

IL GIRO DEL MONDO IN 8 RHUM

I mille volti (e i tanti segreti)
del liquore dei re e dei pirati

di Maria Grazia Azzaroni



Una delle meraviglie del mondo è scoprire luoghi nuovi attraverso i suoi sapori. Nobili famiglie e condizioni climatiche favorevoli hanno reso possibile nei secoli la creazione di prodotti straordinari, divenuti poi eccellenze riconosciute nel mondo. Questa è la storia del rum agricolo e del viaggio intorno al mondo in 8 tappe che stiamo per iniziare. Il rum è un distillato, una bevanda alcolica ottenuta dalla distillazione di sostanze fermentate in alambicchi di diversa struttura; il prodotto viene poi portato alla gradazione voluta diluendolo con acqua. Il rum ha come base la canna da zucchero o la melassa.

Ora siamo pronti per iniziare il nostro viaggio intorno al mondo al sapore di rum con una selezione di otto etichette proposte dalla Fratelli Rinaldi Importatori, azienda nata nel 1957 dall'inventore della Vecchia Romagna, il conte Achille Sassoli de' Bianchi, oggi una delle più dinamiche società di distribuzione di prodotti alcolici sul mercato italiano, rinaldi.biz.

La storia racconta che durante i secoli XVI, XVII e XVIII si diffusero nelle Antille diversi metodi per produrre e miscelare il Rum; a Cuba venne sviluppato un prodotto di aroma e di gusto così raffinato che prese il nome di Rum ligure, in opposizione ai distillati più pesanti di altre provenienze caraibiche. Il **Ron Santiago de Cuba** è fabbricato, invecchiato e imbottigliato unicamente nella città di Santiago de Cuba, nella prima e più antica fabbrica di Ron cubano, risalente al 1862. Voliamo in Francia nella regione dove si produce il Cognac e troviamo le origini di Duprè Barbancourt, che nel 1862 ad Haiti mise a punto la ricetta del rum che porta ancora oggi il suo nome. **Barbancourt** è un Rum agricolo, prodotto cioè direttamente dalla fermentazione del succo fresco di canna da zucchero. Restiamo sempre nei Caraibi e facciamo tappa nell'isola della Martinica. La piantagione **Trois Rivières** è una delle più antiche dell'isola e risale alla metà del XVII secolo, quando Nicolas Fouquet, Sovrintendente alle Finanze del



re Luigi XIV, volle farne la tenuta più grande dell'isola, 220 ettari. A quei tempi, la canna da zucchero veniva frantumata con l'ausilio dei mulini a vento dell'epoca: è per questo che, ancora oggi, su ogni bottiglia di Trois Rivières campeggia ben visibile l'emblema del mulino.

Ci spostiamo in Colombia e facciamo un viaggio temporale nel 1959, quando la famiglia Constain crea il **Coloma Rum**. Inizialmente coltivatori di caffè, solo nel 2005 cambia la legge in Colombia e la famiglia può produrre il rum dalla distillazione della melassa che finisce il suo affinamento in botti utilizzate per lo stoccaggio del omonimo liquore al caffè.

Dalla Colombia all'Uganda per sorvegliare il **Matugga Golden Rum** che sa di pepe di Sichuan, di vaniglia, di fragola e di frutta candita. Dall'Africa all'Indonesia, alla scoperta gustativa del **Naga**, un rum intenso che profuma di mango e banana matura, con una nota speziata di noce moscata, chiodi di garofano e cacao.

Ci lasciamo sorprendere dal **Papa Rum** arrivando nelle Filippine, nell'isola di Negros. Qui la materia prima è la melassa della miglior canna da zucchero, invecchiata in fusti di quercia americana. Dal gusto morbido e rotondo, si beve liscio, on the rocks o come ingrediente per cocktail e long drink innovativi. Il nostro viaggio intorno al mondo termina in Costa Rica, una piccola repubblica

centroamericana che rappresenta un vero e proprio angolo di paradiso. Ed è sotto una palma su una spiaggia oceanica che il nostro viaggio giunge al termine, ci salutiamo col **Rhum Centenario** invecchiato 20 anni, dai sapori profondi e complessi, lunga permanenza in bocca, con delicate note di rovere e vaniglia.

DA SEGNARE IN AGENDA:

"ShowRum" è il più importante festival italiano dedicato al Rum, a Roma, 30 settembre/1° ottobre 2018
showrum.it

Info

