

“Il giro del mondo in 8 Rum” di Rinaldi 1957 parte per spiegare qualità, cultura e territorio del Rum

articolo del 22 Aprile 2022

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. La sua articolata provenienza ne ha reso ancor più difficile la storia e ne rende, oggi, impossibile una regolamentazione universalmente valida.

Dopo le tappe virtuali del recente passato, riparte solo in presenza “Il giro del mondo in 8 rum” distribuiti dal Gruppo Rinaldi 1957 di Bologna. L’allargamento ad altre zone produttive rispetto alle classiche votate al Rum è una tendenza consolidata (trasversale a molti distillati) che “Rinaldi 1957” ha saputo cogliere da anni, diventando un riferimento per la selezione di prodotti prestigiosi. La società vuole far conoscere al pubblico interessato al Rum, prodotti, storie e persone che dedicano il loro tempo alla realizzazione di un sogno produttivo legato alla generosa canna da zucchero, grazie all’analisi dei metodi di distillazione e invecchiamento, del clima, dell’ubicazione geografica e del Master Blender, tra gli altri aspetti. Ma grazie a questa iniziativa di Rinaldi 1957 che dura da quattro anni, è stata riportata attenzione soprattutto sull’aspetto del *terroir*, in passato citato solo marginalmente e invece da anni indicata da Leonardo Pinto come “la” variabile principale: ShowRUM – il Festival dedicato ai distillati di canna da zucchero concepito da Pinto che ritornerà il 2-3 ottobre – divide infatti i prodotti a seconda della provenienza geografica.

In tutto sono diventati 20 i brand della categoria presenti in portafoglio, comprendendo HSE Habitation Saint Etienne (Martinica), La Progresiva e Black Tears (Cuba), Mauricia, Emperor e Lazy Dodo (Mauritius), Coloma (Colombia), Maya (El Salvador), Naga (Indonesia), Panama 1914 (Panama). Storici per Rinaldi Barbancourt (Haiti), Centenario (Costa Rica). Richiestissimo il Don Papa (Filippine). Da tutto il mondo la collezione “La Maison du Rhum”. Nuovi lanci e rilanci: Santiago de Cuba, Minoki (Giappone), Pusser’s (Guyana), Montebello (Guadalupa). Le tappe Riguarderanno Bolzano, Arco di Trento, Villafranca, Bari, Rimini, San Benedetto del Tronto, Noventa Padovana, Torino. Qui oltre alcuni dei rum presentati.

IL GIRO DEL MONDO IN 8 RUM



Rhum Montebello

Montebello è l'unica distilleria di Guadalupa autonoma da un punto di vista energetico, come da tradizione. È ancora a conduzione familiare.

La raccolta della canna da zucchero è fatta **100% a mano** per mantenere la freschezza del succo contenuto perché non avviene l'attacco batterico che c'è con la raccolta a macchina. Montebello ha canne da zucchero provenienti dalle 2 diverse isole della Guadalupa: Grand Terre con terra calcarea e clima secco. Basse-Terre con suolo vulcanico e clima umido. Montebello utilizza diverse tipologie di canna da zucchero proprio a seconda del suolo e del clima (Barbados per Grand-Terre e La Reunion per Basse-Terre).

Montebello realizza la **fermentazione** del succo di canna per almeno **48 ore**, molto di più dei concorrenti e questo **per avere più aromi**. La distillazione avviene poi in alambicchi a *colonne agricole* ed il distillato bianco esce a 85% vol., con l'obiettivo di ottenere il rum più puro e raffinato di tutta la Guadalupa.

Una volta distillato, il **Rum** viene lasciato ad affinare **per almeno 8 mesi e fino a 2 anni** (la legge della Guadalupa è 4 settimane) **in acciaio**. **Montebello è l'unica al mondo che mette i suoi rum invecchiati le botti** (tra cui molte ex-bourbon) **in container metallici** che creano più calore per aumentare l'interazione tra la botte e il rum contenuto e hanno una perdita annuale del 12%. Con questo sistema si perde l'alcol nell'Angel share.



