

# Sei RUM per sei degustazioni

In passerella, al Grand Hotel Doria di Milano, i distillati della collezione **Classic Rums** importati da **Sil**, Società italiana liquori, che distribuisce anche i marchi Rum Barbancourt, Cruzman Rum e King's Bay Plantation Rum.



di **Carlo Giussani**

**C**on la regia di Mauro Manni, pierre di Sil e organizzatore dell'evento, la traduzione simultanea di Ugo Zanotta, direttore marketing di Sil, e la 'lectio' in lingua inglese di John Barrett, creatore della collezione Classic Rums nonché general manager 'chef taster' (capo degustatore, ndr.) della società Bristol Spirits, gli invitati - giornalisti, barman, clienti di Sil e dell'albergo - hanno fatto un viaggio, in sei tappe, nel magico mondo di questo distillato. L'assaggio è partito con due rum, il Guyana and Guadeloupe bianco e il Ron Paraiso 4 y.o. di provenienza cubana, indicati soprattutto per la miscelazione. Il primo raggiunge 59° di gradazione alcolica e, se allungato con 1/3 d'acqua, rilascia in bocca i delicati aromi di zucchero e melassa. Il Paraiso, una volta giunto in Gran Bretagna,

invecchia in barili che hanno contenuto Bourbon e quindi accantonato per un altro anno d'invecchiamento in ambienti umidi e freddi: questa ulteriore maturazione in legno conferisce colore al prodotto e un intenso aroma di vaniglia. È ottimo bevuto liscio o con ghiaccio oppure allungato con un soft-drink. Per il terzo assaggio era stato scelto il Gardel 10 y.o., un rum "agricolo" proveniente dalla Guadalupa. Di colore mediamente dorato, è un rum dal gusto particolarmente secco che rivela al palato sentori di vaniglia, tannini, pepe e frutta. Invecchia in barili di quercia francese del Limousin utilizzati per l'invecchiamento del cognac. Il quarto distillato era il Rockley Still 16 y.o. proveniente dalle Barbados. Distillato in alamabiccio, e invecchiato negli ultimi due anni in barili che hanno contenuto sherry, è uno di quelli che hanno maggiormente intrigato il pubblico

**Qui sopra, la gamma completa dei distillati della Collezione Classic Rums, alcuni dei quali protagonisti della degustazione organizzata da Sil.**

per il suo bouquet potente e aromatico che lo avvicina a un whisky di Islay. Il Versailles 18 y.o. proveniente dalla Guyana e il Monymusk 25 y.o., dalla Giamaica, hanno chiuso la "lectio" di John Barrett. Il Versailles, invecchiato in barili di quercia fino all'anno 2000 e successivamente travasato da Bristol Spirits in vecchi barili di Porto, ha un bouquet erbaceo con note speziate e ampi sentori di vaniglia; l'ultimo, il Monymusk, è rimasto in piccoli barili fino al 2000 quando Bristol Spirits lo ha travasato in nuovi barili di Bourbon che gli hanno conferito una rotondità inimitabile e un avvolgente aroma di vaniglia: è un rum che lascia una lunga, armoniosa persistenza al palato. ■