



## COMUNICATO STAMPA

### LA NOTIZIA IN BREVE

Torna la speciale Burns Night di Spirits & Colori con una cena il 28 gennaio in onore del famoso bardo scozzese, immersi nell'atmosfera offerta da PitBeef Milano, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky. L'imperdibile serata, promossa da Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Commerciale dell'azienda di distribuzione di Reggio Emilia, promuove la cultura del distillato scozzese attraverso un menù in pairing appositamente studiato per esaltare il gusto di Wolfburn, Black Bull, Duncan Taylor, Whisky Cellar e Pintail. In particolare evidenza il Wolfburn Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask, una release molto rara, a grado pieno (Cask Strength), in edizione limitata.

## IL LANCIO DEL WHISKY WOLFBURN CASK STRENGTH 7 ANNI SHERRY E BOURBON QUARTER CASK ALLA CENA CON PAIRING D'ECCEZIONE

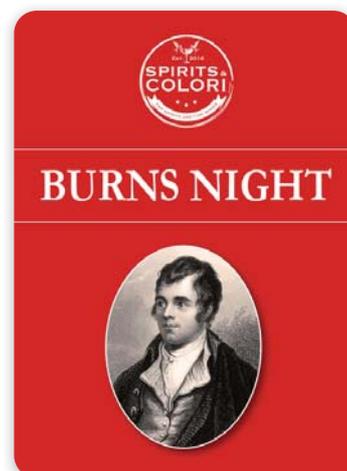
*Un'evento molto particolare, il 28 gennaio, per celebrare il rilancio della distilleria più a nord della Scozia, Wolfburn, con i pregiati piatti di PitBeef, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky.*

Milano si trasforma nella capitale del whisky, il 28 gennaio, nel tradizionale



Gabriele Rondani

appuntamento promosso da Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Commerciale di Spirits & Colori, azienda di Reggio Emilia specializzata nella distribuzione di eccellenze del mondo beverage, per celebrare la Burns Night, la ricorrenza dedicata al bardo della Caledonia. La Burns Night commemora il giorno del compleanno del poeta Robert Burns, tra gli Scozzesi più famosi, vissuto dal 1759 al 1796 e ancora oggi molto apprezzato per le sue opere. Per l'occasione si organizza in tutto il mondo un caratteristico evento serale, fin dalla prima cena. Una tradizione caratterizzata da un abbondante banchetto accompagnato da bicchieri di whisky, recitando poesie e canzoni di Burns in suo onore che il capoluogo lombardo ripropone in chiave inedita e originale.



Anche quest'anno è stata scelta una location molto particolare: PitBeef Milano, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky, con una selezione di piatti particolari accompagnati da calici dei migliori distillati scozzesi, in una formula originale e capace di esaltare il connubio gastronomico proposto dalla location meneghina in veste innovativa. Le etichette del prestigioso catalogo di Spirits & Colori, Wolfburn, Black Bull di Duncan Taylor, Whisky Cellar e Pintail hanno permesso di esaltare un menù esclusivo, ideato da Giulio Bisogni del PitBeef.

Gli assaggi, all'insegna del food pairing più originale, con accostamenti e abbinamenti inediti, in un reciproco accompagnamento tra food & beverage destinato a condurre a un doppio piacere per il palato.

### PAIRING MENU

#### Crostini di Haggis

Un piccolo assaggio del tradizionale piatto scozzese  
con Bobby Burns cocktail (Whisky Black Bull Kyloe torbato, Sagrestan Vermouth rosso, Sherry PX)

#### Scottish stew

Spalla di manzo affumicata e stracotta nella birra rossa con patate, cipolla e carote  
con Wolfburn Morven

#### Lombata di cervo alla griglia

con verdure e salse  
con whisky Wolfburn 10 anni

#### Shortbread and Chocolate Haggis

con Wolfburn Cask N° 458



## COMUNICATO STAMPA



Infine gli ospiti hanno degustato **Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask**, referenza poco comune, a grado pieno (Cask Strength), in edizione limitata di 1840 bottiglie. Questo superbo single malt ha trascorso sette anni di maturazione in una combinazione di botti di sherry ex-Oloroso e di botti ex-quarter di bourbon, assicurando un whisky pienamente aromatizzato e ben bilanciato. Note di vaniglia dolce e di quercia, prugne sciroppate, butterscotch, cereali tostati, scorza d'arancia, nocciole, un tocco di torba, mele, caramelle mou, cannella, chiodi di garofano e pane tostato imburrito. Presentato con un'intensa gradazione di botte del 56,9% ABV.

### ASSAGGI FINALI

#### **Secret Islay 14 anni 2008 (cask 67) - The Whisky Cellar**

Distillato nell'isola di Islay nel 2008, single malt in botti ex bourbon. 253 bottiglie rilasciate da Keith Bonnington

**Pintail Caol Ila 11 anni con finish in Pineau des Charentes**, un vino liquoroso francese ottenuto dalla combinazione di mosto d'uva parzialmente fermentato e Cognac.

