

# 10 rum di Rinaldi 1957 vincitori al festival Italiano ShowRUM di Roma

14/10/2022 - 789 LETTURE



**b**everfood.com

Nessuno dei nuovi rum Rinaldi 1957 annunciati pochi giorni fa, ha vinto allo ShowRUM Tasting Competition, (anche) perché non hanno di fatto potuto partecipare al concorso che è la prima competition al mondo in cui i prodotti vengono divisi per tipologia di alambicco, per invecchiamento e per tipologia di materia prima.

Tali novità sono giunte in Italia solo qualche settimana fa. Battute a parte, diventa molto interessante per la società bolognese il business legato al distillato di canna da zucchero.

**Sono 10 i premi ricevuti (sul totale di 42 premi dedicati al rum) da Rinaldi 1957. Vediamo quali e che caratteristiche hanno.**



A Cuba, grazie all'aiuto di innovazioni tecniche europee e locali venne sviluppato un prodotto di aroma e di gusto così raffinato che prese il nome di Ron ligero, in opposizione ai distillati più pesanti di altre provenienze caraibiche, rappresentando la più alta espressione del ron Cubano. 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.



### **Santiago de Cuba 11 – Premio: Traditional 100% Column, 9-14 anni**

L'invecchiamento è totalmente naturale al 100%, e viene effettuato in botti di rovere bianco selezionate e molto vecchie – alcune sono in uso da più di 70 anni. Il calore e l'umidità dei Tropici accelerano naturalmente l'evaporazione dell'alcool e la fusione con le sostanze legnose. Tutto il processo di produzione è scrupolosamente controllato dai maestri roneri, che sovrintendono alla fabbricazione degli aguardientes e alla loro mezcla, e che a Santiago de Cuba sono autentiche celebrità che si tramandano l'arte per la formulazione del Ron nei suoi vari assortimenti.

Invecchia per undici anni in barili di rovere bianco. La sintesi della grande esperienza dei Maestri Roneros della cantina d'invecchiamento di Santiago de Cuba. L'intenso sapore ed aroma trasmettono sensazioni uniche tipiche di un prodotto di qualità, secco ma con retrogusto intenso, morbido ed equilibrato.

È perfetto servito liscio, su ghiaccio o in un grandioso cocktail.

Ha volume alcolico di 40%.

#### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

- Al naso si avvertono i sentori di frutta tropicale e cocco e gli aromi delicati di vaniglia e mandorla.
- Il blend esalta il palato con un bilanciamento eccellente di note mature. Dolcezza piacevole perfettamente bilanciata con note moderatamente speziate.
- Riempie i sensi col suo finale lungo e rotondo.



**Santiago de Cuba Carta Blanca – Premio: Traditional 100% Column,  
inferiore ai 3 anni**

Invecchiato in botti di rovere bianco, pulito ed elegante con sentori di canna da zucchero appena colta e legno, la scelta perfetta per preparare un cocktail (perfetto per il classico Daiquiri) o da gustare su ghiaccio.

Ha un volume alcolico di 38%.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

- Al naso risulta aromatico, con sottili sentori di vaniglia.
- Al palato è ben percepibile il distillato invecchiato nel blend. Si avverte l'eccellente bilanciamento tra dolcezza leggera e gusto secco crescente. Il retrogusto è pulito ed elegante, con una nota finale di mandorla.



### **Black Tears – Premio: Spiced & Flavoured invecchiati**

Black Tears è il primo spiced rum cubano realizzato con rum invecchiato e imbottigliato a Cuba, con infusione di caffè e cacao, elementi tipici della storia dell'Isola, insieme ad aji dulce, un peperoncino dolce che è forse l'ingrediente più unico e caratteristico di Cuba. Invecchiato dai quattro ai dodici anni, ottimo anche in miscelazione grazie a note speziate che risultano amabili al palato.

