

Home / Tuttodrink

“Il giro del mondo in 8 Rum” Rinaldi 1957 – le Masterclass online con Leonardo Pinto

Rinaldi 1957 di Bologna ha organizzato una serie di tappe virtuali da far fruire gratuitamente online ai loro clienti per spiegare al meglio storia, personaggi, segreti e terroir dei Rum che distribuisce.

Il format si chiama “Il giro del mondo in 8 rum”. La prima masterclass a cura di Leonardo Pinto, uno dei massimi esperti italiani di questo distillato, è stata un grande successo.

Il prossimo appuntamento con la masterclass di Leonardo Pinto è per giovedì 30 aprile alle 17.30 con nuove destinazioni, terroir e prodotti. Le masterclass sono realizzate dal Rinaldi 1957 in esclusiva e saranno trasmesse attraverso la app Zoom.



Leonardo Pinto ha parlato dei seguenti Rum:

Coloma (Colombia): Rum di melassa, stile spagnolo, Coloma 8 anni;

Habitation Saint-Etienne (Martinica): XO | Grande Reserve C/A

Rum Don Papa (Filippine): [Don Papa Rare Cask](#)

La storia e la produzione del rum possono aprire le porte di un mondo affascinante e variopinto, come i molti paesi che ne sono diventati produttori.

L'articolata provenienza del Rum ne ha reso impossibile una regolamentazione universalmente valida.

Inoltre l'allargamento ad altre zone produttive (rispetto alle classiche votate al Rum) è un trend importante (trasversale a molti liquori e spirit) che “Rinaldi 1957” ha saputo cogliere, diventando un riferimento per la selezione di prodotti prestigiosi.

Durante le lezioni vengono approfonditi anche i metodi di distillazione ed invecchiamento, il clima, l'ubicazione geografica e le qualità che deve avere un master blender.

In tutto sono diventati 16 i brand di rum presenti nel catalogo Rinaldi

Novità

HSE Habitation Saint Etienne (Martinica)
La Progresiva e Black Tears (Cuba)
Mauricia, Emperor e Lazy Dodo (Mauritius)
Coloma (Colombia)
Matugga (Uganda)
Maya (El Salvador)
Whisper (Antigua)
Naga (Indonesia)
Panama 1914 (Panama).

Prodotti storici per Rinaldi

Barbancourt (Haiti)
Centenario (Costa Rica)
Don Papa (Filippine).
La collezione “Maison du Rhum” con prodotti da tutto il mondo.

I rum illustrati da Leonardo Pinto nelle masterclass

Distilleria Coloma - Colombia

La famiglia Constain è la creatrice del Rum Coloma nel 1959. Alberto Constain Medina è diventato il proprietario della “hacienda” costruita alla fine Diciannovesimo secolo nel villaggio di Fusagasuga nel centro della Colombia. Inizialmente coltivano caffè, chiamato Coloma, qualche anno dopo producono un liquore con lo stesso nome che diventa molto popolare in tutto il Paese. Nonostante fosse un suo sogno poter aprire una distilleria di rum, al tempo per la legge colombiana non era permesso. Nel 2005 la legge cambia e viene permessa la distillazione in aziende private. Il figlio decide di ricominciare la produzione di rum con l’aiuto di due master blenders colombiane, Sandra Reatigui e Judith Ramirez. Coloma viene prodotto dalla distillazione della melassa, riposa per 8 anni in botti rovere che hanno contenuto in precedenza bourbon e dai 6 ai 12 mesi finisce il suo affinamento in botti utilizzate per l’omonimo liquore al caffè.



Habitation Saint-Etienne (HSE) - XO - Grande Reserve C/A - Martinica francese

Il rum XO | Grande Reserve C/A Aoc Martinique (43% vol – 70 cl) proviene da una selezione delle annate più antiche dell’Habitation dal 1960. Un rum notevole che è il risultato di una complessa ricerca in cui ogni passaggio è stato ben padroneggiato. Dal bellissimo color ambra, presenta un naso nobile di estrema ricchezza. Questo rum ci offre spiccate note di cacao, moka e tabacco leggero, arricchite da piacevoli tocchi di spezie come il pepe e la noce moscata.



Rum Don Papa Rare Cask

Gradazione alcolica: 50.5% vol.

Capacità: ml. 700.

Categoria: Rhum da melassa che affina in botti affumicate e successivamente in botti tostate non viene né realizzato il blend (è quindi “cask strenght”) né la filtrazione prima dell’imbottigliamento.



