



Talisker, il respiro del mare: viaggio sull'Isle of Skye tra torba e leggenda

Al Vermuttino, a L'Aquila, una serata dedicata a un'icona dello Scotch whisky. Un'occasione per raccontare il territorio e conoscere tecnica di produzione e possibili abbinamenti

Ci sono brand che, nel tempo, smettono di essere semplici prodotti e diventano veri e propri simboli: **Talisker** è senza dubbio uno di questi. Basta sentirne il nome per essere catapultati sull'Isola di Skye... Un luogo estremo, selvaggio, battuto da vento e mare, dove la natura plasma non solo il paesaggio, ma anche il carattere di ciò che vi nasce.

Emozioni che sono state al centro di una serata speciale, svoltasi il **20 aprile** presso il locale **Il Vermuttino**, nel centro storico di L'Aquila. Qui un gruppo di appassionati e clienti storici del locale, ha potuto approfondire il mondo Talisker, con la guida di **Andrea Gasparri**, Brand Ambassador Reserve di Diageo, gruppo proprietario della distilleria. Un viaggio sensoriale completo, capace di raccontare non solo il prodotto, ma anche il territorio e la filosofia che lo animano.



Andrea Gasparri, Brand Ambassador Reserve di Diageo (Foto © Raffaello De Crescenzo).

Talisker: storia e identità di un whisky scozzese marittimo

Fondata nel 1843 nel piccolo villaggio di Carbost, la distilleria ha attraversato quasi due secoli di storia, mantenendo una coerenza stilistica rara. Nonostante eventi complessi, come l'incendio che la portò alla ricostruzione nel 1972, [Talisker](#) ha continuato a produrre whisky fedeli alla propria identità, contribuendo in modo decisivo alla formazione della reputazione dello Scotch nel mondo. Oggi rappresenta un punto di riferimento globale, anche grazie all'appartenenza al gruppo Diageo, leader nel mondo spirits, che ne ha consolidato il posizionamento internazionale.

Talisker rappresenta uno degli stili più riconoscibili degli Scotch whisky: marittimo, torbato, intenso, ma al tempo stesso piuttosto accessibile. Un equilibrio non banale, che rappresenta una delle chiavi del successo di questa distilleria, capace di parlare sia agli appassionati più esperti sia a chi si avvicina per la prima volta a questo universo.



Talisker è uno degli stili più riconoscibili degli Scotch whisky (Foto © Raffaello De Crescenzo).

La produzione: torba, alambicchi e invecchiamento

Ma cosa rende davvero unico il **whisky Talisker**? La risposta sta anche nei dettagli produttivi.

Dalla lavorazione dell'orzo maltato, essiccato con il fumo della torba, fino alla doppia distillazione: ogni fase contribuisce a definire un profilo aromatico preciso, legato al territorio in cui la stessa distilleria si trova.

La forma degli alambicchi, inoltre, gioca un ruolo fondamentale: quelli più bassi e panciuti, ad esempio, tendono a conferire maggiore corpo, mentre il contatto con l'aria durante il processo incide profondamente sulle note finali. La **distilleria Talisker utilizza 5 alambicchi in rame** (2 *wash stills* e 3 *spirit stills*) dal design unico, che includono peculiari tubi a forma di collo di cigno e purificatori (pipe di riflusso) per creare il suo caratteristico stile pepato e affumicato. La condensazione, infine, avviene tramite tradizionali *worm tubs* esterne, che producono un distillato più corposo e oleoso.

Anche l'**invecchiamento è determinante**: le botti di rovere americano ex bourbon regalano sentori di vaniglia e colore dorato, mentre quelle europee ex sherry aggiungono complessità, note burrose e sfumature più scure.

Degustazione Talisker a L'Aquila

La degustazione ha preso il via con **Talisker Skye**, espressione senza indicazione d'età, ma costruita su una precisa logica di flavour. Al naso si presenta pungente e profumato, mentre al palato mostra una torba gentile, accompagnata da note di liquirizia e pepe. Un whisky che entra deciso e poi si distende, trovando un equilibrio intrigante. L'abbinamento, curato dallo chef del ristorante "La Malandrina", **Luigi Perruzza**, è consistito in un carnoso pezzo di salmone selvaggio, marinato con erbe affumicate, su crema di arachidi, accompagnato da pezzetti di ananas fermentati e marinati in un brodo di rapa rossa. Un pairing che ha esaltato la componente marina e affumicata della bevuta.



Salmone selvaggio e ananas fermentata (Foto © Raffaello De Crescenzo).

Talisker 10 anni: il classico dello Scotch whisky

A seguire, il grande classico: **Talisker 10 anni**, probabilmente la referenza che più di ogni altra ha contribuito alla notorietà del brand. Invecchiato in botti ex bourbon, si distingue per un profilo

speziato, iodato e caldo, con un'evoluzione in bocca che parte delicata per poi esplodere in tutta la sua complessità. L'abbinamento con le **ostriche irlandesi "sentinelles"**, arricchite da poche gocce di whisky, ha creato un dialogo perfetto tra mare e distillato. Carnose, sapide e marine, queste ostriche sono state fornite dal ristorante "Il Dattero di Mare", rinomata attività ristorativa aquilana.

Distillers Edition: affinamento in sherry e complessità aromatica

Con la **Distillers Edition**, introdotta nel 1997, si entra in una dimensione ancora più articolata. Il passaggio finale in botti ex sherry amoroso dona una maggiore rotondità e una marcata nota vinosa, accompagnata da sentori di frutta rossa e cioccolato. Il pairing con **pane di segale**, alice del Cantabrico e burro di Normandia ha sottolineato la profondità e la struttura del whisky. Pura poesia gastronomica.



Crostino di pane di segale, alice del Cantabrico e burro di Normandia (Foto © Raffaello De Crescenzo).

Talisker 18 anni: eleganza e struttura

Il **Talisker 18 anni** ha poi rappresentato il momento di maggiore eleganza della degustazione: un distillato complesso, armonioso, con note di pepe verde, cannella, liquirizia e una torba

perfettamente integrata. L'abbinamento con i **formaggi dell'azienda locale Campo Felice**, che ha proposto un vaccino meno stagionato ed un caprino più stagionato, ha messo in luce la capacità di questo scotch di dialogare con sapori intensi, senza mai sovrastarli.

Talisker 8 Tidal Churn: special release

Infine, a chiudere la serata, **Talisker 8 Tidal Churn**, una delle special release del 2024, con la sua gradazione piena (ben 58,75% ABV) e il particolare affinamento finale con un raffinato cioccolatino, ha chiuso il percorso con energia e carattere.

Anche l'occhio ha potuto godere con questo abbinamento, grazie alla creazione della pastry chef del ristorante La Malandrina, **Nadia Gallone**, che ha realizzato delle praline dello stesso colore dell'etichetta di quest'ultimo whisky: **cioccolatini** con un guscio esterno di fondente belga al 70%, ripieni di un gel all'albicocca ed una punta di aceto, pralinato di mandorla e lo stesso cioccolato, con ganache di cioccolato fondente e tè nero lapsang affumicato.

La serata ha dimostrato, ancora una volta, come Talisker non sia semplicemente un whisky, ma una vera e propria esperienza sensoriale e culturale. Un brand che, nel tempo, ha saputo costruire una narrazione autentica, trasformando il legame con il proprio territorio in un valore distintivo.

E forse è proprio questo il segreto della sua iconicità: non limitarsi a essere bevuto, ma riuscire, ad ogni sorso, a raccontare una storia.

Data di creazione

29/04/2026

Autore

raffaello-decrescenzo