

# Rum, principe dei Caraibi: i cocktail da non perdere

di Lara De Luna

08 Luglio 2023

*Dall'amatissimo Mojito al Daiquiri, senza trascurare Caipirissima e Mai Tai: il distillato della canna da zucchero regala grandi emozioni, soprattutto in estate. Ecco come degustarlo*

“È una bevanda ignobile, che muta anche il più rispettabile degli uomini in un ignobile furtante!”. “Sì, ma perché hai bruciato il rum?!?”. È uno degli scambi di battute più famoso degli ultimi 20 anni di cinema (tondi, perché Pirati dei caraibi - La Maledizione della Prima Luna usciva nelle sale italiane proprio nel 2003), con una Keira Knightley in stato di grazia e un Johnny Depp pronto a regalarci il più indimenticabile furfante pirata della storia del cinema moderno. Quali che siano state le vicende dei protagonisti, come in quella battuta fortunata (si dice improvvisata da Depp), il Rum, il grande principe dei Caraibi è stato il protagonista indiscusso della pentalogia. D'altronde, lì dove il Whisky ha ispirato poesie e accompagnato gentiluomini, il Rum ha ispirato intere generazioni di pirati (reali o mancati) e di conseguenti avventure, meritandosi un'ampia letteratura tutta sua. Tradizionalmente legato all'estate, nonostante la sua altissima gradazione, la sua festa mondiale la festeggiamo l'8 luglio di ogni anno.

la Repubblica

IL GUSTO



la Repubblica

IL GUSTO

**A livello globale, gli alcolici sono diminuiti del 2% nel consumo di volume nel 2022**, principalmente a causa della forte concorrenza cinese, ma stando dai dati di Drinks International, il Rum (insieme al Whisky) mantiene quasi immutata la loro posizione di predominanza.

Non è il commercio, infatti, bensì la sostenibilità la grande sfida che il rum deve affrontare. La conversione dello zucchero grezzo in qualcosa di fermentescibile richiede molta energia e la distillazione, parimenti, molta acqua. Inoltre, la canna da zucchero ha bisogno di molto spazio per crescere e quando le distillerie di rum si trovano spesso in luoghi con spazi limitati, come ad esempio le isole, le materie prime devono essere trasportate. Inquinando.

Tra i grandi marchi che si stanno impegnando di più in questo senso abbiamo Flor de Cana, in Italia distribuito da Velier, un rum caraibico che già dai primi anni del secolo scorso si è attivato per rendere migliore non solo l'ambiente che sfruttava per i suoi obiettivi, ma anche e soprattutto la società.



A close-up photograph of a mojito cocktail in a glass with a lime slice garnish. The drink is light yellow and bubbly, served in a classic mojito glass. A slice of lime is perched on the rim of the glass. The background is softly blurred, showing more of the drink and some greenery.

la Repubblica

IL GUSTO

## I COCKTAIL

### Mojito

Uno dei cocktail più amati in assoluto al mondo, non soltanto dagli appassionati di rum. Di base la sua forza è una ricetta molto semplice e facile da replicare: succo di lime e zucchero per primi, poi mescolare, aggiungere la menta e farla roteare nel bicchiere senza pestarla. Ghiaccio e distillato solo alla fine. La nostra scelta è ricaduta sul **Ron Santiago Carta Blanca**, democratico e decisamente adatto a questo drink. Dal sapore leggero e dolce, viene utilizzato a Cuba come base alcolica per autentici mojito cubani. Per ottenere il suo sapore, matura per 3 anni in botti di rovere americano.

### Daiquiri

Non è più estremamente famoso in Italia, mentre è molto venduto all'estero, ma Daiquiri è un omaggio infinito a semplicità ed eleganza. Ha soli tre ingredienti (il numero giusto, come diceva Gualtiero Marchesi) che permettono la realizzazione di un drink perfetto come aperitivo, grande accompagnatore di piatti di pesce, crostacei e paella. Originario di Cuba, anche in questo caso richiede un ron chiaro, preferibilmente leggero e fruttato. La nostra scelta, però, non è ricaduta su un rum totalmente bianco, ma è un buon compromesso per chi ama dei sapori un po' più morbidi. Si tratta del 2004 Berry Bros. & Rudd Monymusk, botte n. 17, un Single Cask della Jamaica che vi farà innamorare dei suoi sentori di frutta tropicale.



### Mai Tai

Uno dei drink di questa top 5 di maggior carattere, che si allontana dal classico, a tratti basilare, schema dei drink caraibici. Messo al band il rum bianco, si viaggia verso dei sentori decisamente più complessi, con un totem speziato centrale e numerosi altri ricami aromatici. Un risultato che si raggiunge unendo un rum bianco a un giamaicano, di sua natura più speziato e profondo. Per il rum bianco in questo caso possiamo riutilizzare il Carta Blanca che abbiamo già conosciuto in precedenza, mentre per il rum scuro la ricetta si merita che venga lanciato il cuore oltre l'ostacolo. E allora via libera a 2010 Berry Bros. & Rudd Mauritius Rum, botte di porto: Il naso è luminoso ed esaltante con le influenze del rum e della quercia che lavorano in tandem per dare una ricca combinazione di frutti tropicali e frutti di bosco rossi con sentori di mentolo. Esplosivo.

### Caipirissima

No, non stiamo parlando della Caipirina. Quasi. In questo caso parliamo di un drink considerato fondamentale dai conoscitori della materia, anche se è nella media poco conosciuto. Unisce la semplicità del Mojito (in questo caso però pestato) alla struttura della più classica Caipirinha; il risultato è un cocktail fresco e molto aromatico che può fare da base a mille altre ricette. Per renderlo ancora più intenso abbiamo scelto un Agricole della Guadalupa: Rum Vieux Agricole Karukera, prodotto con succo di canna da zucchero e invecchiato almeno 3 anni in piccoli fusti ex-Bourbon e botti di rovere ex-Cognac.

### Dark and Stormy

Altro cocktail essenziale nella storia della miscelazione, amato da molti e sventolato dagli snob del cocktail bar quando devono vantarsi di conoscere drink meno mainstream. Non c'è bisogno di shaker, si versa tutto nel bicchiere e poi si mescola lentamente. Ma tutto cosa? Un rum scuro, preferibilmente dalla Giamaica, e ginger beer, regalandoci un drink decisamente speziato e vivace. Leggiadro all'apparenza, ma in realtà molto strong. Perfetto, oltre ogni dubbio, l'Appleton Dark Jamaica Rum.