

N. 20 - A. VI - 11.2023 | € 10

JAMES[®]

CHAMPAGNE WINE FOOD TRAVEL ART HOTEL LIFESTYLE

MAGAZINE





La storica casa del sud-est dell'isola caraibica rilancia il suo prodotto più longevo e pregiato. E lo fa con i passi di danza di Carlos Acosta

RON Santiago *il sole nel bicchiere* DE CUBA

di Andrea Cuomo

Santiago de Cuba è una città musicale, che bagna i suoi calcagni nel Mar dei Caraibi e danza sinuosa sotto un sole benevolo e instancabile. Una terra zuccherosa e languida, nell'angolo sudorientale dell'isola a forma di sigaro, che produce una canna da zucchero particolarmente esuberante che a sua volta dà vita a un rum, anzi a un Ron, dolce come un ricordo e vellutato come le labbra di una donna. Non a caso gli esperti la definiscono la "cuna del Ron ligero", e se pensate che "cuna" significa culla, la traduzione è presto fatta. Da questi luoghi arriva il Ron Santiago de Cuba 20 Years Old Extra Anejo Gran Reserva, un prodotto che torna sul mercato come punta qualitativa di una casa tradizionale, e con una nuova veste, una bottiglia serigrafata con immagini della città di Santiago contenuta a sua volta in una scatola minuziosamente lavorata, che simbolizza l'impegno e la dedizione da miniaturista che servono alla produzione di un Ron come si deve. Il Santiago de Cuba 20-Years-old è stato presentato nel corso di una serata per pochi intimi al Frameless di Londra a cui abbiamo avuto la buona sorte di partecipare, degustando in anteprima il prodotto al termine di una eccellente cena preparata dall'esuberante

chef cubano Ruben Acosta. È invecchiato in piccole botti di quercia bianca e, secondo le rigide norme produttive di Cuba, riporta in etichetta l'età della componente più giovane tra quelle usate per crearlo, ciò che allunga ancora il calendario. I metodi sono tradizionali, i Maestros del Ron Cubano hanno lavorato a lungo per identificare la silhouette più adatta a rappresentare lo spirito di questo angolo incantato dell'isola, seducente eppure accogliente. Morbido e corposo al tatto, esibisce aromi di caffè, di cioccolato, di cacao, di caramello che surfano tra dolce e secco, personalmente troviamo vibrante il finale speziato che ben bilancia il pur riconoscibile apporto vanigliato del rovere. Un rum certamente da amatore, che può essere degustato in differenti momenti della giornata (per i grandi si trova posto sempre) ma che dà il suo meglio dopo cena, come è capitato a noi, quando le chiacchiere e l'intimità si fanno spazio nella serata, magari con un po' di cioccolato fondente che ne sottolinea dialetticamente la suadanza. Per il bicchiere fate voi, ma un Old Fashioned o un bicchiere da Cognac svolgeranno alla grande la loro mansione. Uno dei punti forti dell'Extra Anejo sono le botti di lunghissima militanza. "È un privilegio lavorare





con botti che sono state utilizzate per più di novant'anni e con alcune delle riserve più longeve che abbiamo alla Don Panchi", dicono Tano Palencia e Julio Ayán Rey, due dei Maestros del Ron cubano che si sono adoperati per creare questo distillato, e che spiegano con tono rilassato i loro obiettivi. "I nostri rum sono destinati a coloro che cercano l'aroma e il gusto di Cuba e la nostra espressione 20 anni non fa eccezione, la vogliamo autentica e impossibile da imitare. Per almeno due decenni questo prodotto ambrato ha riposato accanto ad alcune delle riserve più antiche di Cuba, assorbendo i suoni della città di Santiago per creare un rum che danza in ogni bicchiere".

