Pino Perrone: «Perchè tutti si divertiranno al Rome Whisky Festival»

Quattro chiacchiere con Pino Perrone, whisky consultant di “Spirit of Scotland – Rome Whisky Festival“, il grande appuntamento per gli estimatori dell’affascinante distillato che si svolge a Roma il 4 e 5 marzo.

Pino Perrone, organizzatore di Spirit of Scotland – Rome Whisky Festival.

Al **Salone delle Fontane dell'Eur** (Roma, via Ciro il Grande, 10), sabato 4 e domenica 5 marzo va in scena la sesta edizione di "**Spirit of Scotland- Rome Whisky Festival**", un appuntamento importante per gli operatori del settore e tutti gli appassionati del mondo del famoso distillato.

Tra degustazioni, masterclass, seminari sulla *mixology*, sfide fra bartender, cocktail bar, area gourmet e altre attrazioni, saranno molti gli ospiti internazionali che già hanno confermato la loro presenza. Abbiamo intervistato a **Pino Perrone,** whisky consultant dell'evento**.**

Intervista a Pino Perrone

Spirit of Scotland – Rome Whisky Festival torna con una edizione densa di eventi e possibilità di degustare il single malt. Ci racconti le scelte di quest'anno, dandoci qualche anticipazione?
Il 2017 sarà all'insegna della continuità rispetto all'edizione dell'anno scorso che tanto successo aveva avuto, ma non significa che sarà privo di elementi di novità. Ad esempio, oltre a numerosi nuovi espositori non presenti nella passata edizione, ci sarà un **contest per barman** che si dovranno cimentare con un cocktail di loro invenzione utilizzando ingredienti contenuti in una blackbox. Per la prima volta, in un seminario divertente, si parlerà di Mezcal. Per quanto riguarda gli ospiti, ci sarà il gradito ritorno di **Erik Lorincz**, un nome che non ha bisogno di presentazioni,

ma anche guest internazionali come **Joanna Brown**, Global Brand Ambassador della **Bruichladdich**. Siamo felici che questa distilleria così innovativa, e apprezzata dal sottoscritto da molto tempo, si affacci nuovamente in Italia. Tutto il programma completo comunque lo trovate al link ufficiale www.spiritofscotland.it.

Da "appassionato colto", come ti ami definire, a imprenditore del settore, come vedi cambiato il mercato e i suoi fruitori, dopo questi anni di esperienza del festival? Ritieni che sia cambiato il gusto del pubblico rispetto a questo nobile distillato?
Grazie per non aver usato il termine "esperto" che non mi appartiene. Il mercato è certamente cambiato, con una maggiore attenzione alla qualità e il pubblico è cambiato con esso. Le cose spesso non accadono a caso. Rilevo che sul "carro dei vincitori" del non filtraggio a freddo – battaglia che personalmente conduco da una ventina d'anni – siano saliti in molti, anche i sostenitori del contrario fino a qualche anno fa. Ironia velata di polemica a parte, mi fa piacere che infine ci siano arrivati anche altri. Il pubblico richiede sempre più di questi prodotti "integri" di acidi grassi e altri aromi che verrebbero a perdersi con questa scellerata tecnica. Io, dal mio canto, cerco di educare chi mi segue in tal senso, con buona pace di chi la pensa diversamente.

Un neofita del whisky si troverà a suo agio al festival? Quali sono le nozioni base per poter degustare al massimo e al meglio un whisky?
Certo che si troverà a suo agio! Ci siamo noi ed è il clima che si sviluppa all'interno di una kermesse come la nostra a consentirlo. Non mi stancherò mai di rilevare che, tra i nostri must, c'é l'accoglienza e la socialità, paludate d'eleganza, però. Inoltre, i prodotti in degustazione sono a varia portata e, anche tra le masterclass, ve ne sono alcune più adatte ai neofiti. Infine, c'é sempre in soccorso il nostro **ABC del whisky**, per coloro ai quali serve un imprinting conoscitivo per poi tuffarsi nell'evento. Per quel che riguarda la degustazione, faccio mie, da qualche tempo a questa parte, le sagge parole di **Silvano Samaroli**, recentemente scomparso, il quale sosteneva che – in primis – per poter assaggiare nel migliore dei modi bisogna aver del tempo a disposizione. Ciò consente al nobile distillato di sprigionare tutti gli effluvi del quale é capace. Inoltre, è necessario un adeguato bicchiere a tulipano e una temperatura di servizio attorno ai 18 gradi. Astenersi dall'assumere, prima e durante la degustazione, cibi troppo carichi di sapore come i salati, gli amari e i balsamici. Altre condizioni non ne vedo , non stiamo sostenendo un esame.

