The Scotch Whisky Experience

Room 1 - Origins

Benvenuti alla Scotch Whisky Experience. A breve potrete iniziare il tour con la vostra guida. Nell'attesa che inizi il vostro tour, date pure un'occhiata in giro.
~Lightning Strike~

SPOKEN BY GUIDE

Benvenuti alla Scotch Whisky Experience: un viaggio alla scoperta di come si produce il whisky single malt.

Il whisky è lo spirito della Scozia.
È frutto dei quattro elementi: aria, fuoco, terra e acqua.

Appartiene a un paesaggio selvaggio e ai suoi tanti umori, che possono cambiare repentinamente.

SPOKEN BY SPIRIT OF WHISKY

Nasce dalla tempesta. Prende vita dalle piogge che cadono su questa terra ingrossandone le vene.

Scorre lungo ripagnoli e fiumi, dai rivoli al torrente: sono una forza primordiale, antica come il tempo.

SPOKEN BY GUIDE

Nel suo viaggio, l'acqua filtra attraverso l'erica, la torba e le millenarie rocce di granito.

Ciascuno di questi elementi aggiunge qualcosa alla pura acqua di sorgente scozzese, che è un ingrediente essenziale dello scotch whisky.

La pioggia dà vita anche all'altro ingrediente fondamentale del whisky: l'orzo.

Con l'avanzare dell'estate, questi campi carichi di promesse crescono e maturano. Su ogni spiga d'orzo, i chicchi si gonfiano, passando dal verde all'oro con l'avvicinarsi della raccolta.

Ed è con l'incontro di orzo e acqua che incomincia il processo di produzione del whisky.

Seguitemi: passiamo alla prossima tappa del nostro viaggio verso il perfetto bicchiere di whisky.

Room 2 - The Art of Whisky Making

SPOKEN BY GUIDE

Qui vedremo come questi ingredienti vengono miscelati insieme nelle tante distillerie della Scozia.

Lasciate che vi presenti lo spirito del whisky single malt.

SPOKEN BY SPIRIT OF WHISKY

Il whisky di malto nasce da un ingegnoso stratagemma.

Per indurlo a germogliare, l'orzo è prima immerso in acqua e poi sparso sul pavimento di maltaggio.

Germinando, l'orzo produce calore, e occorre quindi rivoltarlo con frequenza per assicurare una germinazione omogenea.

Al momento giusto si arresta la germinazione facendo asciugare l'orzo in speciali essiccatoi - con aria calda oppure sopra un fuoco di torba, se si desidera ottenere un sapore affumicato.

A questo punto il processo di germinazione ha liberato gli amidi e il cereale può passare alla fase successiva: l'infusione - o mashing.

Nel mulino, l'orzo maltato viene macinato fino a diventare una farina grossolana, chiamata GRIST.

È un processo molto rumoroso.

Una volta miscelato con acqua calda, l'amido si trasforma in un mosto zuccherino chiamato WORT.

Questo processo avviene in speciali tini, i MASH TUN.

Dopo l'infusione, il wort viene raffreddato. Solo ora si può aggiungere un altro ingrediente speciale: il LIEVITO.

Si scatena così una reazione violenta!
Il tumultuoso incontro tra mosto e lievito trasforma il washback, il tino di fermentazione, in un calderone spumeggiante e ribollente.
Il lievito si nutre avidamente degli zuccheri e li converte in alcol.

Quando il lievito infine si esaurisce, rimane il risultato del suo lavoro: un liquido forte, simile alla birra, chiamato WASH.

Il wash è ora sempre più vicino a diventare whisky single malt.

Ora incomincia il processo di distillazione.

Il liquido viene scaldato in un alambicco, il pot still. L'alcol, che evapora a una temperatura più bassa rispetto all'acqua, si separa e risale sotto forma di vapore lungo il collo dell'alambicco, per poi condensarsi nuovamente non appena si raffredda.
Ma dovrà essere distillato un'altra volta per aumentare la concentrazione alcolica… e questo avviene qui, nello spirit still.

La forma degli alambicchi di rame varia da distilleria a distilleria: un altro fattore che assicura che ogni whisky abbia un proprio sapore distintivo.

Questa volta è lo spirito a trasformarsi. Ora ha una gradazione intorno al 70% e viene chiamato NEW SPIRIT.

