

15 MAGGIO
2016



di Mary
Giuffrè
giuffre75@gmail.com

PRIMO PIANO

Il "tocco" italoamericano all'interno delle più famose distillerie americane. Uno speciale "on the road" dalla tenuta di George Washington al Kentucky

Whiskey o bourbon?



UN VIAGGIO tra le distillerie più antiche d'America, alla scoperta dei segreti che rendono due dei superalcolici più bevuti al mondo, così unici e richiesti da intenditori, collezionisti e non solo. Bourbon o whiskey? Una scelta difficile per chi non ha le idee chiare in fatto di alcolici, ma facile per gli intenditori. Così vicini nella lavorazione, ma anche così lontani nel sapore, entrambi con alle spalle una tradizione centenaria. Un percorso on the road per raggiungere il Sud del Paese: dalla tenuta del presidente George Washington, al profondo e country Tennessee, fino ai brillanti prati blu del Kentucky.

Il whiskey e il bourbon rappresentano il 67% dei prodotti esportati dagli Stati Uniti. Dal 2011 al 2015 circa centotrentamila milioni di dollari di whiskey sono stati venduti all'Italia. America Oggi è entrato all'interno delle più famose cantine degli Stati Uniti, tra duecentomila barili di pregiato liquore, alcuni invecchiati per almeno 14 anni ed aperti per la prima volta, in esclusiva per noi. Siamo andati a conoscere le più antiche famiglie di distillatori, da Jim Beam, George Dickel, Maker's Mark, Bulleit, Woodford Reserve a Wild Turkey, alla scoperta di quella parte italoamericana, integrata in una delle distillerie di whiskey che oggi compie 150 anni, nata con il leggendario Jack Daniel che a 16 anni iniziò la sua attività in un luogo, Lynchburg in Tennessee, dove ancora oggi il whiskey, si produce, si mangia, come ingrediente del gelato o della bbq sauce, ma non si può bere.

Accompagnati dal Distilled Spirits Council, partiamo da New York alla volta di Washington D.C. e della Virginia, dove la maggior parte dei presidenti americani, per affrontare le varie bagarre politiche, non disdegnavano un bicchiere di whiskey liscio o del bourbon all'interno di un old fashioned o di un Manhattan cocktail. A pochi chilometri da Washington, a Mount Vernon, si trova la famosa tenuta dell'ex presidente degli Stati Uniti George Washington, che con la sua distilleria, nel 1799, ha prodotto undicimila galloni di whiskey. La tenuta di Mount Vernon è stata acquistata dal presidente Washington nel 1754 e anche dopo la sua morte, avvenuta in una delle stanze al secondo piano della grande villa, la struttura è mantenuta come se fosse ancora il 1799. La distilleria di George Washington è l'unica che ancora oggi produce il whiskey artigianalmente come nel diciottesimo secolo. Il whiskey ha avuto un ruolo importante nella storia americana, a esso infatti, si può attribuire la perdita del terzo mandato di Grant alla Casa Bianca. Il liquore partì con i primi pionieri americani alla scoperta di nuove terre e ha spinto le donne d'America a guidare una crociata che ha poi portato al proibizionismo.

Dalla Virginia ci siamo spostati nel Tennessee, a Cascade Hollow vicino Tullahoma, nella distilleria del tedesco George Dickel, colui che tolse la "e" alla parola whiskey, trasformandola in whisky. Il prodotto di Dickel viene fatto con l'impiego di personale e non di macchine ed il loro whisky ha una miscela di 80% di mais, 8% di segale e il 12% di malto. Il loro mais viene prodotto nel Tennessee e purtroppo è geneticamente modificato, mentre la segale e il malto arrivano dal Canada. L'acqua ha un ruolo fondamentale nella realizzazione di un buon distillato e proprio l'acqua della sorgente vicina alla distilleria di George Dickel è uno dei segreti dell'ottima riuscita del loro prodotto, così come anche l'acqua che viene usata per produrre il Jack Daniel.

