IVG

Il whisky ligure prodotto a Sassello si laurea campione del mondo a Londra

di **Stefano Pezzini**

06 Febbraio 2023 – 7:36

Avrebbe dovuto essere in Sud Africa per una meritata vacanza, ma Diego Assandri, il "mugnaio" del Mulino di Sassello e, da qualche tempo, mastro distillatore, è dovuto volare velocemente a Londra. Il motivo? Il suo Moonshine (un whisky che non si può ancora chiamare tale per via dell'invecchiamento) è diventato campione del mondo ai World Whiskies Awards 2023 nella categoria dei whisky non invecchiati e puri.

Diego non sta nella pelle: "il Signor Camillo – Moonshine Italiano dei Monti Liguri è Campione del Mondo 2023 nella categoria New Make & Young Spirit London. E' l'unico distillato ligure a totale filiera corta italiana, è sul mercato da pochi mesi e già si laurea campione del mondo ai World Whiskies Awards 2023. Ovvio che sia contento, è un riconoscimento al progetto sviluppato in tre anni di lavoro, studio, sacrificio e, soprattutto, passione".

Il granturco che serve a produrre il distillato è coltivato nei campi di Sassello, a poche centinaia di metri dalla distilleria, e dall'acqua purissima del Rio Sbruggia che lambisce l'antico casolare che ospita botti e alambicchi. Come detto non si può ancora, disciplinari e burocrazia, chiamare whisky, ma in effetti, come gusto, ci assomiglia molto (sarà in vendita con il suo nome, dopo aver trascorso un periodo di maturazione in legno), ma oggettivamente è un'altra cosa, molto piacevole e gradevole.

La produzione del Moonshine, ovviamente, non è enorme, al momento tremila bottiglie

all’anno, ma potrebbero lievemente aumentare. Due le versioni, una trasparente, così come esce dal distillatore, la seconda ambrata, frutto del legno che regala colore e un leggero, quasi impercettibile, retrogusto di torbato che lo avvicina al bourbon statunitense. Sempre in attesa del whisky che, in questo momento, sta invecchiando nelle tre botti che Gamba (azienda che rappresenta le Rolls Royce delle botti) ha realizzato per il Moonshine.

Diego, che ha dedicato a “Il signor Camillo” (il nonno) la distilleria, racconta ancora come le sue bottiglie, in commercio da pochi mesi, abbiano riscontrato da subito il favore del mercato: “Sono state apprezzate soprattutto nei locali del centro di Genova, utilizzate sia per una clientela che vuole assaporare un distillato unico, sia per i cocktail, apprezzati soprattutto da un pubblico più giovane che sempre più si avvicina all’arte della mixology. A tutti, in ogni caso, raccomando sempre di bere con moderazione e consapevolezza, siamo comunque davanti ad un superalcolico da 40 gradi”, commenta ancora.

“Sapori Ligustici” racconta i gusti, i sapori e le ricette della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici, ogni lunedì: clicca qui per leggere tutti gli articoli.