

Le 10 bottiglie da provare al Roma Whisky Festival 2018

ABBIAMO CHIESTO A DIECI AZIENDE CHE SARANNO PRESENTI AL ROMA WHISKY FESTIVAL (3 E 4 MARZO AL SALONE DELLE FONTANE) DI RACCONTARCI UNA BOTTIGLIA CHE PORTERANNO IN DEGUSTAZIONE: QUELLA CHE LORO CONSIDERANO LA PROPRIA



TESTO DI LA REDAZIONE
mercoledì 21 febbraio 2018

Uno dei momenti più “drammatici” di una rassegna dedicata a una qualche bevanda è rappresentato dal calcio d’inizio: da dove si comincia il proprio giro di degustazioni? Per evitare di lasciare questa incombenza alla sorte tirando in aria una monetina – o per evitare di passare ore in piedi all’ingresso, studiando puntigliosamente il catalogo – per questa edizione 2018 del **Roma Whisky Festival**

(<https://zero.eu/eventi/98873-roma-whisky-festival,roma/>) (3 e 4 marzo al Salone delle Fontane) vi diamo **dieci consigli**: dieci punti di partenza che in realtà potrebbero essere anche un percorso completo.

Dieci bottiglie presentate da altrettante aziende presenti al Festival a ognuna delle quali abbiamo chiesto di raccontarci la loro chicca per questa edizione.



KAMIKI (Rinaldi 1957)

Kamiki è una novità nel mondo dei whisky giapponesi e sarà per la prima volta sarà in degustazione a Roma proprio per il Roma Whisky Festival. Il nome Kamiki è composto dalle parole giapponesi “kami” che significa “dio” e “iki” che significa “respiro” e deriva da Ōmiwa, uno dei più antichi santuari shintoisti del Giappone (a Nara), tempio tutelare dei produttori di alcolici giapponesi. Kamiki è un blended whisky di malto, non filtrato a freddo, creato in lotti limitati con rari whisky al malto giapponese, miscelati con acqua di sorgente. Inoltre, Kamiki è anche il primo whisky al Mondo con finitura in botti di cedro giapponese, un tipo di legno utilizzato per secoli nella costruzione dei templi e chiamato “yoshino sugi” (il cedro giapponese è considerato il miglior legno per la produzione di botti). Il whisky Kamiki riposa poi una seconda volta per ottenere un gusto perfettamente morbido, un profumo di sandalo e un gusto finale di tè verde. Nota di degustazione: bilanciato, note di erica, miele, prugna giapponese, rovere ben equilibrata, torba, sentori di sandalo e tè verde.