

# Rinaldi 1957: 10 ragioni per cui riscoprire il vero Ron Cubano per il tuo Daiquiri

27/05/2022 - 1075 LETTURE

Le modifiche ai cocktail (detti “twist”) sono sempre esistite da quando esiste l’arte della miscelazione. C’è chi come Mirko Stocchetto ha utilizzato il termine “Sbagliato” quando ha inventato la sua variante del cocktail Negroni e ha avuto molto successo.

Succede anche per il cocktail Daiquiri: ultimamente il “taglio” di rum agricole (come HSE Habitation Saint-Etienne o Montebello, che – nota bene – piacciono moltissimo a chi scrive l’articolo) aggiunti a rum bianchi da multicolonna viene apprezzato per avere un’elevata presenza di sentori aromatici (“cogeneri”, quali esteri, aldeidi, alcoli, acidi grassi).

È sicuramente una variante del cocktail Daiquiri interessante che fa provare a un pubblico sempre più ampio le meraviglie olfattive e gustative dei rum provenienti da succo fresco della canna da zucchero.





Ma non è un Daiquiri: questo cocktail è stato inventato a Cuba, prendendo il nome proprio da una spiaggia vicina a Santiago de Cuba, “la culla del Ron Ligerero”. Vi sveliamo subito la più evidente differenza: il Ron Cubano proviene sempre e solo da melassa e non da succo di canna da zucchero.

Non ha senso nemmeno paragonare questo rum – icona dello stile della famosa miscelazione cubana dei “cantineros” – con rum provenienti da melassa ma distillati di differente origine rispetto a Cuba, e con clima e terroir molto diversi. Qui oltre riviviamo molti dei motivi per cui il Ron Ligerero Cubano è così famoso.

Storia: si celebrano quest'anno i 160 anni di questa tipologia di rum

Clima: 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 Ligerero Cubano" ed è influenzato dai venti

Terroir: terra fertile perché ricca di minerali nell'Oriente di Cuba

La canna da zucchero è una delle migliori al mondo perché è molto dolce, generosa nel succo e di ampiezza rilevante. La raccolta avviene per lo più a mano e ciò aiuta a mantenere la freschezza del succo.

Melassa: è ottima per queste ragioni e per il fatto che gli zuccherifici sono poco efficienti nel produrre zucchero (sono molto datati) e quindi rendono molto ricca la parte restante del processo produttivo e cioè la melassa.

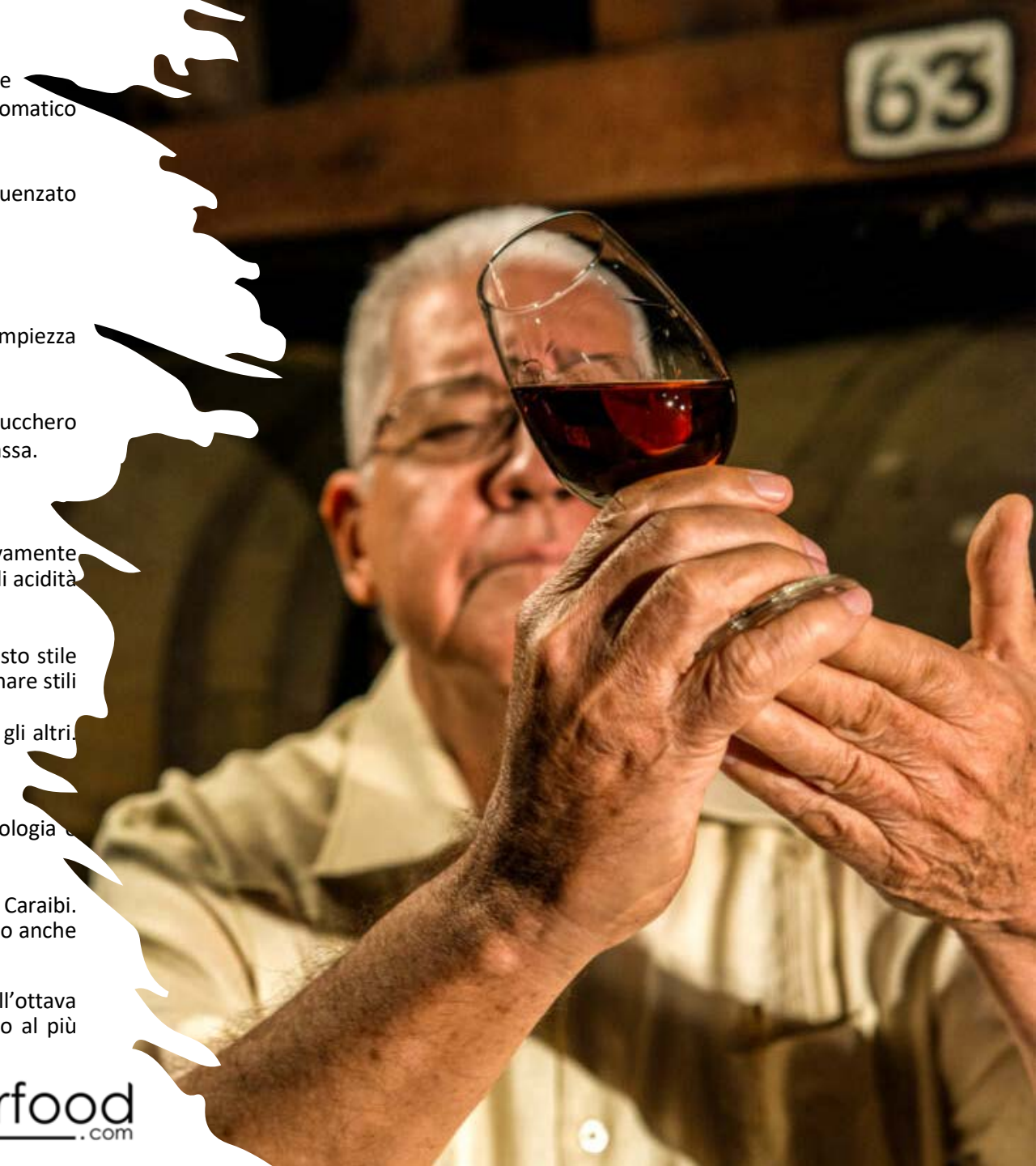
Fermentazione: alla melassa, si aggiunge il lievito per avviare il processo di fermentazione che è relativamente veloce per il rum cubano per mantenere del suo stile più leggero: non più di 24 ore, altrimenti il livello di acidità diventa troppo alto.