SPOKEN BY GUIDE

Ed è qui, in questa specie di cassaforte che è lo spirit safe, che lo 'stillman', il mastro distillatore, mostra tutta la sua arte, valutando con precisione quando mandare la testa e la coda del distillato a un'ulteriore distillazione.

La parte centrale, il cosiddetto CUORE, passa invece alla maturazione in botte. Ma è ben lontano dall'essere scotch whisky! Per questo ci vorrà ancora molto tempo.

Deve essere trasferito in botti di rovere per l'ultima fase del processo: la MATURAZIONE.

Seguitemi, vi mostro qualcosa di unico: ciò che avviene all'interno di queste botti. State per assistere alla magia della maturazione…

ROOM 3 - MATURATION

SPOKEN BY SPIRIT OF WHISKY

Ora vi trovate in un luogo segreto: siete nel cuore del processo di produzione del whisky. Ovvero all'interno della botte.

Quando lo spirito incontra il rovere della botte, nasce qualcosa di veramente straordinario.

SPOKEN BY GUIDE

La maturazione in botti di rovere è fondamentale per produrre lo scotch whisky.

La fabbricazione e la riparazione delle botti è un'arte antica. Potete sentire i bottai al lavoro: il loro è un mestiere faticoso.

La botte è di essenziale importanza per fare scotch whisky. E il legno delle botti deve essere di quercia, ed esclusivamente di quercia.

Questo perché il legno di quercia è un legno robusto e poroso, che permette allo spirito di respirare.

Le botti provengono in gran parte dagli Stati Uniti e sono fatte di quercia bianca americana. Prima erano usate per invecchiare il bourbon.

La quercia bianca americana conferisce al whisky aromi più morbidi e dolci, come di vaniglia, caramello e noce di cocco.

Alcune botti vengono invece dalla Spagna e sono fatte con legno di quercia europea. Prima contenevano sherry, un vino liquoroso. La quercia europea dona al whisky note più ricche e speziate.

Le pareti interne delle botti vengono carbonizzate o tostate dai bottai affinché il legno sprigioni ulteriori aromi, o quando si vuole ringiovanire una vecchia botte.

È il new spirit chiaro, cioè il cuore del distillato preparato nello spirit safe, che viene trasferito nella botte.

Nel tempo, questo spirito chiaro acquisisce colore e ulteriore sapore dal legno.

E qui incomincia l'attesa. Ci vorranno almeno tre anni e un giorno prima che il liquido in maturazione potrà essere chiamato scotch whisky. Ma molto spesso quel giorno sarà solo l'inizio di un viaggio ancora più lungo.

Ciò che ci vuole ora è tempo e pazienza…

Pian piano il whisky cambia colore.

Anche il sapore e l'aroma cambiano. Invecchiando, infatti, il whisky acquista diverse caratteristiche.

Ogni botte presenta una serie di qualità tutte sue. Il legno e i processi chimici partecipano a una lenta danza nel tempo.

Nel frattempo, le botti restano silenziose, celate al resto del mondo.

In Scozia da ogni botte evapora ogni anno fino al 2% dello spirito.

Questo vapore che sale al cielo è chiamato la parte degli angeli , la cosiddetta ANGEL'S SHARE.

Il whisky è finalmente pronto. Ma una volta imbottigliato e sigillato, il tempo si ferma.

Non potendo più respirare attraverso il legno, il whisky ha concluso il suo processo di maturazione. Un whisky imbottigliato a, diciamo, 12 anni, rimarrà di quell'età, a prescindere dal tempo che rimane conservato in bottiglia.

SPOKEN BY SPIRIT OF WHISKY

Ecco, ora avete scoperto come sono fatto: con ingredienti della natura, sapientemente amalgamati, e con l'aggiunta di tanto tempo.
Nasco alla convergenza tra tradizione, scienza, mito e magia.

Il mio viaggio è iniziato molti anni fa nelle lande più selvagge della Scozia, e presto giungerà alla sua destinazione finale: il vostro bicchiere.

Bene, ora vado a raggiungere gli angeli anch'io!

Ora sapete come viene prodotto il Single Malt Scotch Whisky. Seguite la vostra guida al piano superiore. Quando prenderete posto nella prossima sezione, il dispositivo si avvierà automaticamente insieme alla presentazione. Quando raggiungerete la zona bar, troverete altre informazioni sugli oggetti esposti, che potrete attivare selezionando il numero associato.