, 2017

Ritorna il Milano Whisky Festival & Fine Spirits

by Stefano Nappa



In questa nuova edizione del Milano Whisky Festival & Fine Spirits c'è una nuova identità in dei nuovi spazi per gli amanti del buon gusto.

Il luogo è l'Hotel Marriott in Via Washington 66 dall' 11 al 12 Novembre.

In questa 12° edizione, gli organizzatori del Milano Whisky Festival hanno pensato in grande creando uno spazio espositivo più ampio e una nuova identità per la manifestazione che, lo scorso anno, ha registrato più 4.500 presenze.



La sala scelta da **Andrea Giannone** e **Giuseppe Gervasio Dolci** è Sala Washington - la più grande in assoluto dell'hotel. In pratica sono 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori. Invece la seconda novità di questa edizione è la possibilità di avvicinarsi per approfondire la conoscenza dei Single Malt, ma anche Cognac, Brandy e Armagnac.



La manifestazione apre le sue porte sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 24.00 e la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00. Anche quest'anno l'entrata sarà gratuita e le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni.

MILANOWEEKEND

La Milano che cerchi: notizie e consigli per eventi e gite fuori porta

Milano Whisky Festival 2017: i migliori distillati per un weekend di degustazioni a ingresso gratuito

26 ottobre 2017 · Veronica Monaco

[Degustazioni](#) · [Fiere & Mercati](#) · [Food & Drink](#)



Foto: Adam Jaime by Unsplash

Torna a Milano il **Whisky Festival and Fine Spirits**, l'appuntamento per tutti gli appassionati di distillati, che avranno l'opportunità di degustare **whisky e cognac** da tutto il mondo, oltre a prodotti pregiati di lungo invecchiamento (anche oltre i 40 anni) o molto rari di distillerie non più esistenti.

All'**Hotel Marriott** (Via Washington 66) **dall'11 al 12 novembre 2017**, il Milano Whisky Festival ospita espositori, masterclass di degustazione e un angolo dedicato alle migliori proposte gastronomiche per una pausa tra un assaggio e un altro. **L'ingresso alla manifestazione è gratuito**, mentre le degustazioni partono da 3 euro al bicchiere (la maggior parte non supera comunque i 5 euro).

Allestita su uno spazio più ampio rispetto alle passate edizioni (1200 metri quadri), la manifestazione organizzata da Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci permetterà ai visitatori di avvicinarsi o approfondire la conoscenza dei **single malt**, ma anche **cognac, brandy e armagnac**. Circa **duemila le etichette e i produttori presenti**, che propongono in esposizione e vendita i loro prodotti, oltre a offrire agli appassionati la possibilità di assaggiarli grazie al kit di degustazione in vendita al costo di 5 euro, composto da bicchiere, portabicchiere e la Guida al Whisky 2018. Durante l'evento sarà inoltre assegnato il **Premio Best Whisky** che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Milano Whisky Festival 2017: le degustazioni guidate

In più accompagna il festival un ricco programma di **degustazioni guidate** da esperti del settore, per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti dei distillati:

- **Diageo Special Release** - sabato 11 novembre, ore 14: Franco Gasparri guiderà i partecipanti alla scoperta delle Special Release 2017 di Diageo, con quattro edizioni limitate Cask Strength, inclusa la distilleria Convalmore (chiusa nel lontano 1985), due dram Blair Athol e Teaninich e la Special release annuale di Lagavulin 12 anni, quest'anno imbottigliato a 56.5%. Chiudono la degustazione del nuovo Collectium XXVIII, un blended malt a gradazione piena realizzato dai master blender di Diageo, utilizzando tutti e 28 i malti delle distillerie attive di proprietà. La degustazione sarà in lingua italiana. **Costo: 35 euro**

- **Wilson & Morgan**: sabato 11 novembre, ore 15: masterclass con Luca Chichizola. La degustazione sarà in lingua italiana. **Costo 25 euro**

- **Discovery Japan** - sabato 11 novembre, ore 15,30: l'esperto di whisky giapponesi Salvatore Mannino introduce il pubblico a cinque espressioni differenti di whisky, dalla nuova distilleria Chichibu (con un whisky invecchiato in legno giapponese, il mizunara) alle distillerie Nikka (con il pluripremiato e fuori produzione Yoichi 10 anni), dal Nikka Coffey Malt (che distilla malto d'orzo in alambicchi Coffey) al Miyagikyo dell'altra distilleria del gruppo. Chiude il Mars Maltage Cosmo della distilleria Shinshu. La degustazione sarà in lingua italiana. **Costo: 25 euro**

- **Max Righi Choice** - sabato 11 novembre, ore 16: Max Righi di Silver Seal, storico imbottigliatore indipendente scozzese, condivide con il pubblico le sensazioni di cinque Single Cask: Gen Garioch 25 yo (Silver Seal), Caol Ila - 16yo (Sansibar), Bowmore - 25yo (Alos), Bunnahabhain - 28yo (Alos), Glenrothes - 20yo (Alos). La degustazione sarà in lingua italiana. **Costo: 60 euro**



- **Wemyss Malt** "How to create a Quality Blended Malt": **sabato 11 novembre, ore 17**: insieme a Jinny Boswell (Wemyss Company) i partecipanti scopriranno come si "costruisce" un blended malt. Sono previsti quattro dram: i primi tre sono abbinati ad ognuno dei passaggi fondamentali della "costruzione" di un Wemyss Blended Malt mentre l'ultimo dram darà prova delle capacità di selezione ed invecchiamento del Team Wemyss tramite una bottiglia di Cafè e Croissant ovvero un Single Cask Bunnahabhain 1987 - 29 yo a grado pieno. La degustazione sarà sia in lingua italiana che inglese. **Costo: 25 euro**

- **Sensology by The Glenlivet** - **sabato 11 novembre, ore 17,30**: un'immersione multisensoriale alla scoperta della gamma The Glenlivet, per scoprire lo Scotch Whisky, attraverso la storia della prima distilleria legalizzata in Scozia (1824), adatto a neofiti e connoisseur. La degustazione sarà sia in lingua italiana che inglese. **Costo: 20 euro**

- **Douglas Laing**: **sabato 11 novembre, ore 18**: un viaggio speciale tra le particolari distillerie operanti in Speyside, Highland, Lowland e Islay alla scoperta di una pluralità di malti e invecchiamenti con Jan Beckers, Global Malt Ambassador. La degustazione sarà sia in lingua italiana che inglese. **Costo: 30 euro**

- **Glencadam Distillery** - **sabato 11 novembre, ore 19**: un viaggio attraverso cinque diverse espressioni di whisky Glencadam, per concludere con una rarità, sempre a firma Angus Dundee Distillers: "Old Ballantruan" Speyside Glenlivet Single Malt Scotch Whisky, uno dei pochi peated malt provenienti dallo Speyside. La degustazione sarà sia in lingua italiana che inglese. **Costo: 25 euro**

- **Kinship (Jim McEwan Choice)** - **sabato 11 novembre, ore 20**: Jim McEwan e di Stewart Laing spiegheranno gli imbottigliamenti e il progetto che ha fatto nascere la serie Kinship, creata da Hunter Laing per celebrare la prossima apertura della distilleria di Ardnahoe su Islay. Una selezione dei barili più introvabili ed esclusivi appartenente alla famiglia Laing, per una esperienza unica ed indimenticabile. La degustazione sarà sia in lingua italiana che inglese. **Costo: 100 euro**

- **Caol Ila Noising** - **sabato 11 novembre, ore 20**: una masterclass per gli amanti del "torbato" alla scoperta della distilleria Caol Ila from Isle of Islay. La degustazione sarà in lingua italiana. **Costo: 25 euro**

- **MacAllan Distillery** - **domenica 12 novembre, ore 14**: quattro imbottigliamenti della MacAllan, la distilleria più famosa dello Speyside, con la possibilità di assaggiare lo speciale MacAllan Reflection Decanter. La degustazione sarà sia in lingua italiana che inglese. **Costo: 30 euro**

- **Glengoyne - Tamdhu Distilleries**: **domenica 12 novembre, ore 15**: masterclass con Gordon Dundas. La degustazione sarà sia in lingua italiana che inglese. **Costo: 25 euro**

- **Kavalan Distillery** - **domenica 12 novembre, ore 17**: alla scoperta della distilleria a Taiwan e dei suoi whisky campioni del mondo. La degustazione sarà sia in lingua italiana che inglese. **Costo: 25 euro**

- **Bruichladdich Distillery** - **domenica 12 novembre, ore 18**: Joanne Brown accompagna i partecipanti alla scoperta dell'unica distilleria dell'isola di Islay che produce tre malti differenti: il Bruichladdich non torbato, il Port Charlotte molto torbato ed Octomore il whisky più torbato mai realizzato. La degustazione sarà sia in lingua italiana che inglese. **Costo: 25 euro**



Milano Whisky Festival 2017: info e orari

Il Milano Whisky Festival and Fine Spirits 2017 si terrà all'Hotel Marriott di Milano dall'11 al 12 novembre 2017, con i seguenti orari: sabato 11 novembre, dalle 14 a mezzanotte; domenica 12 novembre, dalle 14.00 alle 21.