Centenario 18 Anni Solera: il rum nazionale della Costa Rica

In etichetta troviamo la dicitura FANAL che è l’acronimo della distilleria e sta per “Fabrica National de Liquor”, fondata nel 1850.

Si tratta di un metodo solera che viene fatto a Curridabat (San José) a 1300 m s.l.m e viene affinato con un metodo chiamato appunto “Affinamento del Rum Centenario”.

La master blender è Susana Masis dal 1985, è lei che si occupa di selezionare le migliori canne da zucchero del Centro America delle varietà Castilla e Creola.

Successivamente si hanno i seguenti passaggi:

- Produzione della melassa;
- Processo di fermentazione controllata;
- Processo di distillazione continua in alambicco a colonna;
- Riduzione del grado alcolico con acqua fino a 55% vol.;
- Affinamento secondo il metodo solera che prevede la miscelazione di rum di diversi invecchiamenti, in più botti di rovere, che precedentemente ospitavano bourbon, sherry e porto, ad un'altitudine di 1300 m s.l.m.



Ron Centenario 20 - Costa Rica

Alcune caratteristiche:

- Gradazione: 40% vol. (confezione da 70 cl.)
- Metodo solera: blend di invecchiamenti sino a 20 anni.
- Al naso presenta aromi di vaniglia, brandy e frutta matura (mela e ciliegia).
- In bocca è morbido, tendente al dolce. Con sentori di vaniglia e ananas che rendono il finale vellutato e persistente.



I Rum Centenario sono originari del Centro America, da cui provengono le materie prime, la distillazione e l'affinamento si svolgono sempre in Costa Rica.

Ron La Progresiva De Vigia 13 - Cuba

Raccolta della canna da zucchero 100% cubana.



La melassa per questo rum viene prodotta secondo metodi tradizionali da quattro mulini nella provincia di Ciego de Avila, vicino alla costa Nord di Cuba. La fermentazione è totalmente spontanea.

Viene prodotta aguardiente distillando la melassa con alambicchi in colonne di rame a circa 75% Vol. dalla distilleria Varona, produttrice di rum dal 1577.

Il primo invecchiamento di 2 anni avviene nella Bodega a Ciego de Avila, in botti di rovere bianco ex bourbon.

La cantina

Questo è stato il primo Premium Rum creato dopo la rivoluzione e inizialmente le bottiglie numerate erano dedicate ai Capi di Stato e ad alcuni eletti. La cantina di invecchiamento, che ha botti vecchie anche 250 anni, è situata a La Havana. L'aumento della domanda ha richiesto l'integrazione di una cantina aggiuntiva. Dopo anni di ricerche si è scelta una cantina di circa 6.700 botti che era stata trascurata a seguito di un uragano. La cantina Vigia prende il nome dalla sua posizione vicino alla Finca Vigia (che significa Vedetta) vicino al villaggio di Nauyu. Master Blender: Marta San Nicolas.

Perché il 13 in etichetta?

13 come il giorno in cui la Rivoluzione cubana iniziò (13 marzo 1957)

come i giorni di durata della crisi missilistica con gli Stati Uniti

come il giorno di nascita di Fidel Castro.

Barbancourt

Dal 1862 è ancora gestita dalla famiglia Barbancourt. Vengono coltivati a canna da zucchero circa 600 ettari, di cui 120 di proprietà. A renderlo prezioso, oltre l'accurata maestria nella distillazione, è l'invecchiamento: la Barbancourt, a differenza di altre distillerie dell'isola, utilizza per i propri fusti esclusivamente quercia bianca francese Limousin, in quanto tale varietà di legno ha pori più larghi che favoriscono lo scambio ottimale tra il distillato e l'ossigeno dell'aria. Il Rum prodotto nella capitale di Haiti Port-Prince, dove viene fatto affinare in barili da 100 litri, dopo un'attenta della melassa della canna da zucchero e dell'acqua usata per la produzione.

Rhum 5 Stars Réserve Spéciale 8 anni – Haiti

portandolo al naso il caramello lascia posto a pesca, albicocca, banana matura e frutta tropicale. In bocca invece è leggermente dolce con sapore di nocciola, ben bilanciato con note di frutta sciroppata e cioccolato al latte cremoso. Riesce a valorizzare qualsiasi bevanda a cui viene aggiunto.



Il colore di questo rum di Haiti è dorato brillante. I profumi sono di miele, mela verde, albicocca, zenzero con sentori di Sauternes. Al palato è setoso, intrigante, di grande carattere e complessità.