**A proposito di Wolfburn** - Wolfburn è una delle distillerie nuove arrivate nel panorama del whisky scozzese ed è la più a nord della terra ferma. Operativa dal 2013 con il primo single malt nel 2016. La nuova Wolfburn è stata eretta a poche centinaia di metri dalle rovine della precedente omonima distilleria, aperta nel 1821 e chiusa verso la fine del XIX secolo.

**Wolfburn Morven** - Morven prende il nome dalla vetta più alta di Caithness, una montagna circondata da brughiere aperte e zone umide da cui la torba è stata tagliata per centinaia di anni. La distilleria originale del XIX secolo di Wolfburn era in gran parte alimentata dalla torba, quindi questo malto leggermente torbato riflette la storia della distilleria. Con un livello di torba a 10 ppm, questo è quanto basta per complicare lo spirito grassoccio e rotondo di Wolfburn con una delicata ghirlanda di fumo, ma non abbastanza per oscurare il suo carattere house dominante. La maturazione è avvenuta in una combinazione di botti da un quarto di Islay ed ex botti di Bourbon, per circa sei anni.

**Wolfburn N° 458** - Il Batch (lotto di produzione) 458 è stato realizzato da una combinazione 50/50 di whisky maturato per sette anni in botti di sherry Pedro Ximénez di primo riempimento, unito con un whisky leggermente torbato maturato in botti di bourbon di primo riempimento. Questo lotto ha prodotto solo 5.100 bottiglie in totale e il risultato è un single malt ricco e dolce con una profondità di sapore davvero eccezionale.

**Wolfburn 10 anni** - Questo imbottigliamento è un omaggio al decimo anniversario della distilleria. Il whisky è maturato in botti di sherry Oloroso selezionate. *Alla vista:* ambra arancione. *Al naso:* Morbido, note di sherry, uva sultanina. *In bocca:* Ricco, fruttato, caramello, vaniglia, noci, fumo. Finale di lunga durata.

**A proposito di Black Bull** - George Willsher era un uomo che difficilmente riusciva ad adeguarsi a norme e regole. Quello che voleva creare era un whisky audace e diverso, un blended con un alto contenuto di malto, un vero e proprio highlander con un grande pedigree. Nel 1864, mentre tutti stavano cercando di conformarsi ad un certo stile, George Willsher decise di creare qualcosa di diverso. Un blended scotch whisky fatto con 50% di single malt e 50% di single grain imbottigliato a 100 proof. Differenti release per questo incredibile blended. Il Kyloe, il cui nome ricorda una razza bovina originaria delle Highlands, forte e robusta proprio come il whisky a cui dona il suo nome. Presenti poi due versioni invecchiate 12 e 21 anni in cui i ricchi e robusti malt whisky provenienti dalle Highlands e dallo Speyside sono fatti maturare in botti ex-Sherry ed ex-Bourbon per poi essere miscelati con grain whisky delle Lowlands affinati in botti ex-Bourbon. 50% di malto e 50% di cereali per un whisky imbottigliato al 50% vol. Infine il Black Bull 40 Blended Scotch, prestigiosa selezione di vecchi malt whisky (90% del totale) distillati negli anni '60 e miscelati con grain whisky provenienti da distillerie non più operative.



**A proposito di Duncan Taylor** - Duncan Taylor è un'azienda a conduzione familiare che produce whisky scozzese, gin e rum di qualità. Il portafoglio comprende Black Bull, The Octave e The Rarest. Duncan Taylor nasce a Glasgow nel 1938 e l'azienda era inizialmente composta da un commerciante e un intermediario di botti di whisky scozzese all'interno dell'industria. La devozione al principio di fornire solo i migliori barili da riempire nelle principali distillerie scozzesi è stata una caratteristica fondamentale della storia dell'azienda. Da decenni Duncan Taylor si occupa di imbottigliare i barili delle migliori distillerie scozzesi e oggi possiede una delle più grandi collezioni private di barili di scotch whisky d'epoca e rari. Nel 2002 Duncan Taylor ha trasferito la propria sede a Huntly, alla periferia dello Speyside, la più grande regione scozzese produttrice di whisky, dove dispone di strutture proprie per lo stoccaggio delle botti, l'imbottigliamento, una bottaia e, molto presto, una propria distilleria. In quel periodo, Duncan Taylor ha cessato l'attività di "intermediazione" di botti di whisky a distillerie e imbottiglieri per concentrarsi sulla produzione e la commercializzazione dei propri marchi e sulla diversificazione del portafoglio con l'aggiunta di gin e rum.

SPIRITS & COLORI è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Spirits&colori Srl - Via del Chionso, 14 - 42122 Reggio Emilia - [www.spiritsecolori.it](http://www.spiritsecolori.it)



UFFICIO STAMPA  
COMMUNICATION & P.R.

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - [press@borderlineagency.com](mailto:press@borderlineagency.com)  
- M. +39.349.6172546 - [m.barboni@borderlineagency.com](mailto:m.barboni@borderlineagency.com)