L'ingresso alla manifestazione è gratuito previa registrazione all'ingresso. È possibile iscriversi gratuitamente anche on-line oppure direttamente all'entrata. Il kit di degustazione è in vendita al costo di 5 euro, composto da bicchiere, portabicchiere e la Guida al Whisky 2018, mentre le singole degustazioni partono da 3 euro al bicchiere.

Tutti i risultati



Annunci Lombardia

Annunci Milano e provincia

Eventi in bar e locali Milano



MILANO WHISKY FESTIVAL and FINE SPIRITS

Inserito da Roberta.riva il 26/10/2017



1

Località

Lombardia
Milano e provincia
Milano

Descrizione

L'11 e 12 novembre 2017, in occasione della 12ª edizione, gli organizzatori del Milano Whisky Festival hanno pensato in grande, regalando ai visitatori uno spazio espositivo più ampio e una nuova identità per la manifestazione che, lo scorso anno, ha registrato quasi 4.500 presenze.

Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno infatti deciso di organizzare l'evento ancora una volta presso l'Hotel Marriott, scegliendo però la Sala Washington – la più grande in assoluto -: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

Seconda novità dell'edizione 2017, il cambio di nome della manifestazione: da Milano Whisky Festival a Milano Whisky Festival and Fine Spirits. Una vera e propria evoluzione che conferma la crescita sia del settore in generale, sia dell'interesse da parte di un pubblico sempre più ampio. Per il 2017 sarà quindi possibile avvicinarsi o approfondire la conoscenza dei Single Malt, ma anche Cognac, Brandy e Armagnac. La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 24.00; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00. Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare tutta la procedura, sarà possibile iscriversi gratuitamente anche via web oppure direttamente all'entrata che, anche quest'anno, sarà gratuita. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Anche l'edizione 2017 sarà caratterizzata da Masterclass e degustazioni: 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 proposte di raffinato street food rappresenta una pausa piacevole tra un assaggio e l'altro.

Per finire, il Premio Best Whisky che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

PROGRAMMA COMPLETO DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS:

Hotel Marriott - Via Washington 66 - MILANO

11-12 NOVEMBRE 2017

Apertura al pubblico: Sabato 11 novembre dalle 14.00 alle 24.00

Domenica 12 novembre dalle 14.00 alle 21.00

Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso)

KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e Guida al Whisky 2018. euro 5,00

Degustazioni a partire da euro 3,00



BERE E APERITIVI

Milano Whisky Festival & Fine Spirits

MARRIOTT HOTEL

da sabato 11 novembre a domenica 12 novembre 2017 ore 14:00

INFO

Milano Whisky Festival & Fine Spirits
da sabato 11 novembre a domenica 12
novembre 2017 ore 14:00

DOVE

Marriott Hotel
Via Washington, 66 • Milano

Milano Whisky Festival & Fine Spirits
da sabato 11 novembre a domenica 12
novembre 2017 ore 14:00

DOVE

Marriott Hotel
Via Washington, 66 • Milano

ALTRE INFORMAZIONI



<https://www.facebook.com/milanowhiskyfestival>

PREZZO

gratis su registrazione

CONDIVIDI



XII edizione dell'evento dedicato ai migliori whisky disponibili in Italia, con degustazione (da € 3), masterclass, seminari e workshop (o anche solo per acquistare la vostra bottiglia preferita). Sabato aperto fino a mezzanotte, domenica fino alle h. 21.



Milano Whisky Festival e Fine Spirits 11-12 novembre Milano



Milano Whisky Festival e Fine Spirits 11-12 novembre Milano

L'11 e 12 novembre 2017, in occasione della 12^o edizione, gli organizzatori del **Milano Whisky Festival** hanno pensato in grande, regalando ai visitatori uno spazio espositivo più ampio e una nuova identità per la manifestazione che, lo scorso anno, ha registrato quasi 4.500 presenze.

Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno infatti deciso di organizzare l'evento ancora una volta presso l'Hotel Marriott, scegliendo però la Sala Washington – la più grande in assoluto -: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

Seconda novità dell'edizione 2017, il cambio di nome della manifestazione: da Milano Whisky Festival a **Milano Whisky Festival and Fine Spirits**. Una vera e propria evoluzione che conferma la crescita sia del settore in generale, sia dell'interesse da parte di un pubblico sempre più ampio. Per il 2017 sarà quindi possibile avvicinarsi o approfondire la conoscenza dei Single Malt, ma anche Cognac, Brandy e Armagnac.

La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 24.00; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00. Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare tutta la procedura, sarà possibile iscriversi gratuitamente anche via web oppure direttamente all'entrata che, anche quest'anno, sarà gratuita. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Anche l'edizione 2017 sarà caratterizzata da Masterclass e degustazioni: 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 proposte di raffinato street food rappresenta una pausa piacevole tra un assaggio e l'altro.

Per finire, il Premio Best Whisky che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Hotel Marriott - Via Washington 66 - MILANO

Apertura al pubblico: Sabato 11 novembre dalle 14.00 alle 24.00

Domenica 12 novembre dalle 14.00 alle 21.00

Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso)



KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchieri e Guida al Whisky 2018. euro 5,00
Degustazioni a partire da euro 3,00

Informazioni Evento

Cosa:

Milano Whisky Festival e Fine Spirits

Date:

dal: 11/11/2017

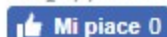
al: 12/11/2017

Dove:

Milano

Link Riferimento:

<http://www.whiskyfestival.it>





! "Milano whisky festival and fine spirits" al Marriott

DI LAURA VINCENTI

NIGHTLIFE


CONTATTI

via Washington 66

Magenta-Solari

www.whiskyfestival.it

QUANDO

dal 11/11/2017 al 12/11/2017

Guarda date e orari

PREZZO

Ingresso gratuito su registrazione

Per appassionati e addetti al settore **sabato 11 novembre**, dalle 14 alle 24, e **domenica 12 novembre**, dalle 14 alle 21, all'"Hotel Marriott" va in scena la dodicesima edizione di "Milano Whisky Festival & Fine Spirits", che quest'anno è dedicato anche a cognac, brandy e armagnac con incontri e degustazioni. Ingresso gratuito su registrazione che si può fare anche sul posto.

TAG

degustazioni | Hotel Marriott |
 Milano Whisky Festival & Fine Spirits |

HOTEL MARRIOTT

via Washington 66, Milano

dal 11/11/17 al 12/11/17

di dalle 14:00 dalle 21:00



A PIEDI



AUTO



MEZZI PUBBLICI



Milano Whisky Festival and Fine Spirits. 2017



QUANDO: 11/11/2017 - 12/11/2017 • REGIONE: LOMBARDIA • PROVINCIA: MILANO



L' 11 e 12 novembre 2017, in occasione della 12^a edizione, gli organizzatori del Milano Whisky Festival hanno pensato in grande, regalando ai visitatori uno spazio espositivo più ampio e una nuova identità per la manifestazione che, lo scorso anno, ha registrato quasi 4.500 presenze.

Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno infatti deciso di organizzare l'evento ancora una volta presso l'**Hotel Marriott**, scegliendo però la **Sala Washington** - la più grande in assoluto -: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

Seconda novità dell'edizione 2017, il cambio di nome della manifestazione: da Milano Whisky Festival a **Milano Whisky Festival and Fine Spirits**. Una vera e propria evoluzione che conferma la crescita sia del settore in generale, sia dell'interesse da parte di un pubblico sempre più ampio. Per il 2017 sarà quindi possibile avvicinarsi o approfondire la conoscenza dei Single Malt, ma anche Cognac, Brandy e Armagnac.

La manifestazione apre **sabato 11 alle ore 14,00** per una non-stop **fino alle 24.00**; la **domenica** si replica **dalle 14.00 alle 21.00**. Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare tutta la procedura, sarà possibile **isciversi gratuitamente anche via web** oppure direttamente all'entrata che, anche quest'anno, sarà gratuita. Basterà dotarsi del **kit di degustazione** composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Anche l'edizione 2017 sarà caratterizzata da **Masterclass e degustazioni**: 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 proposte di raffinato street food rappresenta una pausa piacevole tra un assaggio e l'altro.

Per finire, il **Premio Best Whisky** che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

INFO:

Hotel Marriott - Via Washington 66 - MILANO

11-12 NOVEMBRE 2017

Apertura al pubblico: Sabato 11 novembre dalle 14.00 alle 24.00

Domenica 12 novembre dalle 14.00 alle 21.00

Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso)

KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e Guida al Whisky 2018. euro 5,00

Degustazioni a partire da euro 3,00

Titolo dell'evento: Milano Whisky Festival and Fine Spirits.

