



Il giro del mondo in otto rum

Publicato il 08 marzo 2018 | 15:36

Al Golf Club Bologna di Monte San Pietro si è svolta un'originale masterclass con Leonardo Pinto, indiscussa autorità nel campo del rum, basata su alcune delle etichette selezionate dalla Fratelli Rinaldi Importatori.

Nata nel 1957 la [Rinaldi](#) e guidata oggi da Giuseppe Tamburi, nipote dell'inventore della "Vecchia Romagna", il Conte Achille Sassoli de' Bianchi. La Rinaldi 1957 è oggi una delle più dinamiche e apprezzate società di distribuzione di prodotti alcolici sul mercato italiano, con un portafoglio che spazia dallo Champagne Jacquart, alla Franciacorta de La Montina, dal Porto Taylor's all'Armagnac Janneau, fino ad un pregiato assortimento di whisky (Glenfarclas, Glen Turret, The Epicurean, Teeling, Big Peat), vini e altri selezionati distillati fra cui un bella rappresentanza di rum.



Ad oggi sono infatti 13 i brand della categoria presenti in portafoglio, dai nuovi ingressi Coloma (Colombia), Matugga (Uganda), Maya (El Salvador), Whisper (Antigua), Naga (Indonesia), Panama 1914 (Panama), Emperor e Lazy Dodo (Mauritius) che vanno ad affiancarsi alle storiche presenze quali Barbancourt (Haiti), Trois Rivieres e La Mauny (Martinica), Centenario (Costa Rica) e il gettonatissimo Don Papa (Filippine). Un parterre che ben evidenzia quanto sia interessante la storia e l'evoluzione di un distillato come il rum, che grazie alla guida esperta di **Leonardo Pinto** ha svelato, anche ai più informati, inedite sfumature e approfondimenti tecnici e degustativi.

D'altro canto Pinto è riconosciuto come uno dei maggiori esperti di rum in Europa, fondatore di Isla de Rum, unico membro italiano del International RumXP Panel oltre che fondatore e direttore di ShowRum - Italian Rum Festival, il primo festival italiano dedicato al rum (e alla cachaca).

Questa prima tappa, che la Rinaldi 1957 con la collaborazione di Pinto porterà in giro per l'Italia nei prossimi mesi, è stata concentrata su otto referenze selezionate soprattutto per quel che riguarda il terroir. L'estensione ad altre zone produttive rispetto alle classiche aree dedite alla produzione di rum è un trend importante (trasversale a molti liquori e spirits) che "Rinaldi 1957" ha saputo cogliere, diventando un riferimento per la selezione di prodotti di alto livello.



Leonardo Pinto

Raccontando oltre ai prodotti anche le storie dei personaggi che dalla semplice canna da zucchero ricavano rum di grande personalità, modulando i mille fattori che contribuiscono a questo risultato: dai metodi di distillazione ed invecchiamento al clima del terroir, dalla ubicazione geografica alla mano determinante del master blender.

Le degustazioni guidate da Leonardo Pinto hanno visto partecipare Whisper (Distillato e affinato in Antigua, con melassa della Guyana), Trois Rivieres Vsop (Aoc Martinica), Centenario 20 años (Costa Rica), Maya 12 años (El Salvador), Coloma 8 años (Colombia), Emperor Heritage (Mauritius), Matugga Golden Rum (Uganda), Naga (Indonesia) e una sorpresa finale a base di Don Papa (Filippine).

Fra prodotti così eterogenei difficile definirne una classifica oggettiva (ma non era questo il senso del workshop). Piuttosto la lezione finale è stata quella di percepire l'effetto dei diversi terroir, concetto che nel rum stenta ad affermarsi optando invece per classificazioni basate su parametri fuorvianti come l'invecchiamento o lo stile di produzione.

Non considerando, a nostro avviso a torto, che il luogo d'origine con le annesse tradizioni di produzione, metodo di distillazione e peculiari condizioni pedoclimatiche, sono elementi di una tavolozza complessa che solo il concetto di terroir tiene insieme, come avviene già nel vino, d'altronde.

Con una forzatura dovendo provare a scegliere un rum per area geografica (che di fatto coincide con la graduatoria delle referenze che ci hanno maggiormente intrigato, sempre secondo una preferenza gustativa soggettiva) optiamo per il trittico Centenario 20 años (Costa Rica), Matugga Golden Rum (Uganda) e Naga (Indonesia).



Centenario 20 años è prodotto dal marchio più prestigioso del Costa Rica, e utilizza melassa derivante da canna da zucchero Castilla e Creolla. Invecchiato, con metodo Solera, in botti di rovere bianco, ha una gradazione alcolica di 40° e all'olfattivo presenta profumi di vaniglia e frutta matura, soprattutto mela e ciliegia. In bocca è morbido, tendente al dolce, con finale vellutato e persistente. Un fuoriclasse per tutte le stagioni.



Quanto al Matugga Golden, vale la pena spendere qualche parola sui coniugi Paul e Jacine Rutaskwa, proprietari della tenuta di famiglia nel villaggio Matugga, 20 km a nord della capitale dell'Uganda, Kampala. Il Matugga Golden viene fatto invecchiare in botti inglesi e speziato con thè nero, zenzero, vaniglia, chiodi di garofano e cannella. 42° alcolici all'olfattivo gli aromi si dividono in frutta candita e note torbate. In bocca predomina lo speziato piccante con pepe di Sichuan, aromi agrumati e finale di vaniglia e fragola.



L'ultimo esponente del tritico, viene dal continente asiatico, ad opinione di molti il nuovo mondo per i distillati. Al contrario è proprio l'area geografica dove è nata la distillazione, probabilmente in Mesopotamia con ritrovamenti di resti di un rudimentale alambicco datato 3500 a.C. negli scavi del sito archeologico di Tepe Gawra, nel nord dell'Iraq. Il nome Naga Rum si ispira ai Naga, mitologici uomini-serpente, presenti nella cultura induista, buddhista e vedica. Prodotto in Indonesia con canna da zucchero locale in fermentazione viene aggiunto lievito di riso rosso giavanese e distillato secondo un processo ancestrale. Affinato prima in botti di "jatti" un'essenza di legno autoctono e poi con un secondo passaggio in botti che hanno contenuto Bourbon. Gradazione di 38°, al naso propone un bouquet esotico con note di mango e banana che si uniscono alla nota speziata di chiodi di garofano e noce moscata. In bocca prevalgono sentori di frutta e legno, per un gusto complesso e persistente.



Infine, fuori concorso, una degustazione alla cieca di un esemplare di Don Papa Rare Cask, ultimo nato della famosa distilleria filippina. Soltanto 6mila bottiglie commercializzate in tutto il mondo per un rum a gradazione piena di 50.5% (cask strength) che affina prima in botti affumicate e poi in botti tostate. Bel colore ambrato scuro, il Don Papa Rare Cask, esprime complessi sapori di legno di rovere, cacao e frutta esotica, con un sorprendente retrogusto in chiusura di menta piperita. Un finale perfetto per questo giro del mondo in 8+1 rum targati Rinaldi 1957.

Per informazioni: www.rinaldi.biz