

## Ratalanga, il nuovo whisky scozzese con un'anima marchigiana e un'ispirazione artistica

2 Aprile 2026

di Redazione



MONTELUPONE – Nasce Ratalanga, il whisky scozzese dal cuore marchigiano, ideato da **Leonardo Bedini**, appassionato e conosciuto nella sua regione per le degustazioni del re dei distillati uniche nel loro genere nonché gestore della Taverna dell'Artista di Montelupone (Macerata) – una delle prime realtà a gestione familiare ad aver imbottigliato il proprio whisky e che deve il suo nome al caricaturista **Gabriele Galantara** – insieme all'imbottigliatore indipendente marchigiano **Andrea Morisco** di Morisco Spirits.

Un distillato dello Speyside, regione della Scozia nota per essere la più importante area di produzione di scotch whisky, prodotto nella storica distilleria Inchgower e da pochissimi giorni lanciato ufficialmente sul mercato. Al 54,2%, è uno scotch whisky dal carattere forte e dal gusto complesso, maturato poco meno di 10 anni in un un unico barile e, di fatto, irreplicabile una volta che le bottiglie prodotte sono terminate, e first fill, primo riempimento di una botte che, prima di lui, conteneva dello sherry oloroso, molto corposo, che ha dato a Ratalanga

un'impronta decisa che non ha scalfito il tipico carattere dei whisky di quella zona.

“Un whisky raro, uno dei pochi imbottigliamenti indipendenti della storica distilleria Inchgower, che solitamente dedica la maggior parte della sua produzione al blending. Un whisky a cui ho dato vita seguendo la mia forte passione, il sogno che avevo di imbottigliare un prodotto che fosse mio, che potevo scegliere io, assaggiare io, sentire il campione e dire “sì questo mi piace e lo voglio imbottigliare. Questo imbottigliamento è per noi che rappresentiamo un ristorante piccolo e a conduzione familiare un passo enorme, credo che la Taverna dell'Artista possa essere una delle prime realtà italiane di dimensioni ridotte ad avere imbottigliato il suo whisky, a volte penso che si debba essere matti per fare una cosa del genere”, racconta Leonardo Bedini.

In un mercato italiano che, seppur di nicchia, ha rivelato negli ultimi anni una crescente passione per i whisky torbati e i loro sapori e profumi affumicati, che spesso allontanano e spaventano i neofiti, Ratalanga si propone come un whisky non torbato, quindi più delicato, seppur dal sapore intenso dovuto allo sherry oloroso, beverino, leggero e accessibile, perfetto per far apprezzare questo distillato anche a chi si avvicina per la prima volta a questo mondo.

Sebbene la distillazione e l'invecchiamento siano avvenuti rigorosamente in Scozia, come da disciplinare, l'anima del progetto è profondamente marchigiana: “Il Ratalanga è stato prodotto, imbottigliato, etichettato ed è invecchiato in Scozia, prima di poter partire per l'Italia; aspetti, quindi, che lo rendono uno “scotch whisky” a tutti gli effetti – prosegue Bedini – l'idea da cui ha preso vita, però, è nata a Montelupone, borgo medievale collinare marchigiano, proprio attorno ai tavoli della Taverna dell'Artista”.

“Sono emozionato, per la prima volta sono riuscito a collaborare in modo importante con una realtà territoriale. Tra whisky e rum è il 25esimo prodotto che esce a marchio Morisco Spirits e il fatto che abbia un cuore marchigiano è per me motivo di orgoglio. Il nostro obiettivo futuro è creare un legame territoriale ed enogastronomico, portando il Ratalanga in degustazione per abbinarlo alle eccellenze gastronomiche locali, come le carni e i dolci marchigiani oppure sperimentando affumicature dal vivo con trucioli di legni autoctoni”, conclude Andrea Morisco.