



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.glengrant.com



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

**GLENGRANT – SINGLE MALT SCOTCH WHISKY – THE
MAJOR’S RESERVE
DISTILLED, MATURED & BOTTLED BY GLEN GRANT
LIMITED - ROTHES – SPEYSIDE – SCOTLAND
70cl. 40%**

*The product of TALL POT STILLS and unique purifiers,
this whisky represents NATURE and HUMAN GENIUS
in perfect harmony.*

*James Grant, “The Major”, was only twenty five when
he inherited the Glen Grant distillery in Rothes,
Speyside. A forward thinking and unconventional
man, “The Major” personally designed the innovative
tall slender stills with unique purifiers to achieve his
vision of a seductively smooth, fruity, rich, superior
Single Malt.*

*Glen Grant The Major’s Reserve displays a light golden
colour with a soft bouquet of delicate apple note. This
superb Single Malt offers a fresh and vanilla palate
with a slightly dry and hazelnut finish.*

*The purifier is a copper cylinder between the still and
condenser. The vapour inlet is between the top and
the bottom of the purifier which forces lighter vapours
to rise and become liquid. Uniquely, all 8 stills at Glen
Grant have a purifier.*



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

Al examen visual, demuestra ser limpio e intenso como suele ser un destilado. Asimismo, los rayos de luz se reflejan en el espíritu. El color es un amarillo dorado intenso en el núcleo con reflejos amarillos dorados leves en los bordes.

Al examen olfativo, es intenso (buena cantidad de aromas), es fino (buena calidad de olores) y es franco (excelente grado de limpieza de los aromas); los efluvios olorosos que componen el bouquet olfativo son los siguientes: limón, lime, hierba de montaña, flores de campo, madera, carbón, manzana verde, medicamento, talco, jabón, tabaco con un toque de puros y granitos de café.

Al examen gustativo, es un destilado muy bien equilibrado a nivel de paladar dado que el raspaje alcohólico está bien integrado y poco invasivo, hasta el punto de dejar un sentido aterciopelado de equilibrio extendido a toda la boca; el cierre de boca se ubica a la mitad entre el dulce del alcohol y el amargo del pasaje por madera, suportado por un ligero sabor a leño quemado.

Al examen retro-olfativo, cuando el alcohol se pone en contacto con la mucosa olfativa, la sensación alcohólica casi desaparece entregando un mayor espacio a los aromas de lime, limón, hierbas y madera. Se manifiesta patentemente una integración de sensaciones casi perfecta que no deja ninguna duda sobre la alta calidad del destilado.

La persistencia aromática intensa oscila entre 42 y 43 segundos.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

MARIDAJE: *Domenico –Extreme Dark Chocolate – 100% Cacao*

Parámetros maridaje

- La crasitud del chocolate contrarresta el raspaje alcohólico generado por el destilado
- El cierre amargo del chocolate se contrapone al cierre dulce de boca del destilado
- La estructura del preparado alimenticio se coteja con la estructura del destilado
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se iguala a la persistencia aromática intensa del destilado





guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

OPINIÓN PERSONAL: a nivel de nariz, el bouquet olfativo es tan amplio y variado que conquista toda la atención de las papilas olfativas; a nivel de boca, un whisky equilibrado que resulta casi completamente armónico al paladar; ideal y genial para conversar en compañía, aunque después de tanto hablar, no se logra escapar de un placentero y balanceado maridaje con un chocolate amargo con un porcentaje de cacao 100%. Si una metáfora es concedida, seguramente se puede afirmar que tratase de un whisky procedente de una familia con muchas generaciones de nobleza, que sigue cumpliendo con todos los estándares internacionales de etiqueta y protocolo.