L' 11 e 12 novembre 2017, la 12^a edizione Milano Whisky Festival and Fine Spirits presso l'Hotel Marriott di Milano. Sarà possibile degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori. Il Premio Best Whisky incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno

Luogo: Hotel Marriott - Milano

Indirizzo: Via Washington, 66 - Milano

Organizzazione: *Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci*

Sito web per approfondire: <http://www.whiskyfestival.it/>

Milano Whisky Festival and Fine Spirits

🍷 Food & Drink

Condividi [f](#) [🐦](#) [G+](#)

Con una 12° edizione ricca di novità torna a Milano la manifestazione che fa scoprire e degustare gli spirits più amati del mondo

Sabato 11 e domenica 12 novembre torna Milano Whisky Festival, importante manifestazione che, giunta alla sua 12° edizione, celebra gli spirits più prestigiosi del mondo dando la possibilità ad appassionati e neofiti di scoprirli e degustarli.

Un'edizione che presenta due grandi novità

Anche quest'anno sarà l'Hotel Marriot a ospitare l'evento ma in uno spazio molto più ampio, i 1.200 mq della Sala Washington.

Inoltre alla manifestazione è stato dato un nuovo nome, *Milano Whisky Festival and Fine Spirits*, una vera e propria evoluzione che conferma la crescita sia del settore in generale, sia dell'interesse da parte di un pubblico sempre più ampio.



Per il 2017 sarà quindi possibile avvicinarsi o approfondire la conoscenza dei **Single Malt**, ma anche **Cognac**, **Brandy** e **Armagnac**.

Tanti poi, come di consueto, le **masterclass** e le **degustazioni** in programma durante la due giorni, percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati.

Torna anche l'**angolo food**, diventato ormai una tradizione: accostare ostriche e proposte di raffinato street food rappresenterà una pausa piacevole tra un assaggio e l'altro.

Per finire, il **Premio Best Whisky** che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Sabato 11 e domenica 12 novembre 2017

Orari: sabato 14.00-24.00 ; domenica 14.00-21.00

Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso)

KIT degustazione (bicchiere, porta-bicchiere e guida al whisky 2018): euro 5,00

Degustazioni a partire da euro 3,00

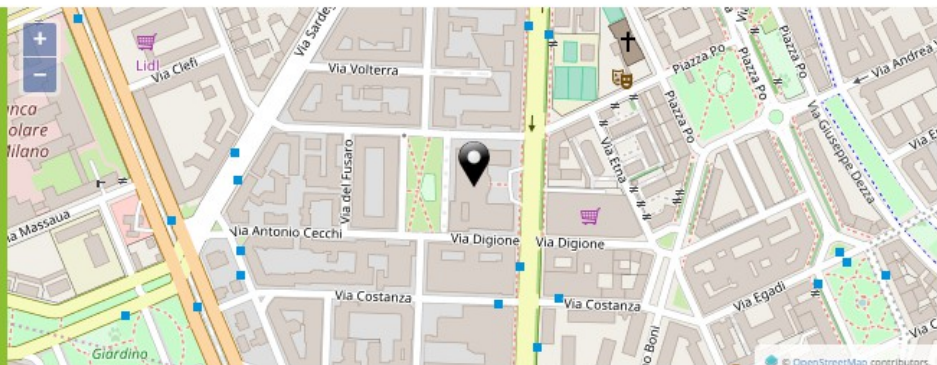
Masterclass: info e costi [QUI](#)

Data e luogo

 Dal 11 novembre 2017 - 14:00
al 11 novembre 2017 - 21:00

 Hotel Marriot Milano, Via Giorgio
Washington 66, 20146 Milano

 <https://whiskyshop.it/>



2n



Milano Whisky Festival 2017, torna l'evento dedicato ai grandi distillati

2

Mi piace

Tweet

G+

Sabato 11 e domenica 12 novembre all'Hotel Marriott

Era nell'aria da un po' e il numero di visitatori di questo ormai fisso appuntamento milanese lo confermano: il whisky sta tornando alla grande, richiamando un numero sempre più crescente di visitatori. In due giornate, quelle di **sabato 11 e domenica 12 novembre**, ecco all'**Hotel Marriott** di viale Washington il **Milano Whisky Festival 2017**, l'evento dedicato ai migliori whisky. In un'area di ben 1200 metri quadri, i produttori delle migliori etichette di rarissimi single malt, cognac, brandy e armagnac.



Non solo, durante la due giorni in programma **master class e degustazioni guidate** di pregiati distillati. Durante l'evento sarà inoltre assegnato il **Premio Best Whisky** che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Presenza fissa all'interno del Milano Whisky Festival anche quella del **Casa Mia**, cocktail bar di viale Regina Giovanna e tra i migliori whisky bar di Milano: **nel suo corner bar** ecco una proposta di cocktail speciali a base di whisky pensati per l'occasione.

Kit di degustazione con bicchiere, portabicchiere e Guida al Whisky 2018 - costo 5 euro.

Quando: sabato 11 e domenica 12 novembre.

Dove: Hotel Marriott - via Washington, 66 - Milano

Ingresso libero - degustazioni e masterclass a pagamento.

foto copertina da pagina Facebook di Milano Whisky Festival & Fine Spirits.

Iscriviti alla nostra newsletter per esser sempre aggiornato sulle prossime novità di Milano

Italia a Tavola

Quotidiano di eno
Martedì 07 Novembre 2017 | a

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURIS

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICI

L'ATMOSFERA CHE HAI IN MENTE
CREALA CON NOI.

ROS
forniture alberghiere di qualità DAL 1984



Una rivoluzione in c
L'induzione secon
Baldassare Agnelli.

HOME [EVENTI](#) [MANIFESTAZIONI](#)



Milano Whisky Festival Nuova identità e spazi più ampi

Pubblicato il 04 Settembre 2017 | 18:08

Nel weekend dell'11 e 12 novembre si tiene il Festival del whisky a Milano con tante novità, dalla location (sala Washington del Marriott) al nome, trasformato in Milano Whisky Festival and Fine Spirits

L'11 e 12 novembre 2017, in occasione della 12ª edizione, gli organizzatori del **Milano Whisky Festival** hanno pensato in grande, regalando ai visitatori uno spazio espositivo più ampio e una nuova identità per la manifestazione che, lo scorso anno, ha registrato quasi 4.500 presenze.



Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno infatti deciso di organizzare l'evento ancora una volta presso l'Hotel Marriott, scegliendo però la sala Washington - la più grande in assoluto -: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

Seconda novità dell'edizione 2017, il cambio di nome della manifestazione: da Milano Whisky Festival a Milano Whisky Festival and Fine Spirits. Una vera e propria evoluzione che conferma la crescita sia del settore in generale, sia dell'interesse da parte di un pubblico sempre più ampio. Per il 2017 sarà quindi possibile avvicinarsi o approfondire la conoscenza dei Single Malt, ma anche Cognac, Brandy e Armagnac.

La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14.00 per una non-stop fino alle 24.00; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00. Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare tutta la procedura, sarà possibile iscriversi gratuitamente anche via web oppure direttamente all'entrata che, anche quest'anno, sarà gratuita. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Anche l'edizione 2017 sarà caratterizzata da Masterclass e degustazioni: 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 proposte di raffinato street food rappresenta una pausa piacevole tra un assaggio e l'altro.

Per finire, il Premio Best Whisky che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Per informazioni: www.whiskyfestival.it



Home > Eventi > Milano Whisky Festival and Fine Spirits, nuova identità e nuovi spazi

Milano Whisky Festival and Fine Spirits, nuova identità e nuovi spazi

Eventi Set 4, 2017



L'11 e 12 novembre 2017, in occasione della 12° edizione, gli organizzatori del **Milano Whisky Festival** hanno pensato in grande, regalando ai visitatori uno spazio espositivo più ampio e una **nuova identità** per la manifestazione che, lo scorso anno, ha registrato quasi 4.500 presenze. **Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci** hanno infatti deciso di organizzare l'evento ancora una volta presso l'Hotel Marriott, scegliendo però la Sala Washington – la più grande in assoluto -: oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori.

Seconda novità dell'edizione 2017, il cambio di nome della manifestazione: da Milano Whisky Festival a **Milano Whisky Festival and Fine Spirits**. Una vera e propria evoluzione che conferma la crescita sia del settore in generale, sia dell'interesse da parte di un pubblico sempre più ampio. Per il 2017 sarà quindi possibile avvicinarsi o approfondire la conoscenza dei **Single Malt**, ma anche **Cognac, Brandy e Armagnac**.



La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 24.00; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00. Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: per velocizzare tutta la procedura, sarà possibile iscriversi gratuitamente anche via web oppure direttamente all'entrata che, anche quest'anno, sarà gratuita. Basterà dotarsi del **kit di degustazione** composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale unica e inconfondibile.

Anche l'edizione 2017 sarà caratterizzata da **masterclass e degustazioni**: 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 proposte di raffinato street food rappresenta una pausa piacevole tra un assaggio e l'altro. Per finire, il **Premio Best Whisky** che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

PROGRAMMA COMPLETO DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS:

Hotel Marriott – Via Washington 66 – MILANO

11-12 NOVEMBRE 2017

Apertura al pubblico: Sabato 11 novembre dalle 14.00 alle 24.00

Domenica 12 novembre dalle 14.00 alle 21.00

Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso)

KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e Guida al Whisky 2018. euro 5,00

Degustazioni a partire da euro 3



VUOI MOLTIPLICARE I TUOI CLIENTI E PAGARE MENO TASSE?