CENTENARIO

Il processo di creazione di Ron Centenario inizia con la selezione accurata della canna da zucchero. Il clima tropicale della Costa Rica, favorito dal terreno vulcanico e dalle ricchezze naturali, sono condizioni ideali per la raccolta di questa pianta. Ogni 15 mesi il raccolto avviene coincidente 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 alcool e altri prodotti. Una volta completata la procedura di fermentazione, il materiale premium del più grande rum in Costa Rica è ora pronto per essere purificato da un processo di distillazione che raffina e separa tutti i diversi prodotti ottenuti. Uno dei prodotti di questa procedura di distillazione è denominato giovane alcolico che viene immagazzinato in e preziosi che iniziano il processo di invecchiamento che dà a Ron Centenario il suo aroma squisito, sapore unico e le caratteristiche del miglior rum in Costa Rica.

Donna: la master blender è Susana Masis dal 1985. 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.



- **Centenario 20**
- Gradazione: 40% vol. (70 cl.)
- Origine della materia prima: Centro America.
- Distillazione e affinamento: Costa Rica.
- Metodo solera: blend di invecchiamenti sino a 20 anni.
- Al naso: aroma di vaniglia, accenni di brandy e frutta matura (mela e ciliegia).
- In bocca: morbido, tendente al dolce. Note di vaniglia e ananas.
- Nel finale: vellutato e persistente.



Minoki

Una leggenda narra che i primi imperatori del Giappone fossero discendenti di una principessa-dragone dell'oceano e che ella visse in un castello di coralli. Prendendo ispirazione da questa storia, i Rum più pregiati del Giappone e del Pacifico sono stati fatti invecchiare in botti di Mizunara prima di essere filtrati tramite coralli giapponesi.

Minoki – Principessa dell'Oceano – è il primo distillato al mondo ad invecchiare in botti di Mizunara, ad essere filtrato con coralli ed è il primo Brand impegnato nella causa ambientale di protezione e ripristino delle barriere coralline. Note Di Degustazione:

Al naso si avvertono i sentori di frutta tropicale.

Al palato si distinguono le note di vaniglia e frutta tropicale.

Sul finale è leggermente sapido e resta un persistente sapore di vaniglia speziata.

cl. 70 – 40% vol.



Coloma 15 anni

Vincitore del primo premio Rum da melassa, oltre i 12 anni a ShowRUM 2019, l'ultima fiera sul rum avvenuta in Italia grazie a uno dei massimi esperti nel campo: Leonardo Pinto.

Distillato dalla melassa di due varietà di canna da zucchero colombiana. Dopo una fase di fermentazione della melassa, è invecchiato a 1.700 metri di altitudine per 15 anni in botti di rovere americano ex Bourbon e poi da 3 a 5 mesi in botti di rovere di liquore ex-caffè. Ron Coloma viene quindi idratato con acqua di sorgente dai vulcani della Cordigliera Andina colombiana e prima dell'imbottigliamento viene filtrato attraverso i filtri utilizzati per il caffè, imbottigliato e messo a riposare per sei settimane sempre presso l'Hacienda Coloma. L'intero processo di produzione e invecchiamento è curato da Sandra Reategui e Judith Ramirez, le due mastre cantiniere di Coloma: insieme a Susana Masis del ron Centenario, Costa Rica, sono casi più unici che rari di femminilità in cantina per il Centro-Sud America.

cl. 70 – 40% vol.



Naga 10 anni

Il nome Naga Rum si ispira ai “Naga”, mitologici uomini-serpente, presenti nella cultura induista, buddhista e vedica. Naga rum è prodotto in Indonesia con canna da zucchero locale; viene prodotto e distillato nel Nord dell’Isola di Java secondo un processo di **lavorazione ancestrale**.

La fermentazione della melassa è lenta e viene arricchita dall’aggiunta di **lievito di riso rosso giavanese**.