Distillazione: Cuba è stata una delle prime a adottare la colonna verticale di distillazione, creando questo stile più leggero di rum rispetto a quelli appunto più "pesanti" di altre parti dei Caraibi. Non ha senso paragonare stili diversi che danno rum diversi

Filtrazione a carbone vegetale: già attiva dal 1862, pone la linea di demarcazione tra lo stile "ligero" e gli altri. Per creare un rum più morbido e più sofisticato, è stata introdotta la filtrazione a carbone vegetale, che rimuove sentori indesiderati.

Invecchiamento/affinamento: a Santiago de Cuba le botti sono fino ai 90 anni di età e di diversa tipologia e dimensione, tutte di quercia americana bianca. La dichiarazione di età corrisponde all'età del rum più giovane utilizzato nella miscela a Cuba. Ci sono almeno due stadi di invecchiamento, con specifiche sulla temperatura e utilizzo di distillato ad alta gradazione che non trovano esempi nel mondo dei Caraibi. Inoltre la particolarità per Santiago de Cuba è la "Nave Don Pancho", la Cattedrale, dove le botti vengono anche «cullate» dal passaggio del treno, vicinissimo.

Maestros Roneros: i maestri del Ron Cubano, autentiche celebrità a Cuba e non solo. Si aiutano, sono all'ottava generazione ormai e condividono i progetti di diversa natura ognuno aiutando l'altro, dal più anziano al più giovane, per far crescere il ron Cubano nel mondo.



Tutto questo si riflette nel prodotto finale: Ron Santiago De Cuba è un rum floreale, citrico, morbido, senza però quella marcatura vegetale che non va inserita in un Daiquiri propriamente detto. Tale cocktail infatti è l'essenza della freschezza del drink, il famoso "refreshment" inserito in molti concorsi di mixology. Un rum con canna da zucchero proveniente al 100% da Cuba e da una particolare parte che è l'Oriente de Cuba, un territorio che ha un micro-clima molto particolare, ha infatti quegli aromi, quei profumi che rendono piacevole un cocktail Daiquiri.

La ricetta: ghiaccio abbondante nello shaker e aggiungeteci 4,5 cl di rum cubano bianco, 2,5 cl di succo di lime appena spremuto, 1,5 cl di sciroppo di zucchero (simple syrup, una parte di zucchero disciolta in una parte d'acqua). Scuotete per bene e scolate nella coppa. Guarnizioni ufficiali, non previste.

