



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommeliERGuglielmoRocchiccioli.com/blog/



www.wildturkeybourbon.com

**WILD TURKEY – KENTUCKY STRAIGHT – BOURBON WHISKEY
DISTILLED AND BOTTLED BY WILD TURKEY DISTILLING CO. –
LAWRENCEBURG – KENTUCKY 40,5%**

Expertly crafted by Kentucky Bourbon Hall of Famer Eddie Russell, Wild Turkey stands above every other whiskey in its category. We age our bourbon longer – up to five to eight years – in number four “alligator char” American oak barrels. Sure, this takes time, but that’s why it’s a cut above the rest.

With notes of sweet vanilla, pear, and hints of spice, Wild Turkey finishes with a flavor that is full and rich, whether enjoyed straight or with a mixer.



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 intenso ámbar con reflejos dorados.

Al examen olfativo, se percata una masiva cantidad de olores que bien se complementan con la calidad de los aromas. Los perfumes que componen el bouquet olfativo son todos limpios e inspiradores. En la descripción de las sensaciones olfativas aparecen rápidamente leño, barniz, pintura fresca, plátano maduro, miel, vanilla, dactiles, cedro, menta y cáscara de naranja.

Al examen gustativo, es un destilado bastante invasivo a nivel de paladar. La sensación de calor justificado por el porcentaje alcohólico del destilado es dominante y genera una intensa sensación de raspaje alcohólico que ocupa toda la lengua y parte de las encías superiores; al final de boca se percibe un sabor a madera quemada que desborda hacia una amargura más o menos fuerte y bien definida.

Al examen retro-olfativo, cuando el alcohol se pone en contacto con la mucosa olfativa, no se baja mucho la percepción de la sensación alcohólica que sigue siendo fuerte e intensa; la sensación amarga se confirma con toda su fortaleza y solamente el aroma a leño acompaña el análisis retro-olfativo.

La persistencia aromática intensa oscila entre 44 y 45 segundos.

MARIDAJE: *Lindt Excellence – Intense Orange – Dark Chocolate*
(with pieces of orange and almond slivers)

Parámetros maridaje

- La crasitud del chocolate contrarresta el raspaje alcohólico generado por el destilado
- La tendencia dulce del chocolate se contrabalancea con la tendencia amarga, al final 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: un destilado que corresponde a su tipología de Bourbon Whiskey y que resulta un buen digestivo al final de la clásica comida contundente de la temporada invernal; no obstante su predisposición a rellenar perfectamente la parte de digestivo, logra exaltarse con el maridaje con un chocolate amargo con almendras y naranjas, regalando al degustador una grata experiencia enogastronómica. En otras palabras, al degustarse solo, este whiskey se define como un whiskey común y de buena calidad, pero cuando se combina con esta tipología de chocolate, es como si hubiera acabado de entrar en el círculo más exclusivo de la alta burguesía de la ciudad capital de los destilados.