Cosa si potrà degustare nell'area gourmet e quali cibi consigli di abbinare con un bicchiere di whisky? Quali gli abbinamenti perfetti e quali invece i miti da sfatare?
L'abbinamento previsto nell'area gourmet sarà una sintesi fra ciò che é consentito abbinare con un whisky e la doverosa necessità di nutrirsi con l'assunzione di sostanze fortemente alcoliche. Il mito da sfatare è che in Scozia si pasteggi con il whisky. Questo distillato è bevuto in ogni occasione e in ogni momento della giornata, senza necessità di mangiarci qualcosa, se non per semplice accompagno e quindi senza pensare ad abbinamenti vari. Non ci vedo nulla di male. È la loro cultura e tradizione e aggiungo che, personalmente, faccio la medesima cosa con il vino. Non ci penso neppure a privarmi di un bicchiere ogni tanto fuori dai pasti e comunque il vino rimane, a mio parere, il principe degli abbinamenti durante i pranzi e le cene. Ho sempre sostenuto che si può bere whisky e abbinarci qualcosa, ben diverso é mangiare abbinando il whisky. In questo caso, per poterne fruire nel modo adeguato, sarà opportuno diluirlo in maniera tale da cambiarne la destinazione d'uso, per usare un termine improprio. Tornando agli **abbinamenti ideali**, alcune conferme quali il sigaro, la cioccolata, la pasticceria secca in genere,

la sacher torta, le crostate, i lievitati come il pandoro e il panettone. Alcune meno note come i pesci grassi, salmone, orata, aringa, anguilla e triglie, molluschi, ostriche, capesante, crostacei. Io lo adoro con i formaggi, principalmente gli erborinati, quelli a latte crudo, quelli d'alpeggio e quelli molto stagionati, il Parmigiano reggiano. Ricordo con grande piacere l'accostamento con un 26 mesi di Parmigiano reggiano di Pavullo, l'anno scorso al festival di Limburg, in Germania, con un single malt scotch whisky Glen Elgin di 40 anni, dell'imbottigliatore indipendente Maltbarn.

Il festival prevede anche un vero e proprio torneo a eliminazione tra bartender, ce la racconti?
Quest'anno ci sarà una grande occasione per otto concorrenti. Quella, cioè, di poter dare sfogo alla propria creatività utilizzando degli ingredienti che saranno rivelati all'ultimo istante. Una giuria qualificata valuterà l'opera dei concorrenti ed é stato previsto un cospicuo premio in denaro. Il tutto grazie all'intervento di Balan s.r.l. distributore di vini e distillati.

Come è cambiata negli ultimi anni la figura del bartender in Italia, da figura marginale a vero e proprio "consigliere" del cliente?
I bartender, in effetti, sono sotto i riflettori in questo momento. Proprio perché dovrebbero essere al servizio del Cliente e non viceversa – mi piace ricordarlo poiché per non tutti è così – sono figure determinanti per portare avanti certi discorsi sulla qualità e devono sopportare il carico della responsabilità che ne consegue.

Che tipologie di bottiglie si troveranno al festival e da quali Paesi provengono? Si legge anche di un vostro imbottigliamento a edizione limitata.
Partiamo dalla fine. Grazie all'imbottigliatore indipendente Hidden Spirits, abbiamo ottenuto una parcellizzazione di una singola botte, peraltro unica nel suo genere. La prima espressione **Heavily Peated** del single malt Ben Nevis, un 13 anni con gradazione alcolica espressa sia in Gay Lussac 48,6%, che in Proof anglosassone 85%. Ho deciso di sceglierlo perché, all'assaggio, mi è piaciuto molto e spero che piaccia anche al pubblico. La maggior parte dei più importanti Paesi produttori di whisky saranno presenti: Scozia in primis e, rimanendo nel Regno Unito, ci sarà il Galles. Poi l'Irlanda, l'India, gli Stati Uniti, l'Italia, con l'unica distilleria operativa, la Puni, quindi Taiwan e il tanto amato, mistico e ricercato Giappone.

Ci saluti con qualche chicca che ci aspetta.
Volete qualche chicca? Tanto per cominciare visitate il Collector Corner curato dall'amico Enrico Gaddoni, ne troverete quante ne volete. Presso gli stand non mancheranno bottiglie pregiate. Di certo ve ne sono nelle masterclass, come ad esempio il Cally 40 anni e il Lagavulin 25 in quella della Diageo; il 24 single malt in quella della Teeling; il 25 anni in quella della Macallan. E chissà cos'altro a sorpresa e non ancora di mia conoscenza. Ci vediamo al festival. Slainte!
Per ulteriori informazioni: www.spiritofscotland.it (info@spiritofscotland.it – tel. 06 50081251).

[mappress mapid="227?]

Data di creazione
25/02/2017
Autore
redazione