## HSE

Saint-Etienne fu costruita sulla base di “La Maugée”, una raffineria di zucchero la cui terra si estese all’inizio del XIX secolo su 400 ettari, da Gros-Morne a Saint-Joseph. L’insieme architettonico, costituito dal palazzo, che domina la distilleria e le ex capanne degli operai, testimonia il sistema abitativo specifico della Martinica. Nel 1882, Saint-Étienne fu acquistata da Amédée Aubéry, un giovane capitano industriale che sarebbe diventato una delle figure emblematiche dell’economia martinicana. Trasformò la raffineria di zucchero in una distilleria agricola e iniziò la modernizzazione delle infrastrutture. Allargò la fabbrica e la dotò di una magnifica facciata scandita da 28 finestre con archi che assicurano un’ottima ventilazione dell’edificio. Le ferrovie sono installate sul sito della distilleria: animali da tiro trainano carri che contengono canne da zucchero. L’energia idraulica viene fornita dal fiume Lézarde attraverso un canale di pietra che attraversa il giardino creolo.



## HSE X.O. Grande Réserve – Premio: Agricole Style sopra i 7 anni di invecchiamento

Questo Rum proviene da una selezione delle annate più antiche dell’Habitation dal 1960. Un Rum notevole con tonalità legnose. Questa eau-de-vie è il risultato di una complessa ricerca in cui ogni passaggio è stato ben padroneggiato. Dolcezza, fascino e segno vellutato, è “uno degli spiriti più belli del momento” secondo “Drinks International”.

Ha un volume alcolico di 43%.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ha una superba veste color ambra con un naso nobile di estrema ricchezza. Questo Rum ci offre spiccate note di cacao, moka e tabacco leggero, arricchite da piacevoli tocchi di pepe e noce moscata.



### **HSE Ambré Élevé Sous Bois Parcelaire – Premio: Agricole Style, 1-3 anni**

HSE ha sviluppato questo Rum dalla distillazione di puro succo di canna da zucchero dagli appezzamenti di Verger e Coulon della dimora di Saint Etienne. La varietà di canna R570, utilizzata per questo eccellente Rum, è anche chiamata “canna d’oro” o “canna di paglia”.

Questo Rum è stato distillato il 10 giugno 2016 in un alambicco a colonne di rame. In seguito, il Rum è invecchiato per oltre 12 mesi in botti di rovere americane selezionate. Infine, è stato imbottigliato nel gennaio del 2022.

Ha un volume alcolico di 45%.

#### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

- Al naso è delicato coi suoi aromi floreali e di vaniglia.
- Al palato risulta ampio e rotondo; sviluppa note di frutta candita, aranciata e tabacco biondo esaltate da un delicato sentore di legno.



### **La Maison du Rhum**

La Maison du Rhum è una collezione super premium di rum che si compone di eccezionali imbottigliamenti riservati agli estimatori del distillato in tutte le sue sfaccettature. Le caratteristiche di ogni rum si esprimono attraverso l'origine del prodotto e attraverso le forti personalità dei maestri distillatori. Il tipo di alambicco, l'affinamento e l'annata, hanno guidato François-Xavier Dugas (amministratore dell'omonima società di distribuzione francese) nella ricerca e selezione di prodotti unici, tra le distillerie più famose al mondo. Con la collezione La Maison du Rhum si percorre un viaggio sensoriale atto a formare i palati dei rum lovers, con un'attenzione particolare all'estetica vintage ed estremamente attrattiva del suo packaging.

### **La Maison du Rhum Panama – Batch 5 – Premio: Special Ageing, 8-15 anni**

Rum distillato a colonna nel 2007 e imbottigliato a settembre 2022. È invecchiato in botti ex-Bourbon.

Ha un volume alcolico di 55%.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

- Al naso si avverte il sentore del legno. Al palato si sentono le note di vaniglia, tabacco biondo e legno pregiato.
- Il finale è morbido e speziato con note di zucchero di canna grezzo.

## **O'Rezinho**

La distilleria o'Rezinho è stata registrata ufficialmente nel 2013 sull'Isola di Madeira, ma la sua fondazione risale a tempi precedenti. In effetti, la famiglia Ferreira produceva già "aguardente de cana" da molte generazioni, per autoconsumo e per gli amici. La distilleria si trova ancora sotto la casa e il metodo tradizionale è rimasto invariato.

Lo zucchero arriva da piccoli produttori locali che coltivano sei varietà di canna da zucchero da piccoli campi situati alle pendici delle montagne.

