

[Bere bene]

RUM

PASSIONE

GLOBALE

Non solo **Caraibi**.
Dalle Filippine a
Capoverde, dal
Giappone all'Indonesia,
e ora anche in
Italia, il rum ha esteso
i propri confini
di produzione.
E grazie al **digitale**
gli appassionati
sono sempre più
informati e consapevoli

di Stefania Cubello



SAPERE ON THE CLIC.

Rum Ratings raccoglie le esperienze di degustazione di una grande comunità internazionale di appassionati. Sono più di 1.500 i rum analizzati e prodotti in 67 paesi.



Prima di un attacco, chi può indicare una cosa capace di darti il momentaneo benessere che ti dà il rum?». Tra i più famosi bon vivant della storia, nessuno come Ernest Hemingway sapeva apprezzare un buon cocktail, soprattutto se a base di rum. Grazie alle abitudini al bar del grande scrittore americano, daiquiri e mojito, i suoi preferiti, sono diventati dei classici della mixology, tra i più gustati e richiesti al mondo. Ma non solo base essenziale di leggendari drink. Il famoso spirito dei Caraibi nelle ultime stagioni vive una riscoperta da parte di appassionati e produttori che ora ne esaltano le qualità anche come distillato da calice, alla pari di single malt e brandy. Da acquavite, ottenuta dalla distillazione della canna da zucchero, il rum o rhum, alla francese, ron nella cultura spagnola, piace sempre più neat, in purezza.

OLTRE LA MIXOLOGIA

Il distillato più usato nella miscelazione si sta affermando quindi come prodotto da degustare single. Al signore della mixology sono dedicati appuntamenti e convegni sempre più numerosi e di successo anche in Italia. Ne è un esempio ShowRUM, uno dei più importanti festival dedicati alla cultura del rum con centinaia di etichette in degustazione da tutto il mondo, Italia inclusa. «Nonostante sia uno dei distillati più antichi, la percezione del rum come

distillato da degustazione, in purezza, così come si fa da sempre per whisky e brandy, è relativamente nuova», dichiara Leonardo Pinto, direttore e ideatore del festival ShowRUM di cui si è appena conclusa la sesta edizione a Roma. «La tendenza è in crescita, grazie a una nuova generazione di produttori spinti dalla volontà di creare qualcosa di sempre più ricercato per un pubblico dal gusto sempre più sofisticato».



AL PALATO

Leonardo Pinto,
ideatore e
direttore del festival
ShowRUM.
Ha fondato
www.isladerum.com



TOUCH OF CLASS

Realizzato per *Class* dal barman Cristian Pellegrino del Saloon Keeper di Lecce.

40 ml rum trois rivieres
 30 ml liquore alle mandorle
 30 ml succo di limone
 20 ml zucchero bianco
 15 ml albume
 Garnish: petali di rose e scaglie di mandorle

Tecnica di preparazione: Shake and double strain.
 Servire in Coppa vintage.

Bere rum è cultura. È un viaggio intorno al mondo. Pochi spirit come lui portano in un calice e al palato i segni della cultura, i profumi e il carattere del terroir di appartenenza. E antiche leggende. Una su tutte: l'origine del Nelson's Blood, dal nome dell'eroico ammiraglio di Trafalgar. Per conservarne le spoglie fino a casa, il vincitore della celebre battaglia navale fu messo in una botte piena di rum, che durante il tragitto i marinai forarono per farne uscire il distillato e berlo. Da qui il nome Sangue di Nelson, come ricorda Leonardo Pinto tra i tanti aneddoti raccolti nel libro che ha appena pubblicato, *Il mondo del rum* (edizioni Tecniche Nuove).

SPIRITO MONDIALE

Oggi il rum viene prodotto in tutto il mondo attraverso nuove generazioni di produttori, certo lungo tutta la fascia tropicale dove cresce la canna da zucchero, dall'est all'ovest: da Capoverde a Mauritius,



dall'India al Giappone, dal Venezuela, patria del rum Diplomatico, all'Indonesia, in particolare a Java, l'isola del Batavia Arrack, uno dei primi rum usato nella miscelazione; dalla Martinica

ATOMIC DON

Drink vincitore del contest *Chefs & Shakers*, ideato da Franco Tucci Ponti, barman di Al Cortile di Milano.