FAI PUBBLICITÀ SULLA STAMPA SPECIALIZZATA

Nel 2018 potrai beneficiare di un credito d'imposta dal 75% al 90% sugli investimenti incrementali

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIALE DI SIGTORIE

VARIE

A Milano, torna il Whisky Festival

REDAZIONE - 08/11/2017 0 0 VIEWS



TRANSLATE:

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore



A Milano, l'11 e il 12 novembre, torna Milano Whisky Festival. Tante le novità di questa edizione, a cominciare dal spazio espositivo, che sarà più ampio, ma nella sede oramai consueta, l'Hotel Marriott. Nella Sala Washington, saranno dunque a disposizione oltre 1.200 metri quadri per degustare, ammirare e scegliere tra migliaia di etichette e produttori. Un'altra novità riguarda il **cambio di nome** della manifestazione: da Milano Whisky Festival a **Milano Whisky Festival and Fine Spirits**. Una vera e propria evoluzione che conferma la crescita sia del settore in generale, sia dell'interesse da parte di un pubblico sempre più ampio. Per il 2017 sarà quindi possibile avvicinarsi o approfondire la conoscenza dei **Single Malt, ma anche Cognac, Brandy e Armagnac**. La manifestazione apre sabato 11 alle ore 14,00 per una non-stop fino alle 24.00; la domenica si replica dalle 14.00 alle 21.00. Le modalità di registrazione sono le stesse delle precedenti edizioni: è possibile iscriversi gratuitamente anche via web oppure direttamente all'entrata che, anche quest'anno, sarà gratuita. Basterà dotarsi del kit di degustazione composto da bicchiere, portabicchiere e guida al whisky, e iniziare un'esperienza sensoriale degna di nota. Anche l'edizione 2017 sarà caratterizzata da **Masterclass e degustazioni**: percorsi guidati per approfondire o iniziare ad assaporare la storia e i gusti di questi distillati. A completare il tutto, l'angolo food e il **Premio Best Whisky**, che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

Correlati



Al Milano Whisky Festival gli spirits più prestigiosi
18/10/2016
In "Wine"



Milano si prepara al Whisky Day
04/05/2017
In "Varie"



Milano Rum Festival, la prima edizione
20/03/2017
In "Varie"

Per finire, il Premio Best Whisky che incoronerà i migliori whisky nelle varie categorie e la distilleria dell'anno.

PROGRAMMA COMPLETO DEL MILANO WHISKY FESTIVAL & FINE SPIRITS:

Hotel Marriott - Via Washington 66 - MILANO

11-12 NOVEMBRE 2017

Apertura al pubblico: Sabato 11 novembre dalle 14.00 alle 24.00

Domenica 12 novembre dalle 14.00 alle 21.00

Ingresso gratuito (previa registrazione all'ingresso)

KIT degustazione: bicchiere, porta-bicchiere e Guida al Whisky 2018. euro 5,00

Degustazioni a partire da euro 3,00





BLOG

AGENDA

LA CELEBRAZIONE DEI DISTILLATI AL MILANO WHISKY FESTIVAL

DI GIULIANA PIZZI IL 08 NOVEMBRE, 2017



FOTO MILANO WHISKY FESTIVAL

Puntuale come il migliore degli appuntamenti, anche quest'anno Milano si anima con il **Milano Whisky Festival and Fine Spirits**, l'appuntamento per tutti gli appassionati di **whisky, cognac e armagnac**. Un'occasione unica per degustare distillati provenienti da tutto il mondo, oltre a prodotti pregiati di lungo invecchiamento (anche oltre i 40 anni) o molto rari di distillerie che non esistono più.

MILANO WHISKY FESTIVAL: IL PROGRAMMA

Headquarter della manifestazione l'**Hotel Marriott** che dall'**11 al 12 novembre 2017**, ospiterà espositori, masterclass di degustazione e un angolo dedicato alle migliori proposte gastronomiche. L'ingresso alla manifestazione è gratuito, le degustazioni invece hanno un costo che parte dai 3 euro al bicchiere (la maggior parte non supera comunque i 5 euro).

Ad attendere tutti i visitatori la possibilità di scoprire o approfondire la conoscenza dei **single malt** e non solo. Anche cognac, brandy e armagnac saranno protagonisti del **Milano Whisky Festival**, per un weekend che si preannuncia di pura scoperta gustativa.

Come ogni anno non dovrete limitarvi a raccontare quello che avete assaggiato o fotografare di sbieco le etichette presenti, perché il **Milano Whisky Festival** propone un kit di degustazione, in vendita al costo di 5 euro, che vi permetterà di orientarvi tra le circa duemila etichette presenti.

Oltre alle esposizioni, previste anche delle degustazioni guidate il cui costo varia dai 20 ai 35 euro a persona.

Una su tutte: la degustazione di *Caol Ila Noising* prevista sabato 11 novembre alle ore 20:00: una masterclass per gli amanti del “torbato” alla scoperta della distilleria Caol Ila from Isle of Islay. Costo: 25 euro.

Un consiglio? Cercate qualche **whisky giapponese**, una rivelazione di bontà e rigore nella preparazione, riconosciuta anche dai maestri scozzesi. Se avete in programma un viaggio nella sempreverde Scozia, provate a buttare un occhio in qualsiasi pub, troverete senz'altro un whisky giapponese nel *mare magnum* di proposte di distillati, a riprova di come il mondo del whisky sia un universo meraviglioso in continua evoluzione.

L'ingresso alla manifestazione è gratuito su registrazione, cliccando [qui](#).

Cosa *Milano Whisky Festival*

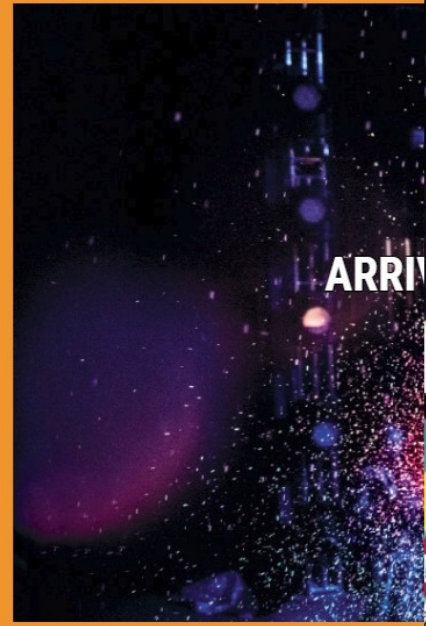
Dove *Mariott Hotel, via Washington, 65 - Milano*

Quando *11-12 Novembre 2017*

Info milanowhiskyfestival.it



JSSÙTU O' NUOVO URBAN, NON VO'CATTATI CHE È GRATIS



ARRI

LATEST NEWS



novembre 11, 2017 by Stefano Nappa

Ritorna il Milano Whisky Festival & Fine Sprits

In questa nuova edizione del Milano Whisky Festival & Fine Spirits c'è una nuova identità in dei nuovi spazi per gli amanti del buon gusto...

[Facebook](#) [Twitter](#)



novembre 11, 2017 by Francesco Mascolo

Dreadlocks e spremute. Tacchi, cuccioli e cupcake. I videoclip della settimana.

La performance di Kelela Segno fisico distintivo della cantante Kelela sono sicuramente i suoi dreadlocks, nascosti dalle parrucche nel precedente videoclip anni '90 di...

[Facebook](#) [Twitter](#)



novembre 10, 2017 by Francesca Ortu

Paura, libertà e bellezza. Intervista a Valentina Curzi, nuova art director di oXs

Ha studiato architettura d'interni, creato linee d'abbigliamento e ora è l'art director di oXs. Riprende in mano questo marchio storico che aveva bisogno di...

[Facebook](#) [Twitter](#)



9 novembre 2017



Condividi su



Milano Whisky Festival and Fine Spirits (11 e 12 novembre)

Stessa location, nuova sala per la manifestazione **Milano Whisky Festival and Fine Spirits**, che quest'anno festeggia la dodicesima edizione. Sarà infatti sempre l'Hotel Marriott di Milano a ospitarla, questa volta però nella Sala Washington, la più grande dell'albergo con ben 1200mq di spazio espositivo, necessari per contenere i 90 espositori - fra whisky e i Cognac, ospite d'onore - per 210 brand presenti e oltre 1000 etichette in degustazione e vendita.

Interessante e azzeccata la formula. L'ingresso è libero previa registrazione, con il kit da degustazione che comprende bicchiere, porta-bicchiere e guida al whisky 2018 al costo di 5 euro. Gli assaggi partono da un minimo di 3 euro a salire (la maggior parte entro i 5 euro) e, visto il grado alcolico che renderebbe impossibile l'assaggio di tante etichette in loco, saranno a disposizione dei visitatori bottigliette (capacità 6cl) da riempire con tutti i whisky/cognac che si desidera e degustare poi a casa con gli amici, con possibilità di confronto tra i vari distillati proposti.