Nel 1830 a Lynchburg nasce la distilleria Jack Daniel, fondata da Jasper Newton che a soli 16 anni, decise di aprire la sua azienda vicino alla sorgente d'acqua Stillhouse Hollow. Il Jack Daniel's, viene venduto in più di 160 Paesi. Solo dopo una legge del 1995 chi visita la distilleria ha diritto a comprare una

bottiglia di whiskey, ma nel villaggio di Lynchburg i locali non possono servire alcolici. Gli impiegati, ogni mese, insieme al loro stipendio, ricevono anche una bottiglia.

«Sono la parte italiana della distilleria - dice Mark Lonardo - e lavoro per Jack Daniel da cinque anni». Mark Lonardo, 40 anni, è l'unico italoamericano conosciuto nel mondo dei distillatori che ha ricoperto varie cariche in questo settore. «Mio padre era siciliano, di puro sangue italiano - continua Mark - I suoi genitori si trasferirono, ovvero i miei nonni, a New York, nel Bronx, e successivamente andarono a Providence in Rhode Island, nel



1900». Mark che da tredici anni lavora nel mondo del whiskey, ha una vera passione per i distillati: «Ho iniziato in una compagnia di marketing e pubblicità che lavorava per Jack Daniel - precisa Mark Lonardo -, e solo dopo sono entrato in distilleria. In quest'azienda ho lavorato come guida turistica per i tour, sono stato rotolatore di barili e adesso sono un distillatore. Ho rappresentato Jack Daniel in 48 Stati americani. Amo questo lavoro e la mia vita in questa distilleria».

Jack Daniel possiede 88 cantine ed ognuna ha al suo interno ventimila barili di distillato ed è la più antica distilleria registrata in America. Nel comprensorio si possono vedere, ancora in funzione, i camion dei pompieri del 1919 che vengono messi in azione per le emergenze. La vecchia cassaforte nera che portò Jack/Jasper, all'età di 61 anni, alla morte è ancora custodita dentro la distilleria. Il distillatore, infatti, un giorno si dimenticò la combinazione e cominciò a prendere a calci la cassaforte, si ruppe un dito e gli venne un'infezione che lo portò alla morte. Jack Daniel paga più di tredici dollari per gallone, di distillato, in tasse federali. La loro miscela è composta dall'80% di mais, dal 12% di orzo e dall'8% di malto e secondo le dichiarazioni dei rappresentanti dell'azienda il processo di distillazione sarebbe ad impatto zero sull'ambiente e il carbone, dopo la lavorazione, sarebbe riutilizzato per il barbecue.

Ma quali sono le differenze tra il bourbon e il whiskey? Il primo deve contenere minimo il 51% di mais, mentre il secondo, minimo il

51% di segale. Le botti del bourbon vengono usate una sola volta e dopo vendute alla Scozia. Quello di Jack Daniel è un mix abbastanza inusuale nel processo del whiskey. Il loro distillato, infatti, è bourbon quasi fino alla fine del processo e si trasforma in whiskey solo in un ultimo passaggio: una speciale filtrazione col carbone.

Dal Tennessee, ci siamo spostati nel Kentucky, per cercare di scoprire di più riguardo al bourbon. Ci siamo fermati a Lawrenceburg e siamo andati a trovare uno dei più leggendari distillatori viventi, Jimmy Russell. Il boss della Wild Turkey, azienda acquistata dall'italiana Campari, ha due segreti che manterrà sicuramente fino alla morte: la sua vera età e la miscela del suo bourbon.

Mr. Russell cosa rende il suo bourbon del Kentucky così speciale? Qual è la sua miscela? Chiediamo il segreto del successo a Jimmy Russell, sperando in una risposta, ma più che un tacchino selvaggio, come il nome del suo brand, Russell è una vecchia volpe del settore che con astuta furbizia, mantiene ottimi rapporti con tutti i distillatori della zona e alla nostra domanda ci risponde ridendo a squarciagola e ripetendo la stessa frase almeno 3 volte: «Il mio bourbon ha il 51% di mais». Ovviamente, questo non è un segreto per gli esperti del settore dato che quella è la percentuale standard per il bourbon.

