



J/ LOUNGE

Bruno Petronilli

Santiago, la culla del rum cubano

Nella città considerata la capitale culturale dell'isola viene prodotto il ligero, una tipologia particolarmente raffinata del distillato, molto amata dai consumatori locali (ma non solo)

...

Durante i secoli XVI, XVII e XVIII si diffusero nelle Antille diversi metodi per produrre e per miscelare il Ron. A Cuba, grazie all'aiuto di innovazioni tecniche europee e locali, venne sviluppato un prodotto di aroma e di gusto così raffinati che prese il nome di Ron ligero, in opposizione ai distillati più pesanti di altre provenienze caraibiche. Questo metodo di distillazione, di invecchiamento e di miscela sviluppatosi a Cuba, e in particolare a Santiago de Cuba, continua a rappresentare ancora oggi la più alta espressione della tecnica di fabbricazione del Ron ligero Cubano. Santiago de Cuba è anche la capitale culturale di Cuba e molti la reputano anche dei Caraibi.

Ron Santiago de Cuba™ è il rum amato dai consumatori cubani, apprezzato dagli intenditori di rum cubano e solitamente riconosciuto come la più alta espressione di questa importante tradizione. Santiago de Cuba™ si trova nel cuore di un microclima unico, dove la terra fertile, i mari dei Caraibi e il sole cocente si combinano per creare l'ambiente perfetto per un rum che ha un profilo aromatico naturalmente dolce e morbido. Questo raro ambiente geografico è conosciuto come "La Cuna (la culla) del Ron Ligero Cubano" dal 1862 e il logo nuovo lo mostra molto bene sulle nuove etichette.

Tutti i rum Santiago de Cuba™ sono distillati dalla melassa ottenuta dalla ricca canna da zucchero coltivata solo in questa specifica regione e sono tutti invecchiati in botti di rovere bianco, accuratamente selezionate per garantire un invecchiamento ottimale. I Maestros Roneros – i maestri del Ron Cubano, autentiche celebrità a Cuba e non solo – utilizzano miscele dalle riserve invecchiate e selezionate dal magazzino di invecchiamento, la Nave Don Pancho, noto come la Cattedrale del rum cubano. Le botti (alcune in uso da più di 70 anni) li riposano, venendo anche cullate dal passaggio del treno (che venne introdotto nel 1837, prima che in Spagna, paese del quale l'isola caraibica era allora colonia). Lì avviene anche l'imbottigliamento: non tutti gli altri marchi in commercio lo realizzano a Cuba.

Il rilancio di Ron Santiago de Cuba™ passa per un nuovo e più fresco design del packaging, che fonde la tradizione con la modernità. La vivace tavolozza di colori assicurerà al marchio una forte presenza nel segmento dei rum premium in continua crescita. Il rilancio del packaging vede quattro release protagoniste: Carta Blanca, Añejo 8 anni, Extra Añejo 11 anni e l'Extra Añejo 12 anni invecchiato in maniera diversa dall'undici anni e con un



profilo gustativo differente: tutti i rum all'interno delle nuove bottiglie sono rimasti uguali al passato.

Extra Añejo 11 años invecchia per un minimo di undici anni in barili di rovere bianco. La sintesi della grande esperienza dei Maestros Roneros della cantina d'invecchiamento di Santiago de Cuba. L'intenso sapore e aroma trasmettono sensazioni uniche tipiche di un prodotto di qualità, secco ma con retrogusto intenso, morbido ed equilibrato. Al naso frutti tropicali, cocco, aromi delicati di vaniglia e mandorla. In bocca iniziale ottimo equilibrio di note invecchiate e piacevole dolcezza perfettamente bilanciata con una moderata nota piccante. Un finale incisivo, pieno con una morbidezza duratura.

Santiago de Cuba™ è importati in Italia da
www.rinaldi1957.it