



Whisky scozzese e Parmigiano Reggiano: un pairing raffinato a Vinitaly

Il mercato del whisky scozzese è in crescita e nel 2022 è stato registrato un incremento del 21% delle bottiglie esportate a livello globale.

A Vinitaly 2023 il distillato dall'innata eleganza è stato protagonista di un abbinamento con le lunghe stagionature del Parmigiano Reggiano DOP durante una masterclass organizzata da Scottish Development International.

Verona, 3 aprile 2023 – Il whisky è tra i maggiori distillati esportati all'estero e conferma uno storico legame con la Scozia, terra delle migliori distillerie di uno degli spirits più raffinati per eccellenza.

A Vinitaly 2023, alcune tra le migliori distillerie “**single malt**” sono state protagoniste di un abbinamento ricercato quanto fine con le lunghe stagionature del Parmigiano Reggiano, durante la masterclass promossa da Scottish Development International in collaborazione con il Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano.

Esprime soddisfazione Claudio Sinibaldi, Direttore del Dipartimento del Commercio Estero Scozzese in Italia presso il Consolato Generale del Regno Unito a Milano: *«Siamo orgogliosi di essere stati promotori insieme al Consorzio del Parmigiano Reggiano DOP di un evento che ha visto a Vinitaly 2023 un connubio di gusto tra due eccellenze internazionali. Il pairing Scotch Whisky-Parmigiano Reggiano è un abbinamento sempre più apprezzato e rappresenta un incontro virtuoso tra due prodotti d'eccellenza nei settori Food&Beverage di Italia e Scozia. Nonostante gli ultimi due anni difficili a causa delle varie interruzioni delle supply chain globali post-pandemia, l'industria del whisky scozzese ha continuato a crescere. Il 2022 è stato un anno significativo per lo sviluppo delle esportazioni internazionali a conferma che il whisky scozzese è un distillato amato in tutto il mondo. Nello stesso anno, inoltre, è stato registrato un trend crescente e un interesse sempre maggiore verso il whisky scozzese in Italia. Il valore delle importazioni dal Regno Unito verso l'Italia, infatti, è cresciuto del 66,5% rispetto all'anno precedente (2021) attestandosi a più di 88 milioni di euro. Considerevoli anche i volumi delle importazioni verso il Belpaese che, sempre nel 2022, sono aumentati del 34,6% rispetto al 2021».*



SCOTTISH
DEVELOPMENT INTERNATIONAL

Secondo la Scotch Whisky Association (SWA), per la prima volta nel 2022 le **esportazioni globali di whisky scozzese hanno superato i 6 miliardi di sterline (6,8 miliardi di euro circa)**. Anche **il numero di bottiglie da 70 cl esportate è cresciuto del 21%**, raggiungendo gli 1,67 miliardi di euro. In base ai dati ISTAT, invece, nel 2022 il valore delle importazioni di whisky dal Regno Unito si è attestato su una crescita del 66,5% rispetto al 2021, superando gli 88 milioni di euro. Questi brillanti risultati raggiunti nello scorso anno sono stati favoriti dalla riapertura delle attività ricettive nei principali mercati, mentre il comparto ha segnato un evidente avanzamento grazie alle referenze di punta e al desiderio di acquisto di prodotti di qualità e pregio.

I pairing

È stata proposta una degustazione di diverse stagionature di Parmigiano Reggiano (dai 36 ai 90 mesi) abbinata ad una selezione premium di **whisky scozzesi**.

La distilleria protagonista del primo abbinamento è stata **Arran**, piccolo produttore di whisky single malt tra la penisola del Kintyre e la costa scozzese, dove l'acqua per la produzione di whisky proviene dal lago naturale di Loch Na Davie. Il suo **Single Malt Barrel Reserve**, invecchiato per 7 anni in botti ex-Bourbon, è stato accostato ad un Parmigiano Reggiano DOP stagionato 36 mesi. Il secondo assaggio ha visto l'ingresso di **Douglas Laing**, un imbottigliatore indipendente, che ha portato nel bicchiere le note marine di **Rock Island (Blended Malt)** whisky invecchiato 10 anni, prodotto esclusivamente con single malt provenienti da distillerie delle Isole di Islay, Jura, Arran e dalle Orcadi, in abbinamento ad una stagionatura di 48 mesi di Parmigiano. È stata poi la volta di **Glencadam**, distilleria della Contea di Angus, con quasi 200 anni di attività, che ha portato in scena il suo **White Port Cask Finish (Single Malt)**, un whisky invecchiato 15 anni con spiccati sentori di frutti di bosco, pan di Spagna, miele d'acacia e rabarbaro in umido, abbinato a un Parmigiano di 70 mesi. Il gran finale è stato affidato a **Tormintoul**, distilleria con uno dei malti più delicati dello Speyside, presente con il suo **Speyside Glenlivet (Single Malt)**, un whisky con 18 anni di invecchiamento alle spalle, che gli hanno conferito un profilo aromatico morbido e rotondo, perfetto con la stagionatura di 90 mesi di Parmigiano Reggiano.

A ricercare gli abbinamenti vincenti tra le due eccellenze è stato **Walter Gosso**, Brand Ambassador di Rinaldi 1957 e barman di lungo corso con una carriera iniziata nei locali storici di Torino, proseguita in Spagna e intorno al mondo, dagli USA al Sud



SCOTTISH
DEVELOPMENT INTERNATIONAL

America: «Il whisky scozzese e il Parmigiano Reggiano hanno tantissime affinità a partire dall'origine delle materie prime: in Scozia, nel whisky viene utilizzata solo l'acqua proveniente da fonti del territorio, così come nella produzione del Parmigiano Reggiano DOP il latte vaccino impiegato è quello locale. La stagionatura del Parmigiano, poi, è affine all'invecchiamento del whisky. In particolare, le proteine del Parmigiano Reggiano sviluppano delle parti aromatiche che trovano il perfetto punto di incontro con l'orzo maltato e il tannino del whisky. Sono gli stessi produttori delle distillerie scozzesi, ormai, ad acclamare l'abbinamento whisky-Parmigiano Reggiano DOP. Durante la masterclass, la complessità e l'invecchiamento dei whisky hanno giocato un ruolo fondamentale negli abbinamenti con il Parmigiano Reggiano DOP, a partire da una stagionatura di 36 mesi, in un crescendo di profumi ed emozioni per il palato».

UFFICIO STAMPA - Mind The Pop

Martina Vacca - tel. +39 339.7485994, e-mail: martina@mindthepop.it

Fabrizio Raimondi - tel. +39 335.389848, e-mail: fabrizio@mindthepop.it