E' un rum agricolo, realizzato con puro succo di canna da zucchero, che esce da un alambicco tradizionale portoghese. Nel primo anno sono stati prodotti 3000 litri e la produzione è arrivata a 15.000 litri nel 2018.



**O'Rezinho 6yo Cask Strength – Premio: Agricole Style Pot Still & Blended, 4-7 anni**

Questo è il Rum agricolo più vecchio mai imbottigliato dalla piccola distilleria o'Rezinho. Ha volume alcolico di 52,6%.

Il periodo di invecchiamento di 6 anni ha luogo in ex-botti di vino di Madeira.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

- Al naso si presenta fruttato con sentori di arancia, vino di Madeira e vaniglia.
- Al palato è sia dolce che salato, si avvertono le note di vaniglia, uvetta, olive nere, frutti di bosco, ananas, mango e canna da zucchero. Sia avverte anche il sapore del Madeira.
- Il finale è erbaceo.



**O'Rezinho 3yo Cognac Cask Strength – Premio: Agricole Style Pot Still & Blended 1-3 anni**

È un Rum agricolo invecchiato in ex-botti francesi di Cognac. È stato imbottigliato brut de fût (a gradazione piena) dopo 3 anni di invecchiamento. È una edizione limitata, ne sono state prodotte 900 bottiglie. Ha volume alcolico di 54,4%

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

- Al naso si presenta fruttato con sentori di arancia e vaniglia.
- Al palato è sia dolce che salato, si avvertono le note di vaniglia, uvetta, olive nere, frutti di bosco, ananas, mango e canna da zucchero.

## **PUSSER'S**

Il “Navy Rum” è stato introdotto per la prima volta dalla Royal Navy nel 1655 come sostituto di birra, brandy e vino.

La distribuzione quotidiana del Rum avveniva con precise modalità che si sono evolute per più di 300 anni.

Il nome Pusser's? Una storpiatura del nome “Purser” – l'ufficiale responsabile della distribuzione della razione quotidiana di Rum, detta anche “tot”. Da qui deriva il nome Pusser's Rum.

Questa tradizione durò sino al 31 luglio 1970 quando il tot fu abolito, questo giorno è noto come “Black Tot Day”.

Nel 1979 Charles Tobias, il fondatore di Pusser's, distilleria situata a Tortola nelle Isole Vergini, si è assicurato i diritti della ricetta originale della Marina e il diritto di mostrare sul logo il marchio bianco della Royal Navy. In cambio, Pusser's Rum dona prodotto e denaro ai fondi di carità della Royal Navy e della Royal Marine.

Pusser's Rum è uno dei Rum più storici e tradizionali in commercio oggi ed è il solo Rum approvato dalla Marina Inglese.



### **Pusser's Aged 15 Years – Premio: Traditional Pot Still & Blended sopra i 15 anni**

Forbes magazine lo ha chiamato “Single Malt of Rum,” noi lo chiamiamo “Liquid History.” Pusser's Rum 15 anni è realizzato in small batch. Ha un volume alcolico di 40%. È un Rum superbo, ambito e a quantità limitata che continua a vincere svariati premi nei World Rum Awards.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

- Al naso si avvertono i sentori di zucchero Demerara, frutta secca, spezie e caramello.
- Al palato risulta pieno e rotondo, ideale da sorseggiare. Il finale è caldo, lungo e rotondo.

**PUSSEY'S**  
 **RUM**



  
beverfood  
.com

---

### **Pusser's Blue Label – Premio: Traditional Pot Still & Blended – No Age Declared**

Prodotto in conformità alle specifiche del Ministero della marina inglese, utilizzando il 100% di prodotti naturali, senza agenti aromatizzanti, il Rum British Navy Pusser's Blue Label è ricco e corposo, con una morbidezza insuperabile grazie ai suoi ingredienti naturali ed all'invecchiamento sotto il sole dei Caraibi. Ha un volume alcolico di 40%.

Rum British Navy Pusser's Blue Label è stato premiato con doppia medaglia d'oro alla San Francisco World Spirits Competition.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

- Al naso si avvertono i dolci sentori di zucchero Demerara, melassa, frutta secca, spezie e caramello.
- Al palato risulta pieno e rotondo.
- Il finale è lungo con sentori tostati.