Ogni riferimento alla danza è puramente voluto, dal momento che il rilancio del Ron Santiago de Cuba 20-Years-Old Extra Anejo Gran Reserva avviene seguendo i passi di Carlos Acosta, celebre ballerino cubano e orgoglio dell'isola – bastava sbirciare come lo guardavano i suoi connazionali nella lunga serata londinese – che al distillato ha dedicato un cortometraggio nel quale balla libero eppure padrone del suo corpo, a sottolineare le affinità tra l'arte coreutica e quella della creazione di un buon rum: creatività, controllo, pazienza, dominio del tempo e del ritmo. "Questo pezzo" racconta Acosta, "racconta la storia della passione e della disciplina che servono ai Maestros del Ron Cubano per creare un prodotto dall'equilibrio ineguagliabile che balla in ogni bicchiere e le sue analogie con la padronanza dell'arte della danza classica: bilanciare i propri istinti creativi naturali con anni e anni di duro lavoro, passione e dedizione". Acosta, 50 anni magnificamente portati, si è formato alla Scuola nazionale del balletto dell'Avana e ha danzato nel corso della sua carriera, col suo stile atletico ed emotivo, con alcune delle compagnie più prestigiose del mondo, trovando poi casa al Royal Ballet di Londra, città dove, dopo il suo ritiro dalla attività nel 2016, ha aperto una sua accademia e la Carlo Acosta Dance Foundation, con la quale si propone di fornire ai giovani talenti della danza che provengono da contesti meno fortunati le stesse opportunità che lui ha avuto a inizio carriera. Personalità multiforme, calore caraibico ma sguardo sempre rivolto al mondo, ha scritto due libri (tra i quali l'autobiografia "No Way Home") e ha recitato nel film "Yuli", ispirato alla sua vita, per il quale è stato nominato migliore attore esordiente al premio Goya in Spagna.

Ron Santiago de Cuba è un marchio leggendario della tradizione rumistica del sud-est dell'isola, celebre per la produzione dell'Extra Anejo 11 anni, considerato dagli esperti particolarmente adatto in mixology per creare un daiquiri comme-il-faut. La sua gamma comprende anche un Carta Blanca ABV 38%, un Anejo ABV 40% e un Extra Anejo 12 anni ABV 40%. Il forte investimento nel rilancio del 20 anni Extra Anejo Gran Reserva si spiega, come racconta Sara Playa, marketing manager dell'azienda, con il desiderio di capitalizzare "la forte crescita registrata negli ultimi anni nella categoria dei rum di fascia alta. I volumi premium e superiori sono destinati ad aumentare in media del 6% su base annua tra il 2021 e il 2026. Questa crescita è in gran parte guidata dai consumatori che continuano a cercare prodotti ricchi di autenticità e di legami con il territorio di provenienza". Di certo il caso del Santiago di Cuba 20 anni, un dolce sorso dell'isola.

Santiago de Cuba è distribuito in Italia da
www.rinaldi1957.it



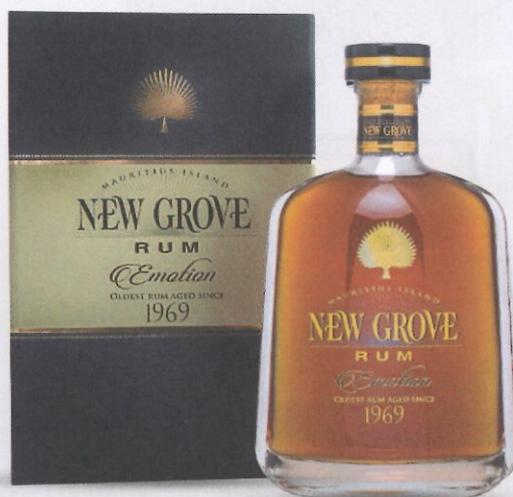
Show Case & Spirits CIGARS

di Nicola Di Nunzio



ENGINE CARONI

Caroni è un rum che arriva dall'isola di Trinidad, la cui distilleria, attiva dal 1918, venne chiusa nel 2003. Da allora le botti che contenevano quel prestigioso distillato hanno continuato a riposare indisturbate e questo ha reso il prodotto ancora più prezioso. Nel 2004 la distilleria è stata riscoperta, le botti sono state svuotate e i rum imbottigliati, facendo scoppiare la "Caroni mania". Engine è stato invecchiato per sei mesi in botti che hanno contenuto rum Caroni 1998, regalando al gin una complessità tutta da scoprire e degustare. Engine Caroni è stato prodotto in edizione limitata in 5.000 bottiglie numerate.
www.engine.land



RUM NEW GROOVE EMOTION 1969

Tradizione, arte e passione caratterizzano questo Rum. Si tratta di un blend di annate d'eccezione attentamente selezionate da un range di anni che va dal 1969 al 2008. La sua essenza risulta fruttata con un'aggiunta di note dolci e burrose. Al palato presenta un retrogusto citrico e di spezie dolci.
Distribuito in Italia da www.rinaldi1957.it