Tutti gli espositori propongono i loro prodotti in vendita, magari praticando un prezzo particolare solo per la manifestazione, dando la possibilità di acquistare direttamente ciò che è piaciuto: all'interno del Festival si potrà pagare anche con Bancomat e Carta di Credito e, volendo, farsi spedire gli acquisti a casa con corriere TNT.

Completano l'evento, che sarà aperto dalle 14.00 alle 24.00 di sabato 11 e dalle 14.00 alle 21.00 di domenica 12, ben 17 masterclass, alcune già sold out.

Milano Whisky Festival and Fine Spirits (11 e 12 novembre) - Hotel Marriott - Via Washington, 66 - Milano - sito dell'evento



17 | Categoria Notizie [Distillati, Liquori](#) | 2152 letture

WHISKY FESTIVAL 2017: TUTTE LE BOMBE DELLA RIBELLIONE DEL WHISKY



[@zarmalana](#)

C'è fermento nel mondo del whisky. La conferma ufficiale è arrivata direttamente dal **Milano Whisky Festival**, giunto nel 2017 alla sua dodicesima edizione. *“Abbiamo fatto il botto, più di 3.000 presenze al sabato e quasi altrettante la domenica, in totale abbiamo superato le 5.000 presenze”*– dichiara **Giuseppe Gervasio Dolci**, uno degli organizzatori dell'evento che ha radunato a Milano più di 1.000 etichette in vendita e degustazione tra 90 espositori, 210 brand, 17 masterclass con grandi ospiti internazionali.

	DATABANK File Excel o Csv oltre 10.000 records	INFORMAZIONI
	LE AZIENDE BEVERAGE, DISTRIBUZIONE E ALTRO	
<small>PARVIERO proprietà di Loc. Casale, 93</small>	<small>53011 Castellina in Chianti</small>	<small>TOSCANA 0577 743228</small>

Abbiamo voluto paragonare quello che successo sabato 11 e domenica 12 novembre al Whisky Festival con la Whisky Rebellion. Stati Uniti di fine XVIII secolo, una insurrezione popolare che ebbe inizio nel 1791 e terminò con una vera e propria ribellione, contro una tassa sul whisky e sulle bevande distillate, promulgata come legge dal presidente George Washington. Passò alla storia perché fu la prima volta dopo la costituzione dello Stato federale di un intervento per intimare il rispetto delle leggi federali da parte dei cittadini americani. Ma la repressione ci interessa perché ebbe come conseguenza l'incentivazione di piccoli produttori di whisky in Kentucky e Tennessee, zone di frontiera che poteva contare su buon mais che unito alle acque particolarmente pure consentì la produzione di Bourbon Whisky. Che cosa

c'entra questo fatto storico con il Whisky Festival? Diciamo che in parte anche al Whisky Festival c'è stata una ribellione gentile, a suon di gomitate educate per farsi spazio nella affollata sala dell'Hotel Marriot, 1.200 metri quadri adibiti a sala degustazione. Moquette in terra e arazzi alle pareti, luci in un'atmosfera un po' vintage, il contesto a cui siamo abituati quando parliamo di questo nobile distillato. Il Whisky è tornato un fenomeno popolare, in cui la gente si è ribellata a quei prodotti che ci avevano fatto disaffezionare al mondo del Whisky. La fascia di età si è abbassata, abbiamo una popolazione target di riferimento che va dai 20 sino ai 45 anni. La ribellione è culturale, una cultura del bere che passa anche attraverso eventi di livello come questo. Noi di Beverfood.com siamo stati al Whisky festival a sentire la voce dei protagonisti.

WILSON & MORGAN

Parliamo di Scozia, di **Wilson & Morgan**, imbottigliatore indipendente di proprietà di **Rossi & Rossi**. Insieme a **Marina Del Puppo** andiamo a scoprire la gamma di questi Whisky come al solito hanno fatto incetta di premi e di medaglie, con dei prodotti che sono sempre delle vere e proprie bombe di qualità, presi d'assalto anche a questa edizione del festival.

GLENCADAM

Due file di degustazione, tra grandi classici e interessanti novità. Quando si parla di Whisky **Compagnia dei Caraibi** è nel posto giusto al momento giusto. Tante le referenze portate nella sala dell'Hotel Mariott di Milano, delle vere e proprie bombe che ci ha presentato **Francesco Pirineo**, come **Glencadam**, un prodotto da far venire i brividi, perché il Whisky ti deve scaldare in tutto il corpo e far venire il formicolio nelle vene.



PAUL JOHN

Quali sono le nuove tendenze in atto nel mondo del Whisky? “In generale gli asiatici- ci spiega **Marianna Sicheri Mazzoleni** di **Ghilardi Selezioni**- in particolare abbiamo puntato sull’India, con **Paul John**, un prodotto entrato da poco più di un mese nella nostra gamma che ci sta già dando delle grandi soddisfazioni, con un interesse crescente.



www.ghilardi-selezioni.com

PUNI DISTILLERY

Tra i prodotti presenti in degustazione, anche i **Whisky di Puni**, la prima distilleria tutta italiana. Ci troviamo a Glorenza in Trentino Alto Adige, in una zona che può contare su un’acqua pura dalle fonti di Pejo, caratteristiche perfette per realizzare il primo **Whisky made in Italy**. Un luogo tutto da visitare, per esplorare e scoprire nel dettaglio come viene creato il primo Single Malt Whisky italiano.



www.puni.com

CADENHEAD'S

Il successo della manifestazione ha visto tanti imbottigiatori indipendenti come **Cadenhead's**, il più antico imbottigliatore indipendente di Scozia che in Italia che lo ha fatto arrivare Beija-flor. 175 anni di storia, fascino e tradizione come ci ha raccontato **Giacomo Bombana**, che sta portando avanti in grandissimo lavoro di divulgazione con il progetto **Whisky Facile**, per avvicinarsi sempre più la gente comune.



www.beija-flor.eu

www.whiskyfacile.com

LAPHROAIG

Diciassette Masterclass in totale, abbiamo preso parte a quella organizzata domenica 12 novembre da Martini & Rossi, distributore per l'Italia di Laphroaig. Un gusto ben definito tra il sale e la torba, per un viaggio in Scozia nell'Islay a suon di single malt. L'occasione per un ripasso sui classici, partendo dal Select il prodotto di entrata, passando al Laphroaig 10, che qualcuno ha definito la fidanzata ideale, sino al Quarter Cask, un prodotto completo nel suo equilibrio. Ma l'attenzione era tutta per il Laphroaig Lore, un Whisky ideale per Natale. Non solo come regalo, ma anche per pasteggiare, un whisky gastronomico. Basta un po' d'acqua e 49° gradi vengono diluiti per allungare l'esperienza. Rimane intatto il fascino di una distilleria che ha fatto la storia dal 1815.





di [Thomas Pennazzi](#)



24/11/2017 - 09:40



1 commento

Non un festival qualunque, ma il più importante appuntamento alcolico dell'autunno milanese. Perché frequentarlo? Se avete interesse al whisky, la domanda è pleonastica. Se non l'avete, ogni anno la rassegna propone una nicchia di altri distillati in cui curiosare e ampliare i propri orizzonti. Quest'anno l'occasione è stata (timidamente) concessa al cognac: che meriterebbe però un evento a parte.

Il **Milano Whisky Festival** non è solo un grande ritrovo di *whisky geeks*, quindi; lo visitano curiosi, ubriaconi a caccia di sbronze seriali, professionisti della bottiglia, giornalisti, e tanti, tantissimi giovani. Si tratta di un evento a metà tra una fiera, un luogo di collezionisti di preziose anticaglie liquide, un'esposizione delle ultime novità (sono tantissime), ed un gigantesco *bar à whisky* dove poter degustare migliaia di etichette, note, poco note e golosissime rarità per cui vendereste la suocera.

E nonostante l'anima commerciale, in molti stand si respira vera passione: anche chi è di là dal bancone, prima ancora di essere un venditore, spesso è un entusiasta ultra-competente, e ve lo trasmetterà, se solo capite un minimo di cose d'alcool. Qui non basta infatti mostrare bottiglie: anche perché a pochi metri di distanza si trovano i tavoli dei mostri sacri del whisky nostrano, assaliti dalla folla osannante, e si incontrano ospiti scozzesi di peso. Selezionatori raffinatissimi come **Nadi Fiori**, collezionisti antiquari da

mille e una bottiglia come **Giorgio d'Ambrosio**, nomi eccellenti come **Stewart Laing**, selezionatore indipendente e proprietario della nuova distilleria **Ardnahoe** che aprirà a breve su Islay, e **Jim McEwan**, leggendario distillatore scozzese di **Bruichladdich**, creatore di **Octomore**, il più fumoso whisky del mondo; possiamo perfino essere sicuri che *in spirito* si aggirasse tra la gente anche il principe dei selezionatori, **Silvano Samaroli**, recentemente scomparso, abituale e venerato ospite del festival ambrosiano. Come avrete capito, il livello è alto.

