



Bruno Petronilli

Centenario, la “pura vida” della Costa Rica

Prodotto da FANAL, è il rum nazionale, quello che esprime al meglio le caratteristiche uniche di una terra che è un ponte tra le Americhe

...

La Costa Rica è considerata un ponte tra le culture americane. Una stretta lingua circondata da oceani, una terra che ha condizioni climatiche, di biodiversità e paesaggistiche uniche. Centenario è il rum nazionale della Costa Rica, Paese in cui moltissimi aggiungono al brand il tradizionale saluto nazionale. Come in “Pura vida, Centenario”. FANAL è il produttore, acronimo della distilleria “Fábrica Nacional de Licores”, fondata nel 1850 con lo scopo di promuovere costantemente l'industria della canna da zucchero e mantenere la salute pubblica contro i liquori fatti in casa, pericolosi da consumare per il loro alto contenuto di elementi tossici. Il processo di creazione di Ron Centenario inizia con la selezione accurata della canna da zucchero. Il clima tropicale della Costa Rica, unito al terreno vulcanico e alle ricchezze naturali, è la condizione ideale per la raccolta di questa pianta. Ogni 15 mesi il raccolto avviene nel periodo estivo. Lo stelo viene rimosso a mano e portato alle trapiche per estrarre il nettare succoso. Il succo viene sottoposto ad un processo di fermentazione in cui il lievito speciale trasforma lo zucchero in alcol e in altri prodotti. Una volta completata la procedura di fermentazione, il materiale premium del più grande rum della Costa Rica è ora pronto per essere purificato da un processo di distillazione che raffina e separa tutti i diversi prodotti ottenuti. Uno dei risultati di questa procedura di distillazione è denominato giovane alcolico che viene immagazzinato iniziando il processo di invecchiamento che dà a Ron Centenario il suo aroma squisito, il sapore unico e le caratteristiche del miglior rum in Costa Rica.

Ron Centenario conserva la sua qualità pregiata e il sapore ineguagliabile completando un processo di miscelazione molto speciale, che è il segreto della ricetta Ron Centenario, prima che il rum venga imbottigliato e distribuito.

L'affinamento con metodo Solera di rum Centenario viene fatto a Curridabat (San José) a 1300 m.s.l.m e la master blender è Susana Masis dal 1985. La nuova etichetta esprime il savoir faire proprio della master blender, che si trova a disposizione le diverse botti in quella che è una delle più belle cantine del Centro America.

Gradazione è di 40% vol. (70 cl), blend di invecchiamenti fino a 20 anni, al naso esprime aroma di vaniglia, accenni di brandy e frutta matura (mela e ciliegia). In bocca è morbido, tendente al dolce, con note di vaniglia e ananas. Finale vellutato e persistente.



Ron Centenario è importato in Italia da
www.rinaldi1957.it