

A BECCAFICO UN VIAGGIO NEGLI AROMI E PROFUMI DEL WISKHEY SCOZZESE

19 Marzo 2015

L'AQUILA - Un viaggio nel biondo e luminoso mondo del wiskhey, con approdi alle lontane e dolci terre di Scozia, all'antica arte della distillazione dei cereali dei monaci dell'alto medioevo, attraverso le sottili e poliedriche sfumature di gusto e profumo di un Aberlour, di un Longmorn, di uno Scapa invecchiato di 16 anni, o di un The Glenlivet, di 18 anni.

Tutto questo ieri al Beccafico Drink Store dell'Aquila, vendita all'ingrosso e al dettaglio di vini, liquori e distillati, attività nata nove mesi prima il terremoto del 6 aprile 2009, in via Eusanio Stella, e che dal luglio 2014 ha aperto il nuovo locale sulla strada statale 17 Ovest e dove ieri sera, una trentina di persone di tutte età, hanno partecipato ad un corso di degustazione di whiskey, promosso da Pernod Ricard, importatore tra i più prestigiosi nel mondo, che ha invitato ad apprezzare i migliori "single malt" della linea "luxury". Il corso è stato tenuto da Tommy Tajei, brand ambassador della Pernod Ricard Italia.

A fine corso è stato distribuito un attestato a tutti i partecipanti.

"Visto il successo - spiega il titolare Pierluigi Panella - organizzeremo altri corsi. Oltre agli appassionati ed estimatori per così dire disinteressati del whiskey, il corso è stato molto apprezzato da barman e gestori di locali, che in un momento conviviale e divertente hanno avuto l'occasione di accrescere le loro competenze e formazione professionale".

Oltre al whiskey, Beccafico ha già organizzato corsi, degustazioni, serate a tema dedicate a prestigiosi vini abruzzesi, allo champagne Perrier-Jouët, ai migliori rum della Martinica e del Guatemala.

"Non vogliamo limitarci a vendere alcolici - spiega infatti Panella - riteniamo importante anche far comprendere la storia, la cultura, la tradizione che c'è dietro un vino, un rum o un altro distillato e liquore, con i quali si deve avere il giusto approccio, attraverso un consumo consapevole, orientato alla qualità e non alla quantità, e dunque davvero appagante e piacevole". (f.t.)