

AZIENDE

DISTRIBUZIONE

EVENTI

PRODOTTI & BRANDS

SPIRITS, DISTILLATI, LIQUORI

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

13/10/2023 - 2320 LETTURE



Annunciati pochi giorni fa a Roma i premi della Tasting Competition, la prima competition al mondo (nata undici 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 nove 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

Il Costa Rica è una piccola Repubblica centroamericana che rappresenta un vero e proprio angolo di paradiso per tutti coloro che sono alla ricerca di un autentico contatto con la natura. In Costa Rica, dal 1969, è attiva la Centenario Internacional S.A. (CISA) che produce e distribuisce i Rum più pregiati del Paese e che è presente anche in Italia con i suoi prodotti. Il clima tropicale della Costa Rica, favorito dal terreno vulcanico e dalle ricchezze naturali, sono condizioni ideali per la raccolta della canna da zucchero. Il raccolto avviene coincidente nel periodo estivo. 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.

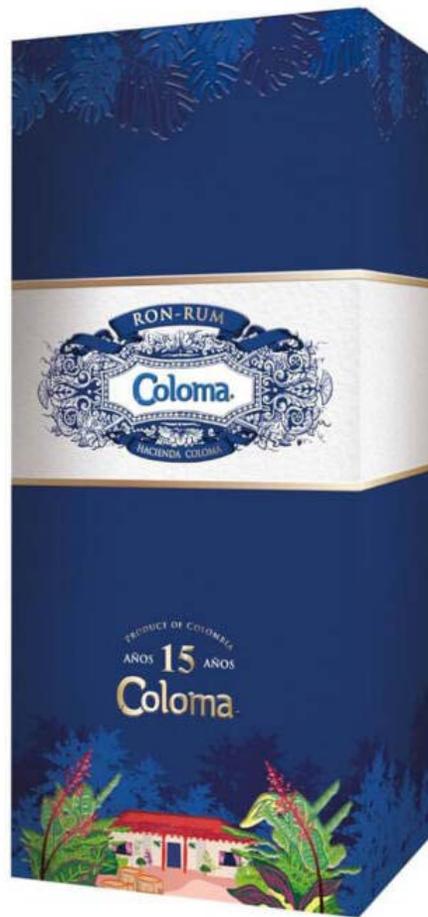


Lena Chedeville e Leonardo Pinto – premiazione Ron Centenario Fundación 25

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 del omonimo liquore al caffè.



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.

Riporta al naso aromi di vaniglia, caffè e cioccolato amaro e delicate note legnose. Al palato troviamo invece vaniglia, moka e legno.

Pusser's

Il "Navy Rum" è stato introdotto per la prima volta dalla Royal Navy nel 1655 come sostituto di birra, brandy e vino.

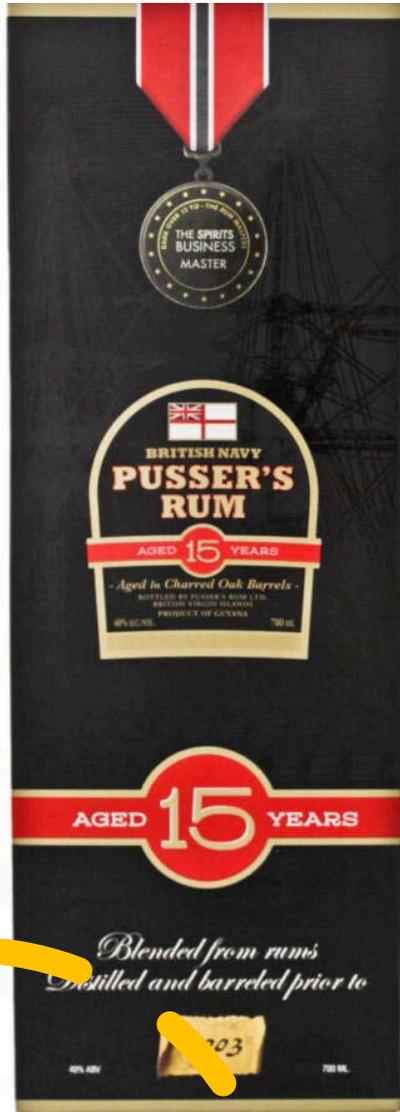
La distribuzione quotidiana del Rum avveniva con precise modalità che si sono evolute per più di 300 anni.

Il nome Pusser's? Una storpiatura del nome "Purser" – l'ufficiale responsabile della distribuzione della razione quotidiana di Rum, detta anche "tot". Da qui deriva il nome Pusser's Rum.

Questa tradizione durò sino al 31 luglio 1970 quando il tot fu abolito, questo giorno è noto come "Black Tot Day".