Il whisky come fenomeno di culto è nato anche da questi personaggi mitici che potete vedere al festival in carne e ossa, perché è bene ribadirlo ancora una volta: il *single malt whisky* l'hanno inventato gli italiani. Se l'avessimo lasciato agli scozzesi, berremmo ancora oggi solo *blended scotch*, che non può dirsi cattivo; purtroppo però il *blending* schiaccia gli spiriti eccellenti in una confortevole mediocrità. Gli italiani, pionieri del buon gusto, andando cinquant'anni fa in Scozia a scegliere fior da fiore tra le botti, e tenendo per loro quelle migliori per imbottigiarle con la propria etichetta, magari ancora vergini — *single cask* e *cask strength whisky* sono altre invenzioni nostrane — hanno creato un mercato mondiale per cui gli scozzesi ci sono grati ancora e soprattutto oggi, che le quotazioni del distillato di cereali sfiorano cifre improponibili al comune bevitore.

E noi continuiamo la tradizione dei padri nobili con parecchie case di importatori e selezionatori nate di recente e tuttavia già di alta reputazione. Quasi tutte erano presenti al festival, con innumerevoli assaggi. Eccone alcuni, fatti più o meno a caso, per voi lettori.

Prima sosta, da **Meregalli**: l'espositore ha buona memoria, mi riconosce come notorio bevitore di distillati francesi e... zac! mi rifila nel bicchiere qualcosa che non potrà non piacermi. Non si è sbagliato granché. Un calicetto gustoso, decisamente pieno per la sua giovane età: il loro **Benromach 2009 Château Cissac Wood Finish**, che termina la sua maturazione nelle botti di questo produttore dello Haut-Médoc. Appena svanito il sentore di fumo, il naso si rifugia in confortevoli note di pera, che evolvono verso il vinoso ossidativo; ricca e fruttata in bocca, quasi masticabile, l'acquavite chiude con la ricomparsa della delicata torbatura.

Da un raffredatissimo Angelo Canessa, *mixology manager* di **Velier**, mi è stato offerto un **The Balvenie 17yo**, delizioso al naso nella sua leggerezza aerea: non lo crederesti quasi maggiorenni. Goloso nel suo frutto, particolarmente fine ed elegante, lascia la bocca dolcemente vinosa: evidente traccia della maturazione finale in *sherry cask*. Non mi è dispiaciuto, ma abbiamo finito a parlare di rum, e gli ho dato come medicina un sorso di cognac, che al festival tengo in tasca prudenzialmente come antidoto, casomai mi cominciasse a piacere il whisky.

Da **Wilson & Morgan**, prestigioso selezionatore trevigiano, altra sosta: qui le cose si son fatte impegnative. Dal loro *Collector's Edition* ho assaggiato non un *single malt* ma un *single grain whisky* di ben **35 anni**. Si tratta di whisky distillato da frumento, con un 10% di malto d'orzo, in alambicco a colonna. La distilleria è **Girvan** (nelle Lowlands, di fronte all'isola di Arran), lo scotch è stato prodotto nel 1979 e imbottigliato nel 2015, a 51,8%, per sole 321 bottiglie. Aromi che risalgono imperiosi dal bicchiere (*montant*, lo chiamano a Cognac); molto pieno e dolce al palato, con note balsamiche, l'alcool non si avverte quasi. Non di solo malto vive l'uomo.


Al banchetto di **Ghilardi Selezioni**, azienda giovane e dinamica con un interessante catalogo per il mondo *mixology*, si parte per un viaggio lampo in India. Memori del dominio inglese, gli indiani bevono parecchio, e anche roba buona, si direbbe. Il **Paul John Classic**, un *Indian single malt whisky* a 55° può impressionare. Dà una prima idea di fragranze tropicali alquanto piene, ed assaggiandolo si rivela odoroso e grasso come l'afa di Nuova Delhi: mantiene le promesse con un corpo molto ricco e molto gustoso. Ma anche se l'alcool è ben integrato, meglio aggiungergli un poco d'acqua, o un cubetto di ghiaccio.

Dal patron di **Whisky Antique** e **Silver Seal**, c'è quanto basta per soddisfare il più pignolo collezionista o appassionato di malti. Ci son passato con una coppia di whiskofili fino al midollo, per assaggiare qualche chicca. Massimo Righi, conoscendo la mia propensione verso lo spirito di vino, mi ha prevenuto offrendomi gentilmente un generoso assaggio del **cognac** che importa. L'azienda si chiama **Vallein-Tercinier**, la bottiglia era un **Hors d'Age Réserve de la Maison**, un blend di circa 40 anni. Un buon vecchio cognac, dal taglio molto classico, che se aveva un difetto, è stato quello di non farmi desiderare più altro: mi ha reso così in pace col mondo, che ho dimenticato tutti i whisky della Casa modenese.

Gioia per gli appassionati, passare da **Valinch & Mallet**; altra giovane azienda, formata dallo smalzato duo Fabio Ermoli e Davide Romano, che può regalare raffinate emozioni. Infatti la Casa imbottiglia solo whisky in purezza: *single malt* a gradazione di botte. Il catalogo è ormai vasto, e ogni bottiglia promette qualcosa di irripetibile. Il banco è preso d'assalto, e lo merita, perché questo imbottigliatore indipendente tiene alta la grande tradizione dei pionieri italiani del *single malt*. Dallo Speyside mi trovo nel calice uno **Strathmill 26yo**. La distilleria, mi dicono, è snobbata anche dagli esperti, per fare quasi solo whisky da *blending*: non avendo quindi propri imbottigliamenti, se ne trova solo quando un mercante indipendente ne preleva qualche botte. Si parte con un naso floreale timido e dolcissimo, che si apre in una progressione impressionante, via via più intensa: pera, albicocca, vaniglia, mandorla. Davvero notevole! Al palato il vasto bouquet trova piena corrispondenza in un malto carnoso, pieno, altrettanto dolce ed appagante. Finale ancora maltoso, in cui ritornano i cenni floreali del naso. Un whisky di corpo e sostanza, però mai invadente: eleganza fluida.

IL MWF è sempre un evento a cui è piacevole partecipare, e stavolta avevo una personalissima ragione in più: il cognac. Ci sono state piccole delusioni e piacevoli sorprese. Ma ne racconterò diffusamente altrove.

@

 Tweet

 Mi piace 17 [Condividi](#)

 G+

Chef ▾ | Ricette ▾ | Rubriche ▾ | Partner ▾ | Guida 2017

13 volte Milano Whisky Festival

Il racconto dell'ultima edizione dell'appuntamento dedicato al grande distillato, dalla Scozia al resto del mondo

19-11-2017



Un Festival che nasce dalla passione per il single malt scotch whisky, che con gli anni

Un Festival che nasce dalla passione per il single malt scotch whisky, che con gli anni si è aperto alle produzioni del resto del mondo, ad altri liquori e al food. La tredicesima edizione si è svolta a Milano l'11 e 12 novembre

Duemila etichette e un mondo infinito che si apre, che appaga e che sa stupire, per la dedizione, l'orgoglio della storia e allo stesso tempo il coraggio di varcare nuove frontiere. Così il [Milano Whisky Festival and Fine Spirits](#) ha vissuto una tredicesima edizione all'Hotel Marriott, premiata dal pubblico in termini di presenze e attenzione. Tantissimi anche i giovani che hanno preso parte all'intensa rassegna di due giorni, nata dalla passione di due amici, **Giuseppe Gervasio Dolci** e **Andrea Giannone**, dopo una vacanza in Scozia.

Da quella decisione di mettersi in gioco, la formula è cresciuta, concentrando nei due giorni (l'11 e il 12 novembre) la possibilità di degustare una gamma incredibile di whisky, senza trascurare il cognac: oltre trenta espositori, compresi coloro che hanno assicurato il perfetto abbinamento con il food. E affiancando anche altri momenti di conoscenza approfondita nei locali del territorio, fino alla tappa (dal 2 al 10 dicembre) ad "Artigiano in fiera".



Certo, la produzione scozzese rimane la stella di riferimento attraversando i paesaggi e le etichette, dalla delicatezza dello Speyside a Islay e al suo gusto torbato, attraversando poi le Highlands, in tutte le sfumature. Segue l'Irlanda, con la sua tradizione e l'autorevolezza, ma le conferme si alternano alle scoperte attraversando i continenti. E passano dall'America all'Asia (con l'India sempre più interessante), anche attraverso le masterclass.

Una delle più apprezzate è stata "Discovery Japan", un viaggio incantato nella storia e nei gusti del popolo giapponese, che ha la sua svolta cento anni fa quando **Masataka Taketsuru** partì verso la Scozia e i suoi segreti. Una reale scoperta, anche per chi già credeva di conoscere questa produzione.

scoperta, anche per chi già si sa di conoscere questa produzione.