Eddie Russell, figlio di Jimmy, ci accompagna all'interno della più antica cantina di Wild Turkey e ci fa assaggiare, tirando con una pipetta, direttamente dal barile, uno dei

bourbon più invecchiati della distilleria. Colore scuro e brillante, un intenso profumo di caramello e noci. In mezzo alle ragnatele della cantina Russell, degustiamo quello che presto sarà versato in un'elegante bottiglia di "Rare breed".

Non è solo il contenuto della bottiglia a rendere il bourbon pregiato, ma anche l'involucro e il confezionamento. Rob Samuel, presidente di Maker's Mark, ha invitato America Oggi all'interno della sua villa in un elegante quartiere di Louisville e ci ha mostrato come viene sigillata la loro bottiglia con la cera rossa che cola sui bordi. E' un processo questo che contraddistingue la loro bottiglia, rendendola diversa dalle altre. Una chiusura simile a quella di Maker's Mark

è quella del Jim Beam, quest'ultima azienda con 7 generazioni di distillatori e 220 anni di tradizione è nata con Jacob Beam e oggi è capitanata da Fred Noe. Jeam Beam si trova a Clermont, nel verde Kentucky ed il loro è uno dei bourbon più venduti negli Stati Uniti. Fred Noe, ci ha accompagnati personalmente nei vari processi di lavorazione dei loro prodotti. Il bourbon passa attraverso vari fasi. La fermentazione della miscela dei vari cereali dura 3 giorni e durante questi giorni viene aggiunto il lievito madre che solitamente è un mix ricavato dalla fermentazione della birra, al quale viene tolto l'acool, così facendo si impedisce lo sviluppo di batteri.

Il whiskey ha quasi lo stesso processo del bourbon, ma in aggiunta subisce una speciale filtrazione, passando per uno strato di carbone ricavato dalla bruciatura dell'acero. Questo processo dà al whiskey un sapore più morbido. Le maggiori distillerie producono un whiskey dal colore bianco, trasparente. Quel tipo di distillato non è mai stato invecchiato nelle botti ed è meno pregiato e profumato, ma si può sentire l'odore del lievito, anziché quello della vaniglia o del caramello che la maggior parte dei distillati acquisisce durante l'invecchiamento nelle botti.

Le botti hanno un'importanza da non sottovalutare nel processo d'invecchiamento del bourbon o del whiskey. I maggiori distillatori americani come Jack Daniel, Woodford Reserve, Bulleit Frontier e tanti altri, si affidano al gruppo Brown Forman Cooperage, azienda che produce più di seicentomila barili all'anno. Il legno di quercia viene lavorato nelle segherie e successivamente viene messo ad asciugare. Ogni distillatore chiede alla Brown Forman un processo diverso: Jack Daniel preferisce l'asciugatura nei forni per accelerare il processo, mentre Woodford preferisce l'essiccazione naturale per preservarne il sapore. Servono da 29 a 33 doghe di legno per formare un tulipano che alla fine, assemblato con dei cerchi di ferro, avrà la forma di una botte. I barili vengono tostati con il fuoco per permettere al legno l'emissione degli zuccheri. La tostatura dei barili è un processo importante, perché alla fine questo passaggio sarà quello che nel tempo, dopo anni di invecchiamento, darà al bourbon e al whiskey i profumi e i sapori del caramello, della vaniglia, della cannella e di tante altre spezie.

Bourbon del Kentucky o whiskey del Tennessee? A questo punto, la scelta è vostra. Bicchiere con i bordi larghi in mano, fate roteare il contenuto del distillato all'interno del bicchiere, avvicinate il naso e respirate lasciando la bocca leggermente aperta. Profumo di vaniglia, caramello o cannella? Vi serviranno pochi secondi per individuare il profumo del vostro bourbon o whiskey e a questo punto siete pronti per il primo piccolo sorso che inebrierà il vostro palato: attenti a non ubriacarvi.

Nelle foto, la casa di George Washington in Virginia, la sua distilleria e Eddy con Jimmy Russell