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 Rum è uno dei Rum più storici e tradizionali in commercio oggi ed è il solo Rum approvato dalla Marina Inglese.



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.

- **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Al naso si avvertono i sentori di zucchero Demerara, frutta secca, spezie e caramello. Al palato risulta pieno e rotondo, ideale da sorseggiare. Il finale è caldo, lungo e rotondo.

O'Rezinho

La distilleria o'Rezinho è stata registrata ufficialmente nel 2013 sull'Isola di Madeira, ma la sua fondazione risale a tempi precedenti. In effetti, la famiglia Ferreira produceva già "aguardente de cana" da molte generazioni, per autoconsumo e per gli amici. 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.

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

Nel primo anno sono stati prodotti 3000 litri e la produzione è arrivata a 15.000 litri nel 2018.



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

- **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Al naso si presenta fruttato con sentori di arancia, vino di Madeira e vaniglia. Al palato è sia dolce che salato, si avvertono le note di vaniglia, uvetta, olive nere, frutti di bosco, ananas, mango e canna da zucchero. Sia avverte anche il sapore del Madeira. Il finale è erbaceo.



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%

- **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Al naso si presenta fruttato con sentori di arancia e vaniglia. Al palato è sia dolce che salato, si avvertono le note di vaniglia, uvetta, olive nere, frutti di bosco, ananas, mango e canna da zucchero.

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. L’insieme architettonico, costituito dal palazzo, che domina la distilleria e le ex capanne degli operai, testimonia il sistema abitativo specifico della Martinica. 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. Allargò la fabbrica e la dotò di una magnifica facciata scandita da 28 finestre con archi che assicurano un’ottima ventilazione dell’edificio. Le ferrovie sono installate sul sito della distilleria: animali da tiro trainano carri che contengono canne da zucchero. L’energia idraulica viene fornita dal fiume Lézarde attraverso un canale di pietra che attraversa il giardino creolo.



HSE Parcellaire 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.

Al naso si apre con intense note di frutta esotica, canna matura e agrumi. Al palato, l’attacco caldo e soave delizierà con la sua straordinaria complessità con aromi di arancia rossa e frutto della passione. Quindi il bouquet aromatico si arricchisce di note floreali e un tocco di pepe bianco con notevole eleganza lunghezza.



Gabriele Rondani e Leonardo Pinto – premiazione HSE VOSP



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. Un Rum notevole con tonalità legnose. 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%.

- **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Al naso è ricco di note di frutta candita: albicocca, pesca, melone, poi ci sono le note di mandorle tostate, caramello, caffè e chiodi di garofano. La bocca è superba e conforta il naso: un attacco ampio e caldo allinea mirabilmente il palato. La sua morbidezza e viscosità accentuano ulteriormente la lunghezza della bocca di questa Riserva Speciale.

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 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. Tutto il processo produttivo viene seguito scrupolosamente dalla famiglia Marsolle che gestisce attualmente la distilleria e si vanta di produrre uno dei Rum più pregiati di tutta la Guadalupa; in Francia il Rum Montebello ha vinto numerosi premi e riconoscimenti ai concorsi riservati a questo distillato.



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. Al naso si rivelano note di piccoli agrumi e cioccolato. Dopo un breve respiro, appaiono note di caffè seguite da frutta cotta, resina di pino e zucchero. Al palato risulta dolce. Sono dominanti le note del caffè.

Un attimo prima del finale si avvertono le note di frutti rossi, arancia amara e nocciole. Il finale è accompagnato da una leggera amarezza e dai tannini.



Paolo Vercellis e Leonardo Pinto – premiazione Montebello Vieux 8 ans

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 della casa che lo aveva adottato: Haiti.

L’attenzione è infatti rivolta alla produzione fin dai campi di canna da zucchero. La nostra unicità è l’aver scelto una canna da zucchero haitiana ibrida. Grazie alla collaborazione di più di tremila coltivatori, abbiamo coltivato, 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. Con la riconfigurazione avvenuta nel 1990, come il nostro fondatore, Dupré Barbancourt, il nostro Mastro Distillatore, Vladimir de Delva, si è ispirato alla tecnica della doppia distillazione della regione di Charente per produrre Rum di alta qualità, utilizzando colonne di distillazione come per i rhum agricole dei “domini francesi” d’oltremare. 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.

Progettata attraverso la cogenerazione, la distilleria è autosufficiente per quanto riguarda acqua ed elettricità. Una proprietà moderna, autonoma ed ecologica.



Valentina Tamburi e Leonardo Pinto – premiazione Barbancourt 15yo Reserve du Domaine



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, la Reserve du Domaine si presenta di colore ambrato con riflessi bronzei e si esprime al naso con frutta esotica. In bocca, le note speziate si uniscono al percepito del naso per un finale rotondo e lungo.