La degustazione è cominciata da un blended come *Miyagikyo No Age* e da un *Mars Maltage Cosmo*, per passare a un'esperienza diversa ancora, come un *Nikka Coffey Malt* che evoca il caramello e persino la dolcezza dei canditi.



Poi il *Chichibu Mizunara Wood Reserve*, uno di quei prodotti che invita alla pazienza, al gusto aggiuntivo dell'attesa (vale la pena persino aspettare un paio d'ore perché sprigioni tutte le sue potenzialità) e che grazie anche alla quercia suggerisce gli aromi percepiti all'ingresso in un tempio giapponese.

Infine, *Yoichi 10 anni Single Malt*, un torbato che invece ha il potere di evocare la terra scozzese, l'ideale anche da accostare al pesce: la procedura prevede ancora l'uso del carbone e della pala. E siccome per l'ambiente ciò non è proprio il massimo, per comprare i filtri si è investita la stessa somma che avrebbe richiesto rifare la distilleria. Insomma, dentro un bicchiere lezioni di gusto e di vita, che uniscono sempre più Paesi (e generazioni) nel nome del whisky.



Un giorno gestire la tua attività sarà
semplice come usare uno smartphone.
Quel giorno è oggi.

Home > Eventi > Milano Whisky Festival: i numeri dell'edizione 2017

Milano Whisky Festival: i numeri dell'edizione 2017

Eventi Nov 28, 2017



Milano
Whisky Festival
More than Malt



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



Search

L'11 e 12 novembre scorsi la 12ª edizione del Milano Whisky Festival ha visto l'ulteriore evoluzione di questa manifestazione che è nata dalla passione di due amici e si è trasformata nell'evento di riferimento per il whisky in Italia ed Europa: quest'anno ha infatti abbracciato nuove categorie del beverage, diventando il Milano Whisky Festival & Fine Spirits. Non più solo whisky quindi, ma anche Cognac, Brandy e Armagnac.

Una seconda novità interessante di questa edizione è rappresentata dalla scelta della nuova sala – oltre 1.200 mq – per poter accogliere il numero sempre maggiore di espositori e visitatori che quest'anno hanno fatto registrare la cifra di quasi 4.800 presenze.

I nuovi spazi hanno avuto un impatto molto positivo nella percezione di questa manifestazione che ormai ha tutti i requisiti di un evento dal respiro internazionale; l'aumento numerico e qualitativo dei visitatori, l'incremento della percentuale del pubblico femminile (il 26,8%) e il consolidamento della fascia di età target 25-34, sono la conferma che il Milano Whisky Festival sta raggiungendo gli obiettivi prefissati alcuni anni fa.

Un altro dato significativo è rappresentato dall'importante presenza di operatori del food & beverage e del bartending, che quest'anno hanno costituito oltre il 25% dei visitatori. Per un evento che è nato con uno spirito consumer, rappresenta un'evoluzione importante ma non del tutto inaspettata, visti gli sforzi fatti negli ultimi anni per comunicare al trade tutti gli eventi che, insieme all'annuale appuntamento di novembre, costituiscono ormai una serie di ritrovi immancabili per gli estimatori e gli addetti ai lavori del mondo degli spirits.

Milano Whisky Festival 2017: sempre più (in) grande

Giacomo Merlotti il 14 novembre 2017

Condividi:



Il Milano Whisky Festival (lo scorso 11 e 12 novembre, presso l'Hotel Marriott di via Washington) si conferma essere il vero punto di riferimento per operatori ed appassionati del settore. Cresciuto negli anni, l'evento ha raggiunto nell'edizione 2017 la sua massima estensione, tanto per "superficie" quanto per numero e tipologia di etichette rappresentate. Da quest'anno infatti l'evento

La disposizione della sala, la presenza di produttori distributori e imbottiglieri indipendenti e la grande offerta di assaggi disponibili ha permesso a chiunque di organizzarsi il proprio percorso tematico per esplorare il mondo dei distillati secondo il proprio gusto, le proprie esigenze, desideri e curiosità. Tanti spunti di riflessione, dunque. Tra conferme e novità.

IL TOUR

Partiamo quindi dal classico dei classici, Macallan, che a fianco dei "soliti" Amber e Sienna ripropone qui la versione Fine Oak, linea di single malt (lanciata nel 2004) invecchiati in tre tipi di legno diversi (ex-sharry di rovere europeo, ex-sharry di rovere americano ed ex-bourbon). 12yo e 15yo in un crescendo di sensazioni fino al 18yo che col suo colore ambrato, i suoi profumi dolci di frutta (mela ed ananas), d'agrumi e di spezie, il suo ingresso in bocca morbido ed il suo corpo con note di cioccolato e vaniglia ci ricorda perché Macallan, è Macallan.



Glenfiddich propone la verticale del proprio single malt (da 12yo a 26yo, tutti puliti e distintivi della distilleria), ma a cogliere la nostra attenzione è IPA Experiment.

Si tratta di un single malt no age che ha trascorso gli ultimi 3 mesi in affinamento in botti che hanno contenuto una birra IPA (Indian Pale Ale). Al naso dolcezza di malto, mela verde e pera con una nota erbacea di erba tagliata.

In bocca è vivace, con note di agrumi e vaniglia ed una nota verde forse dovuta ai luppoli della birra. Buona la persistenza.

Dalmore si conferma un riferimento per le Highlands centrali; tutti e tre i drum presentati (12yo, 15yo, 18yo) mostrano grande equilibrio olfattivo e gustativo. Stessa conferma per i

CERCA PER REGIONE E PREZZO

tutte le regioni

tutti i prezzi

SUBMIT

GLI ARTICOLI PIÙ LETTI

- Black Friday flop per l'Amarone: maxi sequestro da...
- Negroamaro Salento Igp Notte Rossa 2013, Cantine San Marzano
- Vini al supermercato: i migliori del 2016. La cantina...
- Joe Bastianich e i furbetti del Prosecco Rosè. Il...
- Vino al supermercato, ecco le 20 migliori bottiglie del 2015
- La felicità di Al Bano: 4,5 milioni con il vino al...
- Negroamaro e Primitivo Salento Igp Colli Orientali 2014,...
- Vino Novello 2017, conto alla rovescia: cos'è, come...

Jura, a fianco del delicato Origin, dei torbati Superstition e Prophecy e del fruttato Elixir, presenta Diurach Own un 16yo che fra 14 anni dotti ex bourbon e 2 in botti ex sharry oloroso. Il risultato è un bicchiere dal profumo di agrumi, di mela e di cioccolato, un corpo dolce e resinoso con note speziate di chiodo di garofano ed un finale secco.



Presenti all'evento tutte e tre le distillerie di Campbeltown: Springbank, Kilkerran e Hazelburn. Tre distillerie vicine di casa, in un territorio difficile e dalle vicende alterne, con tre diverse filosofie produttive.

Se Springbank fa della torba "dolce" il suo marchio di fabbrica, Kilkerran alleggerisce le note di torba aprendo su sentori di frutta secca e caramello, mentre Hazelburn non fa uso di torba ed è una delle rare realtà scozzesi ad usare la tripla distillazione. Il risultato è uno scotch molto fruttato con una punta di spezie.

Conferme e certezze anche Balvenie e Tomatin, che presenta qui sia i classici spayside che il lievemente torbato Cù Bòcan. Ma lo scettro di Re della torba spetta anche quest'anno alla distilleria Bruichladdich col suo Octomore: 5 anni di invecchiamento e 208ppm di torba, è come mettere un caminetto che brucia legni aromatici dentro un bicchiere.

Buona anche la prova di Glenfarclas, verticale dai 10yo ai 25yo. Il 23yo ed il 25yo risultano rotondi e strutturati ma è il 15yo a sorprendere. Forse più "piacione", più immediato e facile, dei fratelli maggiori ma dotato di grande equilibrio e di una nota cioccolatosa tanto al naso quanto in bocca che piacerà a buona parte dei consumatori, siano essi neofiti o esperti.

Sul fronte dei blended spicca Johnnie Walker che qui presenta i due nuovi Blenders Batch, Espresso Roast e Rum Cask Finish: note più tostate per il primo, maggiore dolcezza per il secondo.

Interessante anche la limited edition di Douglas Laing's "Big Peat", un blended Islay Malt ricco di note aromatiche.

L'Irish Whiskey si conferma un prodotto in crescita. Immane la presenza di Connemara, l'unico peated a doppia distillazione dell'isola, diventato ormai un'icona. Bushmills da un panorama completo dell'Irlanda del nord coi due blended, 1608 e Black Bush, e coi Single Malt da 10yo a 16yo.



Ma è Teeling a segnare il passo dell'Irish Whiskey. Single Malt (ormai un riferimento), Single Grain, Small Batch, Single Cask ed un interessantissimo Single Malt maturato in Stout Cask, botti che hanno contenuto la famosa birra scura irlandese. Se in bocca è pulito e non tradisce il suo essere un whiskey morbido, al naso e nel retronasale rivela tutte le note di tostatura tipiche della birra. Una pinta fatta whiskey.

