

Lagavulin, il whisky romantico dall'animo nordico e prorompente

scritto da Redazione | 25/10/2018



Leggendario e maestoso, le origini di questo distillato risalgono al 1817 con l'avvio di una distilleria sull'isola scozzese di Islay. Tra i single malt più apprezzati dagli esperti, è deciso ed equilibrato ma con una potenza espressiva proveniente dall'oceano.

La distilleria [Lagavulin](#) ha sede nell'isola di Islay, a nord del Regno Unito, in un piccolo villaggio da cui prende il nome. Le sue origini risalgono al 1816, quando il continente fu attraversato da forti anomalie climatiche per effetto di un abbassamento delle temperature per l'eruzione del vulcano Tambora, avvenuta un anno prima.

In tutta l'Europa settentrionale, i raccolti andarono perduti al punto che quell'anno viene tristemente ricordato come "anno senza estate" e "anno della miseria".

Storia e caratteristiche del Whisky Lagavulin

La storia del **villaggio di Lagavulin**, a pochi chilometri da Port Ellen, è fortemente evocativa dell'animo torbato di questo **single malt** piacevolmente aromatizzato e che primeggia incontrastato in tutta l'isola quanto a fama. Non è un caso, infatti, che il **Lagavulin** sia entrato nella cerchia dei **Classic Malts di Diageo**, una prestigiosa selezione di sei single malt whisky lanciati originariamente nel 1988 dalla United Distillers & Vintners.

La costa di Islay dove sorge Lagavulin, è un ambiente scoglioso dove il mare primeggia e si impone capriccioso. Nell'antico castello di Dunyveig, nacque la prima distilleria legale ad opera di **John Johnston** che prese il nome di **Kidaltan**. Un anno dopo, nel 1817, fu fondata una seconda distilleria originariamente chiamata Ardmore e che oggi conosciamo con il nome di **Lagavulin Distillery**. La sua storia ha attraversato molte vicissitudini e passaggi di proprietà, accompagnati da vere e proprie faide, fino ad arrivare ai nostri tempi come produttore del famoso **whisky Lagavulin**.

La degustazione del whisky Lagavulin

Un whisky deciso ed equilibrato, particolarmente **amato dal popolo femminile** e da intenditori romantici d'altri tempi nonostante il suo animo nordico e prorompente.

Dall'esame visivo, il Lagavulin si presenta di un intenso colore dorato, un giallo pieno potente come quello dei campi di grano ma anche velato da tendenze ambrate che ne rievocano un passato lungo, freddo e tempestoso. Al naso si sente l'oceano in maniera persistente e salmastra, misto ad un animo di torba inconfondibile, deciso e persistente.

Il gusto rivela un cuore denso. Il Lagavulin, infatti, è un mix di sensazioni che passano velocemente dal morbido e vellutato al calore bruciante dell'animo alcolico marcato. La bocca viene affascinata da una forte intensità e da una decisa persistenza la quale, unita al ritorno retronasale, sprigiona sensazioni che ricordano - ancora una volta - gli odori torbati già percepiti all'olfatto.

L'orzo utilizzato per la produzione di questo [distillato](#) viene maltato nella vicina Port Ellen e la sua fermentazione è un processo lungo e delicato che impiega oltre settanta ore per giungere a compimento e ottenere una massima esaltazione del sapore. Il famoso odore torboso viene ottenuto grazie ad una lavorazione che utilizza le **acque del Solum Lochs**, un torrente che scorre nei pressi di terreni ricchi di torba, appunto, e che ne influenza l'animo prima di giungere a lavorazione.

Il [prezzo dei Whisky Lagavulin](#) dipende dall'invecchiamento e dalla tiratura del prodotto. Si parte da circa 50 euro per arrivare a diverse centinaia di euro per le bottiglie "*special release*" ad altissimo invecchiamento e a tiratura limitata. Incidono, inoltre, il Paese di acquisto o la provenienza dello shop online.

Se volete vivere l'esperienza di degustare la vostra pregiata bottiglia di scotch Lagavulin potete ricorrere ad un e-commerce come [SaporideiSassi.it](#), un fornitissimo ed autorevole shop online di whisky e distillati, conosciuto ed apprezzato sia in Italia che all'estero.

[L'articolo contiene informazione pubblicitaria e link sponsorizzato.](#)