

# Lo spirito del rum

Un breve viaggio nel mondo del rum da percorrere soprattutto in nave, perché è sui mari che in origine fu consumato in grandi quantità  
 DI ALBERTO DEL GIUDICE

**U**NO SPIRITO, tre nomi. Molti si chiedono qual è il vero nome del rum. Be', sono corretti tutte e tre le versioni (*rhum* per i francesi; *ron* per la lingua spagnola; *rum* per gli inglesi). E le tre potenze coloniali si sono contese anche l'origine del distillato. Un elisir con cui, tra il XVII e il XVIII secolo, i marinai si sostenevano il morale durante le lunghe attraversate da un continente all'altro. Europa, Africa, Americhe. Se ai comandanti delle navi era servito il miglior rum, l'equipaggio beveva rum dozzinale, molto diluito o servito solo dopo i pasti. Eppure le vere origini del rum sono in Asia. Marco Polo ricorda di aver bevuto in Persia un «vino di zucchero molto buono». Mentre in India e Malesia già da secoli si consumava una bevanda simile chiamata «brum». E seguendo la diffusione della canna da zucchero, materia prima del distillato, il rum si diffonde nell'America del Centro-Sud e nei Caraibi. Con la complicità dei pirati. Mentre l'Europa comincia ad andare pazza per questo spirito, nella cui distillazione si

specializza sempre più, così da ottenere una bevanda che ha poco da invidiare al whisky scozzese e al cognac. Velier è stata la prima azienda, più di 20 anni fa, a introdurre il concetto di tre categorie di rum per distinguere nel mercato tra rum britannici, latini e francesi. Ma le cose sono anche più complicate e ogni distilleria riporta in etichetta informazioni importanti sulla tipologia di rum e quant'altro. Sono decine le varietà. Il secondo risorgimento del rum avviene con la miscelazione: il distillato diviene un ingrediente dei Tiki cocktail nati intorno al 1930, che completano il giro del mondo del rum, sfiorando anche le coste della Polinesia. ❖

1. Il *Rhum Barbancourt* nasce ad Haiti nel 1862. L'invecchiamento del distillato avviene in botti di rovere o botti di quercia francesi, come nella tradizione del Cognac. La Maison utilizza canna da zucchero haitiana. Il Barbancourt 8 anni Réserve Spéciale era chiamato La Goutte d'Or (La Goccia d'Oro). E come il metallo prezioso brilla in bocca, per complessità di aromi e sapori.

3. Il *Rum Diplomático Selección de Familia* ci conduce in un'altra zona di produzione del distillato, il Venezuela. Parliamo di un elegante blend di rum invecchiato fino a 12 anni e affinato in botti di rovere bianco americano. Ne risulta un rum conviviale con un bouquet ricco e belle note speziate. Ottimo sia miscelato sia in purezza, accompagnato da cacao e sigaro.

2. *Brugal 1888 Doblemente Añejado Gran Reserva* è una faccenda di famiglia che dura da cinque generazioni. Tutti i *maestros roneros* sono scelti tra gli eredi diretti, che si trasmettono di generazione in generazione il know how del rum della Repubblica Dominicana dall'epoca del suo fondatore. Un'arte della distillazione tramandata come avveniva tra gli artigiani di epoche remote.

4. *Eminente Ron de Cuba Ambar Claro* è un assemblaggio di rum apparentemente non impegnativi, giovani, ma l'insieme ha un corpo e una struttura equilibrati, che lo rendono perfetto per divertirsi e giocare nella preparazione di cocktail. Sarà anche perché è creato dal più giovane *maestro ronero* dell'Isola, portato a lasciare una profonda impronta contemporanea ai suoi distillati.