Naga Rum è il risultato dell’assemblaggio di distillati **in antichi “Pot Still”** e in colonna. Successivamente viene fatto un primo affinamento in **botti di legno locale dette “Jatti”**, e subito dopo un secondo passaggio di invecchiamento in botti ex – Bourbon.

Distillato cinque volte con metodo a colonna, invecchia **dieci anni** in botti che in precedenza hanno contenuto Bourbon. Grazie alla sua lunga permanenza in legno acquista profumi di zucchero di canna, speziati e legnosi. Al gusto è rotondo con sentori di spezie e frutta candita.



Ron Santiago de Cuba 8 anni

Un rum invecchiato in botti di rovere bianco per almeno 8 anni. Si presenta di colore ambrato scuro, di aspetto brillante, ben equilibrato, con sapore persistente e caratteristico. Di aroma raffinato, con corpo e ben strutturato, è ideale da bere liscio per assaporarne l'intenso bouquet.



beverfood
.com

- **Don Papa Rye Aged Rum**

- La release di Don Papa Rum nasce dalle diverse influenze che hanno contraddistinto la storia delle **Filippine**.
- Negli ultimi tre secoli, infatti, l'arcipelago asiatico ha subito diverse occupazioni, ultima delle quali quella statunitense.
- La nuova edizione unisce tutto il carattere ricco e dolce del Rum filippino alla magia e poesia dell'epoca del Proibizionismo. La maggior parte dei whisky prodotti negli Stati Uniti negli anni '20 erano prevalentemente Rye, ovvero whisky in cui la componente predominante era la segale. Dopo l'uscita dei primi Bourbon, più dolci e fruibili da parte del grande pubblico, il Rye conobbe un periodo di decadenza a causa della sua complessità e del costo più elevato.
- Distillato a colonna, il rum viene immediatamente fatto invecchiare nelle botti di Rye Whisky che donano note speziate, vegetali e intense. Trascorre almeno 4 anni nei magazzini alle pendici del Monte Kanlaon e quindi viene imbottigliato. L'effetto delle alte temperature registrate sull'Isola di Negros influenza l'invecchiamento: il legno rilascia i suoi sentori in modo marcato e il rum guadagna in profondità e gradazione. Al naso riporta note secche e speziate che al gusto si aprono verso il miele e il pepe con un finale molto delicato e sorprendentemente tendente alla mela.
- Tutto il profumo del legno che ha contenuto Rye Whisky è ben percepibile e fornisce una nota legnosa e leggermente sapida anche al gusto. Gradazione 45% vol. 70cl

PUSSEY'S
 **RUM**



Pusser's Gunpowder Proof

Il Rum British Navy Pusser's Gunpowder si rifà alla miscela di rum delle Indie Occidentali utilizzata prima che la Royal Navy dismettesse la razione giornaliera nel 1970. Questa caratteristica lo rende uno degli spiriti più autentici e storici oggi disponibili. Non vengono aggiunti aromi o colori artificiali. Ha vinto molti premi nei World Rum Awards e a San Francisco. Al naso si avvertono i sentori di melassa pungente, toffee, miele e vaniglia con legno, cannella, noce moscata e zenzero.

Il Rum Pusser's è realizzato con la Melassa dello zucchero Demerara proveniente dal "Giardino dei Caraibi", così viene chiamata la **Guyana**. Pusser's Rum è il prodotto di tre alambicchi della Guyana tra cui uno in legno doppio e ricurvo, messo in funzione per la prima volta nel 1732 nella città costiera di Port Mourant. Il legno amazzonico "Greenheart" con cui è stato costruito questo storico alambicco ha assorbito per secoli i sentori organici dello storico "Navy Rum": ciò rende il blend finale unico nel suo genere.

Al palato risulta pieno con uno spiccato profilo gustativo e sensoriale. Il finale è lungo e, nonostante la sua carica alcolica, sorprendentemente rotondo. cl. 70 – 54,5% vol.