



## L'orzo ovunque nel mondo – Il nuovo mondo del whisky

Tendenze attuali alla ProWein 2023

Presentato da Peter Eichhorn

Un classico, che non annoia mai – il whisky. Molti pensano innanzitutto alla Scozia. Effettivamente molte parti del mondo si sono ispirate alla tradizione scozzese ed alla sua fattura, per cui il whisky è oggi un prodotto internazionale, ma con un tocco di Scozia.

I whisky rari e di lunga maturazione, hanno talvolta prezzi esorbitanti e sono spesso oggetto di speculazione. Edizioni limitate, imbottigliamenti di 25 anni o più, botti andate perdute di distillerie chiuse, sono ambite e richieste. In questo modo molti marchi realizzano anche prodotti all'avanguardia con caratteristiche personalizzate, capaci di attirare i collezionisti – come contenitori speciali, collaborazioni con marchi noti di altri settori di attività o con testimonials di spicco. Nel settore ci si chiede già, se sul mercato esistano solo gli “unicorni”, vale a dire i pezzi unici, rarità costose e desiderabili. La ProWein, la più grande ed importante fiera al mondo per i vini e le bevande alcoliche, si terrà a Düsseldorf, dal 19 al 21 marzo 2023. Su 6.000 espositori, provenienti da tutto il mondo, circa 500 presenteranno la loro gamma di bevande alcoliche, e tra questi, quasi 100, saranno fornitori di whisky.

### Whisky (whiskies) per la generazione “Z”

Un altro settore del mercato attuale è sempre più dedicato ai consumatori più giovani. Per i principianti i prodotti economici con un profilo aromatico gradevole e non troppo elaborato, dovrebbero invitare i Millennials e la generazione “Z” a venire a

**19 - 21 March 2023**  
**Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits.

[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



Messe  
Düsseldorf

Messe Düsseldorf GmbH  
P.O. Box 10 10 06  
40001 Düsseldorf  
Messeplatz  
40474 Düsseldorf  
Germany

Phone +49 211 4560 01  
Fax +49 211 4560 668  
Internet [www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)  
E-mail [info@messe-duesseldorf.de](mailto:info@messe-duesseldorf.de)

Board of Managing Directors:  
Wolfram N. Diener (CEO)  
Bernhard J. Stempfle  
Erhard Wienkamp  
Chairman of Supervisory Board:  
Dr. Stephan Keller

County Court Düsseldorf HRB 63  
VAT ID number DE 119 360 948  
Tax ID number 105/5830/0663

Messe Düsseldorf  
memberships:

 The global  
Association of the  
Exhibition Industry

 Association of the  
German Trade Fair  
Industry

 FKM – Society for  
Voluntary Control of  
Fair and Exhibition Statistics

Public transport:  
U78, U79: Messe Ost/Stockumer Kirchstr.  
Bus 722: Messe-Center Verwaltung

gustare il whisky e rimanerci. È da esempio, l'enorme successo del whiskey irlandese, con alti tassi di crescita, in particolare negli Stati Uniti. Mentre nel caso del "single malt" gli intenditori rifiutano categoricamente l'abbinamento con ghiaccio o zenzero, che demonizzano il suo impiego nei cocktail, come quanto meno discutibile, e tollerano al massimo qualche goccia d'acqua, aggiunta da una pipetta al whisky; queste "regole snob" non valgono per il whiskey irlandese, bourbon o whisky di segale. "Bevi come ti piace. E se il caso anche con la Coca Cola."

Il terzo elemento è l'internazionalità che conferisce al whisky nuove sfaccettature ed una varietà aromatica senza precedenti. Solo in Scozia ed in Irlanda, il mercato è attualmente cresciuto di 30-40 nuovi marchi e distillerie. Le nuove distillerie vengono aperte con ambizioni moderne e creative e i marchi vecchi, scomparsi vengono rilanciati come un evento storico.

### **Tutto è possibile: nuovi aromi nell'orzo**

I nuovi marchi si dedicano scrupolosamente ai dettagli che un tempo erano poco presi in considerazione. Ad esempio, per il distillato grezzo, vengono utilizzati diversi tipi di malto e vengono sperimentati tutti i tipi di lieviti. L'industria discute con passione se il Terroir (territorio/suolo+clima+uomo), sia percepibile attraverso l'orzo contenuto nel whisky. Anche l'aspetto ambientale sta assumendo un ruolo sempre più importante e l'uso della torba per il maltaggio è messo in discussione. Alcuni marchi stanno già sperimentando miscele legno – erbe per aggiungere nuovi aromi all'orzo e quindi al whisky.

Anche la gestione delle botti è in continua evoluzione. Negli ultimi anni il "Finishing" è diventato sempre più popolare, vale a dire il trasferimento di un whisky invecchiato in una seconda botte, conservandolo per settimane o mesi per ottenere un arrotondamento aromatico individuale. Molti whisky iniziano il loro invecchiamento in botti di ex Bourbon ed ex-Sherry. Dopo di



**19 - 21 March 2023  
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits.  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)



**M**  
Messe  
Düsseldorf

chè, si può continuare. Il consumatore è già abituato alla “Finitura” in botti di vino rosso, porto, Madera o Sauternes. Oro vengono aggiunte anche le botti di Mezcal e birra. E anche la nobile quercia giapponese Mizunara è sulla bocca di tutti. Inoltre, anche i produttori invece di parlare di “Finish”, parlano sempre più spesso di una “Second Maturation”, ossia di una seconda maturazione, in cui la seconda botte, viene impiegata non solo per pochi mesi ma per diversi anni.

Alla ProWein 2023, si ha modo di seguire e capire praticamente tutti questi sviluppi. I marchi classici e moderni rispecchiano l'attuale varietà di whisky. Loch Lomond e Duncan Taylor offrono i classici whisky scozzesi, Teeling, Lough Ree o Skellig presentano il potenziale innovativo dei whisky irlandesi, ed il paese del whisky, Giappone, è rappresentato ad esempio, dai marchi Akashi, Onikishi o Togouchi. Il mondo del whisky non conosce frontiere e quindi anche le regioni meno tradizionali per la distillazione di questo prodotto, sorprendono con prodotti eccezionali. Tra i classici come Rozelieures dalla Francia, Penderyn dalla Scozia, o Slyrs dalla Germania, mostrano anche Milk & Honey da Israele, Stunning dalla Danimarca ed altri marchi esotici tra i Balcani e Taiwan, ciò che caratterizza il mondo moderno del whisky. Di cosa si tratta? Una grande varietà da scoprire nei padiglioni 13 e 7!

**Contatto stampa ProWein by Messe Düsseldorf:**

Christiane Schorn  
Tel.: +49(0)211/4560 –991  
[SchornC@messe-duesseldorf.de](mailto:SchornC@messe-duesseldorf.de)

Monika Kissing  
Tel.: +49(0)211/4560 –543  
[KissingM@messe-duesseldorf.de](mailto:KissingM@messe-duesseldorf.de)

Brigitte Küppers  
Tel.: +49(0)211/4560 –929  
[KueppersB@messe-duesseldorf.de](mailto:KueppersB@messe-duesseldorf.de)



**19-21 March 2023  
Düsseldorf, Germany**

THE WORLD'S NO. 1  
International Trade Fair  
for Wines and Spirits.  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)