4,5 cl Rum Don Papa
 ¼ cucchiaino di zucchero moscovado
 ¼ cucchiaino sciroppo di datteri
 ¼ cucchiaino di marmellata di peperoncino
 4 foglie di salvia
 15 cl succo di pompelmo
 15 cl sake di yuzu

Versare in uno shaker: shake, double strain, versare in un tumbler medio con ghiaccio, on the rocks.
 Guarnire con una foglia di salvia.



alle Filippine, sull'Isola di Negros, dove nasce il blasonato Don Papa. Il pubblico di conoscitori e drink lovers che si sono incontrati da *ShowRUM*, sono stati conquistati dalla sua limited edition Don Papa Sherry Cask Finish, presentato per la prima volta in Italia. Affascinante il processo della sua produzione: questo premium è a base di melassa distillata a colonna, invecchiato per 4 anni in botti di rovere americano ex Bourbon, seguito da 18 mesi in 4 diversi tipi di botti di sherry Fino, Pedro Ximenez, Cream e Palo Cortado. Liscio e fruttato all'olfatto, con sentori di uvetta matura, al palato ha una dolcezza corposa e delicata con note di prugna, cioccolato fondente e fichi maturi. Da gustare in assoluta purezza.

Anche in Italia si produce rum di qualità, anche se ancora in quantità limitata, grazie all'iniziativa di distillerie come Zamperoni, storico brand veneto di grappa e da qualche anno anche di pregiati rum come il Golden Barrique. CentroAmerica e Alto Adige si incontrano nel Rum 74, delle Distillerie Roner di Termeno.

[Bere bene]

CONCHA

Si ispira al cocktail dei mambines, i ribelli cha a fine Ottocento combattevano contro la Spagna, dichiarando il loro orgoglio e il desiderio di cambiamento.

50 ml Havana 7
50 ml acqua gassata
20 ml acqua di miele
10 ml succo di lime

Ghiaccio e fettine di lime per decorare.



Class

- 1 **Plantatiun Perù 2004.** Invecchiato prima nella Valle di Chicama in Perù, e in seguito 2 anni in Francia. Sapori di fichi maturi e mango. 55 euro.
- 2 **Bacardi Reserva 8.** Miscela di rum invecchiati almeno 8 anni, creata dal fondatore don Facundo Bacardi Massó e custodita per sette generazioni. 29 euro.
- 3 **Diplomatico distillery collection N° 1.** Distillato con un alambicco Batch Kettle in rame degli anni 50, struttura avvolgente e complessa. 69 euro.
- 4 **Angostura 1824.** Colore ambrato, sentori di vaniglia, classico rum da meditazione, da sorseggiare in un momento speciale, anche con un buon sigaro. 100 euro.

Da distillato da bere liscio, in voga negli anni 20 e 30, con la fine del proibizionismo e la nascita del bere miscelato e dell'era tiki (uno dei primi stili di miscelazione), il rum è diventato ingrediente usato come base per cocktail. Tra i capisaldi dell'epoca, uno su tutti è il Beachcomber. Poi negli anni 50 e 60 il mondo della mixology in Usa è stato travolto dall'arrivo della vodka, con conseguente perdita di interesse per altri prodotti. «Ora si sta tornando alle origini, cercando di ridare al rum il giusto posizionamento nel mondo

del bere di qualità, così come negli ultimi anni si è fatto per gin e whisky», spiega Mirko Turconi, tra i maggiori mixologist italiani, da due anni alla guida di Piano 35, the place to be per il buon bere a Torino, e grande appassionato di rum. Che consiglia di bere accompagnandolo a portate salate, sfatando così luoghi comuni.

«Rum e cioccolato? Ok, ma in abbinamento con ostriche offre un'esperienza interessante tutta da scoprire», suggerisce. Perché le vie del gusto per il rum sono davvero infinite.