A tenere alta la bandiera dei whiskey d'oltre oceano ci pensano la distilleria Harven Hill, con il suo Rittehouse, e la distilleria Elijah Craig. Rittenhouse è un Rye Bottled in Bond dal naso fresco, fruttato e poco speziato, scorrevole e leggero in bocca con un finale abbastanza persistente di pepe bianco.

Elijah Craig (nella foto, sotto) affianca al famoso 12yo, un Bourbon barrel proof da 68% (136 proof) che a dispetto della gradazione non è esageratamente forte al naso e quindi perfettamente godibile. Sentori di sciroppo d'acero e note legnose di vaniglia presenti tanato al naso quanto in bocca. Al palato rivela inoltre una piacevole nota di frutta secca ed un corpo pieno e vellutato. Lunga la persistenza.



whisky del bel paese. Quattro le proposte fra cui poniamo l'accento su Nero, un 3yo limited edition invecchiato esclusivamente in botti ex Pinot Nero dell'Alto Adige. Ambra chiaro con profumi di frutti rossi, sottobosco ed una nota di rovere. Palato caldo e giovane con note leggermente agrumate. Finale mediamente persistente con richiamo alla mora ed all'uva passa.

Si potrebbe continuare a lungo a parlare di tutti i prodotti presenti alla manifestazione, ma il modo migliore di esplorare il mondo degli spirits resta quello di munirsi di un bicchiere e trovare la propria strada, ricordando lo slogan che Dalmore ha scelto per l'evento: "Sometimes just raising a glass is a privilege". "A volte anche solo alzare un bicchiere è un privilegio".

Fra i paesi che solo recentemente si sono affacciati alla produzione di whisky restano in prima fila Taiwan ed India. La prima con la distilleria Kavalan che conferma la grande pulizia ed eleganza dei suoi prodotti, differenti per invecchiamento ma accomunati da piacevoli sentori floreali.

Dall'India ecco invece la distilleria Paul John, con tre prodotti fra cui spicca Edited un single malt figlio dell'elevato angle share della regione che presenta colore ambrato, naso di cereali, agrumi e spezie, palato caldo altrettanto agrumato ed una speziatura quasi piccante.

L'Italia è ben rappresentata da Puni, l'unica distilleria di

Cognac & Cotognata

indice del blog

armagnac

birra

brandy

cognac

curiosità

degustazioni

distillati

gastrodivagazioni

lic

l'autore

31
Ott
17

tre buoni motivi per venire al milano whisky festival 2017

By il farmacista goloso [Leave a Commento](#)

Categories: distillati

Tags: cognac, davide terziotti, fabio petroni, milano whisky festival, my name is whisky, simon paul murat

Fra pochi giorni si svolgerà l'annuale [Milano Whisky Festival](#) (11-12 novembre, dodicesima edizione) nell'abituale sede dell'Hotel Marriott.



Perché partecipare? Quest'anno i motivi di interesse sono maggiori del solito. Intanto una sala più grande, per cui sarà agevole spostarsi tra i banchi degli espositori; sapete, la rassegna è piuttosto frequentata.

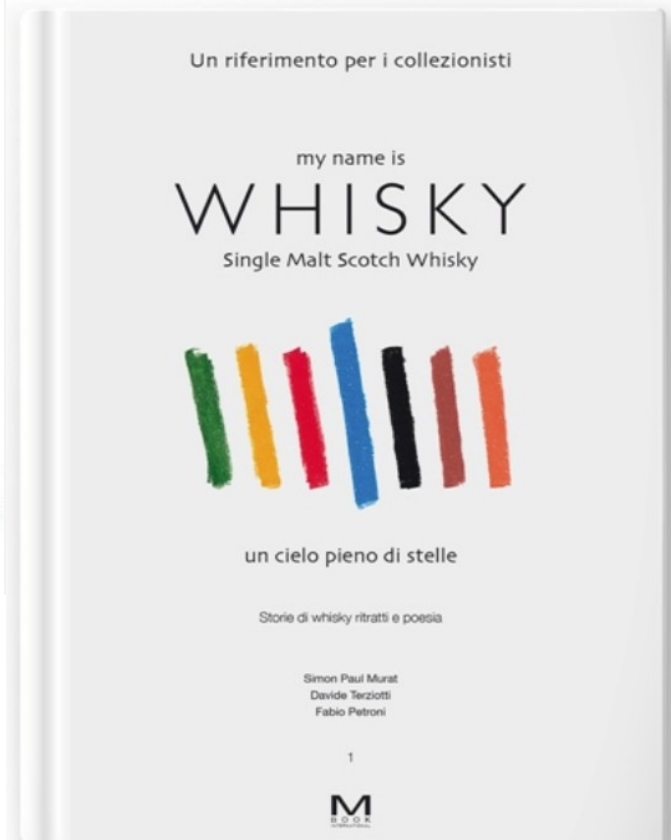
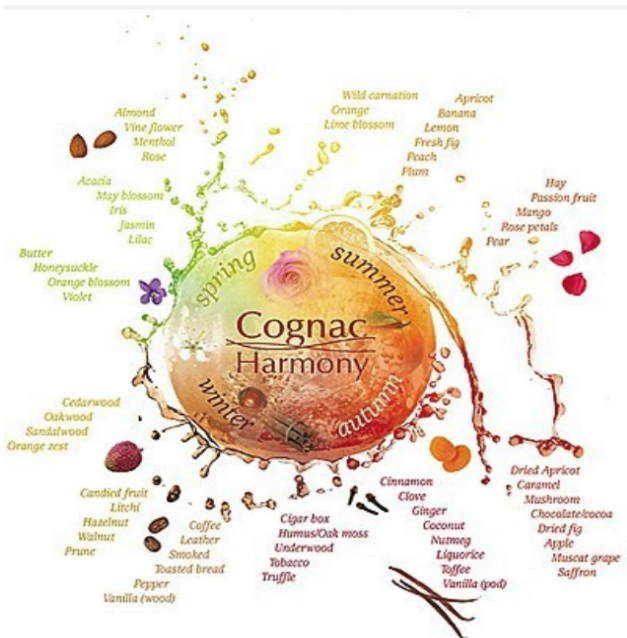
Ma le ragioni sono ben tre.

- La prima è che l'esposizione collaterale (Fine Spirits), per anni dedicata al rum, quest'anno ospiterà una rassegna di brandy: ecco la grande novità. Ancora troppo pochi, e soprattutto di commercianti medio-grandi, più che vignaioli, per il cognac; un grande *négociant* e due interessanti produttori, per l'armagnac; mentre per il brandy spagnolo sarà presente un marchio globale. Peccato non aver pensato ad un brandy italiano, ce ne sono di eccellenti, benché piccoli.

Qui sotto il loro elenco alfabetico (con il distributore italiano):

Cognac Abk6 (Balan); **Armagnac Château de Bordeneuve** (Compagnia dei Caraibi); **Cognac Camus** (Onesti Group); **Brandy Cardenal Mendoza** (F.lli Rinaldi); **Cognac Ferrand** (Compagnia dei Caraibi); **Cognac Jean Groperrin** (Ghilardi Selezioni); **Cognac Hine** (F.lli Rinaldi); **Armagnac Janneau** (F.lli Rinaldi); **Armagnac Domaine de Laguille** (Balan).

- La seconda: durante la rassegna verrà presentato il libro di Simon Paul Murat e Davide Terziotti, con la luminosa fotografia di Fabio Petroni. «My Name Is Whisky», un lavoro importante per dimensioni e pagine, che descrive il whisky in 650 bottiglie e 27 profili di 'chi ci mette lo spirito' per fabbricarlo. Storie, ritratti, e poesia che impreziosiscono la favola della vostra amata bottiglia. Nelle loro pagine ci faranno credere che il whisky sia il Re degli Spiriti; ma voi fatene la tara. L'hanno raccontata grossa, perché l'acquavite di cereali a loro piace tanto. Però merita almeno di essere sfogliato, si impara sempre qualcosa di nuovo.



- La terza, ovviamente, i più di duemila whisky che vi aspettano per essere degustati al bicchiere nell'intensa due giorni milanese; ma questo è un dettaglio di nessuna importanza per voi che amate i brandy.

Naturalmente parteciperò anch'io, e se mi vedrete nell'area whisky non dovrete preoccuparvi, starò salutando gli amici, oppure assaggiando qualcosa per parlarne il peggio possibile (sono perfido: riconosco che ci siano distillati eccellenti, solo che davanti ad un buon brandy fanno di solito una magra figura). È la verità, ma i *whisky lovers* non lo ammetteranno se non sotto tortura (qualcuno di cui tacerò il nome, pena il licenziamento in tronco, ha già confessato spontaneamente).

L'occasione di degustare così tanti brandy (e malti) tutti insieme a Milano è irripetibile, e forse non capiterà più.

Venite, e... *santé* (oppure *slainte*)!