PARTAGÁS CORONAS 2002

Paese: Cuba

Vitola de galera: Coronas

Misure: 142 mm per 42 RG

Il Partagás Coronas è un sigaro che è rimasto nel cuore di tutti gli aficionados di sigari cubani. Il sigaro degustato proviene da un Cabinet da 50 sigari del 2002 e purtroppo ad oggi non risulta più in produzione. Il Coronas si presenta con una capa colorado, dai toni rossi ed uniforme. Al tatto risulta serica con un riempimento regolare. A crudo si avvertono aromi tostati e frutta secca. Nel primo terzo si percepiscono frutta secca, terra e legno, con una forza media. Nel secondo terzo il sigaro inizia a prendere corpo e si avvertono aromi tostati in prevalenza, con terra, cuoio e caffè in sottofondo. Nel finale la forza risulta medio-forte e si percepiscono terra e cuoio in maniera predominante, insieme ad aromi tostati e un accenno di pepe nero. Il sigaro presenta un armonico equilibrio gusto-olfattivo, un'ampia complessità aromatica e una continua evoluzione.



PARTAGÁS ALIADOS LCDH & SP

Paese: Cuba

Vitola de galera: Delirios

Misure: 167 mm per 45 RG

Partagás, una delle marche più emblematiche di Cuba, arricchisce il suo portafoglio con un inedito sigaro dedicato alle "La Casa del Habano" e agli "Specialisti Habanos": il Partagás Aliados. Il Partagás Aliados LCDH & SP si presenta con una capa maduro e dai toni bruni. Al tatto risulta oleosa, con un riempimento regolare. A crudo si avvertono cacao, caffè e cuoio. Nel primo terzo si percepiscono cacao, caffè, cuoio e terra, con una forza media. Nel secondo terzo il sigaro prende corpo e si avvertono cacao, caffè, note tostate e pepe nero. Nel finale si percepiscono in prevalenza caffè, cuoio e note tostate, terra e pepe nero in sottofondo e la forza risulta ben presente. Il sigaro presenta un armonico equilibrio gusto-olfattivo, un'ampia complessità aromatica e una continua evoluzione.



NAGA AGED 10 Y.O. SIAM EDITION 2011 FULL PROOF

Rum ad alta gradazione, matura per dieci anni in botti che hanno contenuto Bourbon, quindi viene trasferito in botti speciali realizzate in legno di teak. Il tipo di legno proveniente dall'Indonesia conferisce al Naga Full Proof una piacevole profondità.

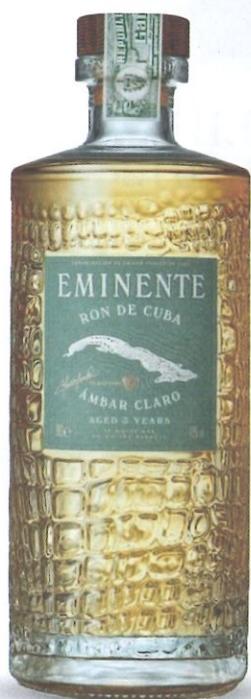
Distribuito in Italia da www.rinaldi1957.it



721 VERMOUTH ROSSO DIBALDO

Nel riminese, un originale vermouth a base di rosso dell'Emilia-Romagna e una miscelanea di oltre 25 erbe che, soprannominato come il "Vermouth del Profumiere", in miscelazione sprigiona la sua sfaccettata struttura aromatica impregnata di timo, erbe alpine che verticalizzano il sorso, che si scalda nel fin di bocca con uno strato più dolce a morbido. In versione liscia, i 17,5 gradi alcolici si sposano all'amarena, alla ciliegia e aloni balsamici. Da provare in un Americano.

www.dibaldospirits.com



RUM EMINENTE ÁMBAR CLARO

Il Rum Eminente Ámbar Claro è un prodotto che si distingue per la sua complessità di aromi fruttati e speziati che si sposano con dolci sentori di caramello. Nasce a Cuba, anche conosciuta come "Isla de Cocodrillo", dall'assemblaggio di una ricca percentuale del 30% di aguardientes invecchiati, affinato per tre anni in botti di rovere ex Bourbon. Si tratta di un rum morbido e robusto che al tempo stesso regala cenni freschi ed armoniosi. Il processo di distillazione e i suoi segreti sono nelle mani di César Martí, il più giovane Maestro Ronero di Cuba.

