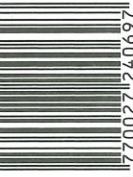


ISSN 0027-240X



N. 09 · A. IV · 02.2021 | € 10

JAMES

MAGAZINE



Louis
ROEDERER
ET
PHILIPPE
STARCK
CHAMPAGNE
BRUT NATURE
BLANC 2012



/ LOUNGE

Bruno Petronilli

HSE VSOP Lo spirito della Martinica

Una distilleria figlia di una terra florida e generosa che affonda le radici nel passato stesso del Rhum Agricole

...

Habitation Saint-Étienne 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 testimonia il sistema abitativo specifico della Martinica ed è monumento nazionale. Nel 1882, Saint-Étienne fu acquistata da Amédée Aubéry, un giovane capitano d’industria che sarebbe diventato una delle figure emblematiche dell’economia martinicana: fu lui a richiedere la “AOC” del rhum per la Martinica, che in Francia equivale alla denominazione d’origine controllata. Trasformò la raffineria di zucchero in una distilleria agricola e iniziò la modernizzazione delle infrastrutture, installando le ferrovie sul sito della distilleria e ottenendo l’energia idraulica dal fiume Lézarde attraverso un canale di pietra che attraversava il giardino creolo.

Oggi il gruppo HSE è proprietario di maggioranza della distilleria “Le Simon” che produce per altri brand in commercio anche in Italia, garantendo una completa filiera produttiva. HSE è anche proprietaria terriera da molte generazioni, lavorando l’85% della canna da zucchero utilizzata e non acquistandola solo da altri come molti player della Martinica. Inoltre, in patria, è al terzo posto per vendite, offrendo quindi un prodotto che piace alla popolazione che sa apprezzare veramente il rhum agricole.

Per dare origine a prodotti diversi e a differenti sentori, il territorio di produzione si divide in tre zone: una vulcanica più a ovest, un’altra marina più a est, mentre l’ultima è nel centro isola. I rhum bianchi di HSE riposano fino a due anni in inox, caratteristica unica per stabilizzare il prodotto e ammorbidirlo. Nella gamma di HSE c’è anche una referenza mono-varietale di canna da zucchero “d’oro” e *mono-parcellaire*, proveniente da uno speciale cru dalle qualità eccezionali.

HSE è stato il precursore, rispetto a tutti i produttori in Martinica, degli invecchiamenti con botti speciali e dei *finish* di qualità (Porto, Sherry, Whisky) avendoli presentati per primi al RumFest di Parigi molti anni fa. La base di partenza degli invecchiamenti sono solo botti vergini di legno americano, di modo che non ci siano differenze nei prodotti invecchiati (derivanti invece dai diversi prodotti contenuti nelle botti utilizzate in precedenza, come ad esempio per le botti ex-bourbon). Successivamente sono impiegate botti di legno francese e, in alcuni casi, botti di Limousin. HSE VSOP gode di un lungo invecchiamento in botti di rovere bianco americano, che conferisce a questo straordinario rhum un sapore “creolo”. Un ventaglio aromatico speziato e ricco di note di frutta candita come albicocca, pesca, melone, che si fondono a suggestivi profumi di mandorle tostate, caramello, caffè e chiodi di garofano. Al palato ritorna una energia impressionante, caldo, morbido e sempre equilibrato.



Habitation Saint-Etienne
Gros Morne
Martinica
Tel. +596.596574932
www.rhum-hse.com

/ LOUNGE

Bruno Petronilli

Westward L’America in un Single Malt

Nato a Portland nel 2004 e importato in Italia da Rinaldi 1957 è il più premiato tra gli whiskey prodotti negli Stati Uniti

...

Westward è l’American Single Malt più premiato: tra gli altri riconoscimenti, spiccano una doppia Medaglia d’Oro ottenuta alla San Francisco World Spirits Competition 2020, un risultato di 93 centesimi alla Ultimate Spirits Challenge, un punteggio di 94 centesimi di Wine Enthusiast e una presenza nelle prime posizioni nella lista del Wall Street Journal sui migliori American Single Malts.

In Westward si insegua la perfezione creando il gusto in un lento processo. Fermentato come una birra, Westward American Single Malt viene quindi distillato come uno Scotch e invecchiato come un Bourbon. In Westward, tutto parte dall’orzo che cresce primariamente negli stati dell’Oregon e di Washington. Viene maltato per creare una birra American Ale utilizzando lieviti di birra e una lenta fermentazione a bassa temperatura e alla Westward Distillery la birra viene successivamente distillata due volte in pot still che i mastri distillatori hanno disegnato per creare un distillato robusto. I distillatori trasformano così la loro fresca, saporita birra in whiskey. Westward viene fatto invecchiare fino alla perfezione in Oregon dove estati caldissime e secche precedono inverni freddi e umidi, rappresentando il clima ideale per invecchiare un grande whiskey. Affina in botti di quercia americane vergini, leggermente tostate, selezionate per accentuare pienezza e rotondità. Infine, il whiskey viene spostato dalle grandi botti in lotti più piccoli per raggiungere il profilo tipico di gusto di Westward, ben bilanciato e pieno. Westward è imbottigliato senza filtrazione a freddo e senza nessun tipo di additivo per mantenere tutta la sua texture e complessità.

L’Oregon è famoso per la sua meravigliosa Costa del Pacifico, per i suoi vulcani, laghi immensi e deserti senza fine, ma è anche rinomato per le sue birre artigianali. Questa cultura ha influenzato enormemente Thomas Mooney e Christian Krogstad, che hanno scelto un lievito di birra per le loro fermentazioni lente e a basse temperature. In più, Miles Munroe, Distillatore di Westward, è un mastro birraio. Tutti i passaggi della produzione di Westward vengono eseguiti per esaltare l’espressione aromatica della materia prima: l’orzo. Costantemente alla ricerca della perfezione, i due fondatori sono guidati dalla filosofia del “*minimal distilling*”: sono fermi e risoluti nel non scendere a compromessi e grazie a questo sono diventati negli anni un punto di riferimento per la distillazione artigianale americana. Sono anche co-fondatori dell’American Single Malt Whiskey Commission.

Westward American Single Malt ostenta grande ricchezza aromatica: un aroma suadente di mandorla amara, iconico e meraviglioso, si fonde a succulente note di pan di spezie e ciliegia, in un quadro di estrema e gradevole armonia. Al palato è deciso, levigato, una strabiliante pulizia e un’esemplare purezza non smettono mai di accompagnare il sorso, che rimane inevitabilmente lunghissimo e piacevole.



Westward Distillery
65 SE Washington St
Portland, Oregon
Tel. +1.503.2353174
www.westwardwhiskey.com