

Whisky, il fattore X della navigazione

21 NOVEMBRE 2018



(di **Erika Mantovan**)

Un grande amico di tratte solitarie e navigazioni difficili? Il whisky. Scozzese, ça va sans dire. **Speyside, nel nordest della Scozia**, è il cuore pulsante della produzione. Non a caso è una delle regioni scelte da **James Eadie**, il fortunato detentore di una ricetta tramandatagli dal padre per la produzione di particolari blend. Mr. Eadie amava prendersi il suo tempo, raramente andava di fretta, aveva nel sangue l'arte della distillazione. Nei blend whisky il processo di miscelazione di diversi **single malt** provenienti dalle migliori botti di diverse distillerie è infatti il tema principale per la creazione dell'opera. È il risultato della fusione di tre diversi elementi: whisky eccelsi, legni finemente selezionati e l'esperienza del tempo. Metodi che migliorano negli anni, ma nel caso di James Eadie è il 16 maggio del 1877 quando approfittando di una nuova legge sulla catalogazione dei marchi si ottiene la registrazione di **X**. Un simbolo semplicemente efficace, diventato famoso in tutte le Isole Britanniche. Vecchi libri riportano i dettagli degli acquisti storici effettuati personalmente da Eadie per la produzione di un blend fatto da malto e grano. Tradizioni che rivivono oggi in nuove produzioni a cura dell'amministratore delegato **Rupert Patrick**, dagli Anni '90 nel settore della produzione del distillato scozzese, volute per rilanciare questo nobile lavoro. I whisky, maturati in barili di quercia americana e in vecchie botti di sherry, vengono mixati dal **Master Blender Norman Mathison**. I suoi 40 anni di pratica esaltano nell'"**X**" blend tutte le caratteristiche già percepite nel Dailuaine 8 y.o., Blair Athol 8 y.o., Caol Ila 8 y.o. e Cambus 24 y.o. Un blend whisky carismatico e completo che conta 14 dei 16 impiegati nella ricetta originale, recuperati dall'attuale società imbottigliatrice. Al naso i profumi spaziano dal caramello, al lime seguiti da note boisé e più agrumate. Ampio e setoso il sorso affonda in una texture elegante che coinvolge il palato con una bellissima freschezza ed una buona struttura.

Info: jameseadie.co.uk

Prezzo: dagli 80 euro, distribuito da Sagna dal 1928