Importato in Italia da www.moethennessy.it



RAMÓN ALLONES ALLONES SPECIALLY SELECTED

Paese: Cuba

Vitola de galera: Robustos

Misure: 124 mm per 50 RG

Il vitolaro della marca era abbastanza referenziato nel passato, con in produzione sigari del calibro dell'Allones No.1 (Dalia), del Gigantes (vitola 109), del Coronas e del Club Coronas ad oggi tutti fuori produzione, ma l'Allones Specially Selected è sopravvissuto ai numerosi tagli effettuati nel vitolaro della marca. Il Robusto di Ramón Allones si presenta con una capa colorado maturo, ben tesa, luminosa e dai toni rossi. Al tatto la costruzione risulta eccellente, con un riempimento regolare. A crudo si avvertono aromi di cioccolato e caffè. Una volta acceso, emergono fin da subito cacao, frutta secca ed un accenno di caffè. Nel secondo terzo si riscontra una buona evoluzione aromatica, con sentori di cacao, terra, spezie e caffè. Nel finale il sigaro continua la sua ottima evoluzione, con aromi di spezie, legno e terra ben presenti e con una forza ben sostenuta. Si evidenzia una ricca complessità aromatica ed una buona armonia gusto olfattiva.



MONTECRISTO WIDE EDMUNDO

Paese: Cuba

Vitola de galera: Duke No.3

Misure: 125 mm per 54 RG

Il Montecristo Wide Edmundo è stato presentato ufficialmente in Italia nel corso del XVII Amigos de Partagás e i partecipanti alla "Fiesta cubana la Gozadera" hanno avuto il privilegio di poter degustare in anteprima questa novità. Il Montecristo Wide Edmundo si presenta con una capa colorado, luminosa, dai toni rossi ed uniforme. Al tatto la capa risulta vellutata, con un riempimento regolare. A crudo si evidenziano cacao ed aromi tostati. Nel primo terzo si percepiscono cacao, note tostate e noce, con una forza media. La fumata prosegue su un registro aromatico dolce, con cacao, caffè e note tostate in prevalenza. Nel finale si avvertono prevalentemente cacao e caffè, una nota speziata in sottofondo e con una forza medio-forte. L'evoluzione risulta continua e il sigaro mostra un armonico equilibrio gusto-olfattivo, una fine qualità aromatica e una lunga persistenza post-fumata.



H. UPMANN NOELLAS LCDH

Paese: Cuba

Vitola de galera: Cosacos

Misure: 135 mm per 42 RG

Il packaging in cui viene conservato il Noellas di H. Upmann è molto interessante, in quanto è posto all'interno di una giara di vetro, che contribuisce a far maturare il sigaro al suo interno in maniera eccellente. Da un primo esame visivo il Noellas si presenta con una capa oleosa colorado-maturo, luminosa, dai toni rossi ed uniforme. Al tatto il riempimento è regolare. A crudo si evidenziano sentori di cacao ed aromi tostati. Nel primo terzo si percepiscono aromi di cacao, note tostate e noce, con una forza media. La fumata prosegue su un registro aromatico dolce, con cacao, caffè e note tostate in prevalenza. Nel finale si percepiscono in prevalenza cacao e caffè e una nota speziata in sottofondo, con una forza medio-forte. L'evoluzione risulta continua ed il sigaro mostra un armonico equilibrio gusto-olfattivo, una fine qualità aromatica e una lunga persistenza post-fumata.



GIN OCCITAN

Occitan è un Gin artigianale italiano realizzato con bacche di ginepro raccolte a mano sulle Alpi delle Valli Alpine Occidentali, dove ancor si parla l'Occitano, nato dalla storica ricetta "Liquore di ginepro secco" prodotta da Bordiga dal 1888. La produzione prevede un procedimento antico e tradizionale con il solo utilizzo di materie prime di alta qualità. Le botaniche (Ginepro, Angelica, Cardamomo e Coriandolo) vengono lasciate in macerazione in puro alcool di grano da 48 a 72 ore con un procedimento totalmente artigianale senza l'utilizzo di ultrasuoni, centrifughe per estrazione di oli essenziali o altri metodi non naturali. Di aspetto cristallino e trasparente, si apre su un bouquet caratteristico e intenso di spezie accompagnato da profumi floreali e di agrumi. Al gusto si presenta intenso, rotondo ed equilibrato, fresco e persistente nel finale.
www.bordiga1888.it

