

Questo magazine è un allegato del sito www.turismodelgusto.com

Direttore Responsabile Roberto Rabachino

Gran Canaria

nel fondo del mar

Rum Admiral Rodney

nel cuore dei Caraibi

Barcolana 55

il Ministro Lollobrigida a bordo di Prosecco
Doc Shockwave3

San Genesio

incantevole ristorante affacciato sui boschi
della collina torinese

La Vallonia

il segreto meglio custodito del Belgio

#TuttoDrink

8 I Rum distribuiti da Rinaldi 1957 vincono metà delle medaglie a ShowRUM a Roma



I Rum distribuiti da Rinaldi 1957 vincono metà delle medaglie a ShowRUM a Roma

A cura di **Redazione Centrale TdG**

Annunciati pochi giorni fa a Roma i premi della **Tasting Competition**, la prima competition al mondo (nata 11 anni fa) in cui i prodotti vengono divisi per tipologia di alambicco, per invecchiamento e per tipologia di materia prima.

Continua per la società bolognese il successo legato al distillato di canna da zucchero: sono ben 9 i premi ricevuti (su un totale di 18 premi dedicati al rum e alla cachaca) da Rinaldi 1957: sei sono nella categoria “agricoli” con brand conosciuti dagli esperti italiani e mondiali. Vediamo quali sono e che caratteristiche hanno.

CENTENARIO

Dal 1969, è attiva la Centenario Internacional S.A. (CISA) che produce e distribuisce i Rum più pregiati del Costa Rica. Il clima tropicale della Costa Rica, favorito dal terreno vulcanico e dalle ricchezze naturali, sono condizioni ideali per la raccolta della canna da zucchero. 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

Dal 1969, è attiva la Centenario Internacional S.A. (CISA) che produce e distribuisce i Rum più pregiati del Costa Rica. Il clima tropicale della Costa Rica, favorito dal terreno vulcanico e dalle ricchezze naturali, sono condizioni ideali per la raccolta della canna da zucchero. 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.



Ron Centenario Fundación 25 – Traditional Rum Solera Ageing

Realizzato con rum selezionati dalla Gran Riserva dell'Azienda con metodo Solera che miscela invecchiamenti dai 6 ai 25 anni. Al naso è molto aromatico con forti sentori di legno e mela verde. Al gusto è dolce, molto legnoso e la sua armonia di frutta verde lo rende un rum da apprezzare liscio grazie al suo perfetto bilanciamento.

COLOMA

La famiglia Constain è la creatrice del Coloma Rum nel 1959. Alberto Constain Medina è diventato il proprietario della “hacienda” costruita alla fine del diciannovesimo secolo nel villaggio di Fusagasuga nel centro della Colombia. Inizialmente coltivano caffè, chiamato Coloma, qualche anno dopo producono un liquore con lo stesso nome che diventa molto popolare in tutto il Paese. Nonostante fosse un loro sogno poter aprire una distilleria di rum, al tempo per la legge colombiana non era permesso.

Nel 2005 la legge cambia e viene permessa la distillazione in aziende private. Il figlio decide di ricominciare la produzione di rum con l'aiuto di due master blenders colombiane, Sandra Reatigui e Judith Ramirez. Coloma viene prodotto dalla distillazione della melassa, riposa per 8 anni in botti rovere che hanno contenuto in precedenza bourbon e dai 6 ai 12 mesi finisce il suo affinamento in botti utilizzate per lo stoccaggio dell'omonimo liquore al caffè.

Coloma 15 anni

Distillato dalla melassa di due varietà di canne, Coloma 15 anni è invecchiato in botti di rovere americano, usato una volta per invecchiare il Bourbon e poi da 3 a 5 mesi in botti di rovere di liquore ex-caffè.



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. Questa tradizione durò sino al 31 luglio 1970.

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 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.



O'REIZINHO

La distilleria o'Reizinho è stata registrata ufficialmente nel 2013 sull'Isola di Madeira, ma la sua fondazione risale a tempi precedenti. 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.

È un rum agricolo, realizzato con puro succo di canna da zucchero, che esce da un alambicco tradizionale portoghese.

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'Reizinho. Ha volume alcolico di 52,6%. Il periodo di invecchiamento di 6 anni ha luogo in ex-botti di vino di Madeira.



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%.



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. 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.

HSE Parcelleire 2016 – Premio: Agricole Style Blanc

La varietà di canna R570, utilizzata per questo eccezionale rum è anche chiamata “cane d’or” e dona un’eccezionale ricchezza aromatica che viene esaltata dal riposo in inox per un anno e mezzo.



HSE V.S.O.P. Réserve Speciale – Premio: Agricole Style 4-7 anni di invecchiamento

Questo Rum proviene da una selezione delle annate più antiche dell’Habitation dal 1960. Questa eau-de-vie è il risultato di una complessa ricerca in cui ogni passaggio è stato ben padroneggiato. Ha un volume alcolico di 45%.



MONTEBELLO

La distilleria Montebello della Guadalupa, è stata fondata dalla famiglia Dolomie nel 1930, e si trova nella piccola cittadina di Petit-Bourg, situata nella zona orientale dell'isola di Basse-Terre, appartenente al dipartimento francese di Guadalupa. 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 Vieux 8 ans – Rum Agricole Style 8-12 yo (Column still)

Rum invecchiato per 8 anni in botti di rovere americana ex-Bourbon rispecchia la ricchezza della superba annata del 2007. Il suo colore è un misto tra oro e rame.



BARBANCOURT

Nel 1862, Dupré Barbancourt cominciò ad applicare il metodo di produzione tradizionale nativo del Cognac, regione da cui proveniva – che include la doppia distillazione e l'invecchiamento in rovere francese – per distillare la canna da zucchero in Haiti. Grazie alla collaborazione di più di tremila coltivatori, coltiviamo, nei 120 ettari di proprietà, la varietà “Madame Mevs” per il suo potenziale aromatico.

La fermentazione è lunga fino a 48 ore. Il nostro processo di creazione è rimasto lo stesso sin dal principio; solo l'attrezzatura si è evoluta. I Rum Barbancourt sono gli unici a maturare sull'isola in botti di rovere francese, di Limousine, nelle cantine situate nel cuore della Plaine du Cul-de-Sac.

Il metodo di produzione del Rhum Barbancourt dal 2021 è nel Registro Haitiano dell'Eredità Culturale.

Barbancourt 15yo Reserve du Domaine – Rum Agricole Style >12 yo (Column still)

Originariamente riservata al consumo familiare, la Reserve du Domaine è stata progressivamente aperta alla distribuzione negli anni '60 in quantità limitata. Prodotta a partire da puro succo di canna da zucchero, distillata e invecchiata in botti di quercia.





Welcome to Sugarlandia

DISTRIBUITO DA



RINALDI 1957

www.rinaldi1957.it





Rhum
Barbancourt
HAITIEN DEPUIS 1862

**SI COLTIVA
L'ECCELLENZA.**

