



SILVANO SAMAROLI

Il creatore di alcuni tra i più grandi whisky di malto dei nostri tempi non è uno scozzese, è italiano. Il suo nome sulle bottiglie è un sigillo di garanzia. Ecco la sua filosofia



L'ALLEANZA

Samaroli ha stretto una solida alleanza, per distribuzione e commercializzazione, con i titolari di una storica enoteca romana, Casa Bleve

SAPO MATTEUCCI

Il signore delle Highlands, creatore di alcuni tra i più entusiasmanti whisky di malto dei nostri tempi, non è uno scozzese. È un italiano. Silvano Samaroli, bolognese, 70 anni compiuti da poco, ha l'aria di saperla lunga. Mica solo nel settore dei "grandi spiriti" a cui si è dedicato dal '60, ma anche nella vita. Magro, elegante, lo sguardo pungente, la parlata parca, ma decisa, possiede il disincanto d'un viveur della Capannina di Franceschi a Forte dei Marmi o della Piazzetta di Capri. Ma non è un leone al sole. «Quando ho iniziato, prima come agente, poi come direttore commerciale di un'azienda di liquori, il mondo dei Malt era tutto da scoprire. Le bottiglie rimanevano in Scozia, tutt'al più arrivavano in Inghilterra. Da noi e nell'Europa continentale c'erano quasi solo i Blended: gli Haig's, i Ballantines, i Johnny Walker. Whisky nati da una miscelazione di distillato di grano e di Single Malt d'orzo. I single finivano, come in parte oggi, tutti lì. Non li voleva nessuno, perché non li conosceva nessuno. Ora invece, è un delirio. Abbiamo il Single Malt di massa».

È bizzarro sentirlo dire da chi ha imposto il proprio nome come sigillo di garanzia di Single Malt di un'assoluta qualità. «Cercavo, selezionavo e imbottigliavo nomi spesso sconosciuti. Ha creduto in me Veronelli. Poi i grandi come Gualtiero Marchesi che andavo a trovare con bottiglia e bicchiere». Gli Springbanks, i Benriach, i MacCallan con l'etichetta Samaroli, non erano i migliori. Erano unici. E ancor oggi è così. Sono whisky poderosi e eleganti, profondi eppure freschi, profumati, senza quella specie di essenza "cognaccosa" comune a molti single Malt. Sono individui con la loro personalità fatta di luci e ombre, ma netta e decisa. «È proprio questo il punto — dice con fervore — la standardizzazione che ha livellato prodotti un tempo altamente artigianali. Prima ogni distilleria scozzese aveva i propri orzi che maltava e poi distillava. Oggi quasi tutti comprano lo stesso malto di orzo dallo stesso fornitore: minori spese e minor fatica. E poi vogliamo parlare delle botti?».

Le botti sono una fissazione di Samaroli, perché quando si parla di whisky e distillerie, si parla di un mondo a parte. Molto diverso da quello del Cognac o del vino, in cui il nome, per esempio del Barolo, è intimamente legato a quello del produttore. In Scozia le distillerie invecchiano e imbottigliano in proprio, ma vendono anche i loro barili a selezionatori o affinatori che fanno

la storia



LE PRIME SELEZIONI

Nella foto qui sopra, le prime selezioni di Single Malt, scelti, affinati e imbottigliati dal bolognese Silvano Samaroli



ARRIVI

Jamaica Rum 1986. La Samaroli oltre a Whisky seleziona Rum che invecchiano in Scozia

CLASSICI

Un classico, Evolution No Age Declared, assemblaggio di pregiati single malt di diverse annate



In Scozia le distillerie invecchiano e imbottigliano in proprio ma vendono anche a selezionatori che plasmano il Malt a modo loro



PAOLO TERZI



LA PALA DELL'ORZO

Antica pala in legno che si usava per arieggiare l'orzo dopo la fase macerazione



IL BICCHIERE PERFETTO

Il bicchiere di Samaroli, perfetto per i grandi whisky, ideato con Tobia Scarpa



CAMPIONATURE

Prelievi dai singoli barili per monitorare le varie fasi di invecchiamento e trovare e creare il perfetto single malt



LA PENNA

La penna stilografica Parker usata da Silvano Samaroli per firmare alcuni whisky memorabili

Il Signore degli Spiriti

crescere il Malt a modo loro. Ecco perché spesso vediamo un doppio nome: Laphroig sopra (la distilleria) e Samaroli o Gordon McPhail, sotto, in qualità di distributori e non solo. «Le botti — continua Samaroli — sono l'emblema d'una decadenza dell'attuale produzione di buona parte del Malt scozzese. Per spendere meno usano legno spremuto all'estremo, in cui magari era invecchiato l'Amarone. Invece ci vogliono botti nuove. Di rovere americano e ci vuole il coraggio di miscelare anche vari Single Malt fra loro e al tempo giusto. In Scozia sono testardi, ma non ancorati alla tradizione come si crede. Non si fanno più i loro lieviti per far fermentare il malto, non maltano in proprio, aggiungono caramelli, col risultato che oggi il Malt giapponese, per esempio il Nikka Yoichi, su-



IL PROGETTO

I "master blenders" Silvano Samaroli (a destra) e Antonio Bleve (a sinistra) lanceranno un'iniziativa per creare grandi whisky innovativi e artigianali

pera spesso quello scozzese. La distilleria non è tutto. È solo una parte, il resto è materia prima, lieviti, botti, affinamento. A volte un distillato scadente, alla fine del processo, diventa un whisky sublime». Egli scozzesi che dicono? «Non mi capiscono molto. Io vado, scelgo le botti, anzi ce le scegliamo e invecchiamo come diciamo noi. Poi le presentiamo ai clienti francesi, italiani, americani, giapponesi. Dico noi, perché ho passato il comando ad Antonio Bleve, molto più giovane di me, con un grande talento e una grande energia. Con lui stiamo lanciando una nuova linea che si chiama Samaroli concept. Il concetto principale: rivoluzionaria con la grande qualità di un passato artigianale. Come sempre: maniacali, coraggiosi e folli».