BRANDY VILLA ZARRI 30 ANNI

Il nuovo Brandy 30 anni Assemblaggio 1987/88 segue la scia del Brandy 25 anni Anniversario e si compone anch'esso della miscela di nove distillati di vino Trebbiano Toscano e Trebbiano Romagnolo delle vendemmie 1987 e 1988. Il più giovane Brandy che compone questa miscela è rimasto per oltre 30 anni ad invecchiare in botticelle di rovere francese della capacità di 350 litri. Tutti i vini sono stati distillati a mezzo di un Alambicco Charentais a due passaggi, un piccolo impianto di distillazione fabbricato interamente in rame che, maneggiato con sapienza, permette di ottenere distillati di vino di qualità superba. L'invecchiamento dei Brandy avviene in piccole botti di rovere di Limousin e di Allier. È Brandy completamente naturale, cioè privo di coloranti, zucchero e aromatizzanti. Questo Brandy è stato imbottigliato nel mese di novembre 2020. Distribuito in Italia da www.rinaldi1957.it



LAGG KILMORY

Lagg Single Malt Kilmory è una referenza continuativa e un fulgido esempio della produzione della distilleria Lagg. Matura al 100% in botti ex-Bourbon di primo utilizzo, per poi essere imbottigliato a 46% vol. senza filtrazione a freddo, né aggiunta di coloranti. Il suo gusto è vibrante e fresco. L'influenza della torba combinata a quella cremosa di vaniglia, propria del rovere americano, costituisce la colonna dorsale di questo Lagg Single Malt. Si può dire che l'espressione di Kilmory rappresenta lo stile della distilleria che si concentra totalmente sull'utilizzo di botti ex-Bourbon e sul suo caratteristico spirito torbato. Kilmory è il nome del comune di appartenenza del paese di Lagg. È qui il cuore della distillazione sull'Isola di Arran, la quale ha preso il via a partire da zero. Si presenta di colore oro. Al naso si avvertono sentori di erica affumicata e di agrumi carbonizzati. L'iniziale esplosione di frutta al palato lascia, successivamente, il posto alle note di fumo per un lungo e duraturo finale. Distribuito in Italia da www.rinaldi1957.it



ANTICO TOSCANO® 50° ANNIVERSARIO

Paese: Italia

Fascia: Kentucky nordamericano dal Tennessee

Ripieno: Kentucky italiano dalla Toscana e nordamericano da Kentucky e Tennessee

In occasione dei 50 anni dalla sua uscita sul mercato, Manifatture Sigaro Toscano celebra il sigaro Antico Toscano® con un prodotto arrotolato interamente a mano dalle più esperte sigaraie della Manifattura di Lucca. La sua fascia di Kentucky nordamericano del Tennessee, selezionata tra le foglie di miglior qualità, viene affumicata per più di 30 giorni con legna di Hickory (noce americano) ed Oak (tipica quercia) di forte essenza. L'Antico Toscano® 50° Anniversario a prima vista si presenta con una fascia scura, luminosa e dai toni bruni e al tatto si presenta leggermente venata. A crudo si avvertono cuoio e legno. Nel primo terzo si evidenzia una forza media e si avvertono frutta secca, terra e spezie dolci. Nel secondo terzo si nota una forza crescente e si avvertono note tostate, frutta secca, cuoio e terra in prevalenza. Nel finale il sigaro prosegue con aromi tostate, legno, terra, cuoio e una forza ben sostenuta. L'evoluzione è dinamica, con una ottima complessità aromatica.



TOSCANO® ANTICA TRADIZIONE

Paese: Italia

Fascia: Kentucky italiano

Ripieno: Kentucky italiano e nordamericano

Il sigaro Toscano Antica Tradizione è un sigaro di qualità decisamente superiore, ideato nel 2010 per celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia nell'anno successivo. Il sigaro si presenta con una fascia color tonaca di frate, dai toni bruni. Al tatto si presenta serica con lievi venature. A crudo si avvertono cuoio e note tostate. Dai primi puff si evidenzia una forza media e si percepiscono cuoio, cacao, caffè e pepe nero. Nel secondo terzo il sigaro prende corpo e, oltre alla nota piccante che accompagna la fumata, si percepiscono cacao, pepe nero, noce e note tostate. Nel finale il sigaro prosegue su un registro dolce, con aromi tostate, cuoio, caffè e pepe nero, ed in sottofondo note affumicate, con una forza invadente. Ottima l'evoluzione percepita così come l'ampia complessità aromatica.