



## Visti (e assaggiati) al theRUMday: elogio dei Caraibi

di Redazione

martedì 30 ottobre 2018

Fioccano novità per il mercato italiano. La due giorni del Rum Day è stata la vetrina ideale per presentarle. E degustarle

Sono secoli che si scrutano guardinghi, con reciproco rispetto, senza però essersi mai amati troppo. Così diversi, così simili, il **rum** e il **whisky** sono eterni cugini in competizione storica tra loro, ma il tempo riduce gli attriti e addirittura avvicina crea sodalizi. E così pur mantenendo il proprio inviolabile grado di indipendenza, rum e whisky sempre più spesso s'intersecano tra loro. Rum invecchiati, per esempio, in botti di bourbon, è una tecnica oramai consolidata.

La contaminazione tra i due **spirit** è balzata ai nostri occhi gironzolando tra i vari stand del **theRUMday** e **theWHISKYday**, l'evento dedicato a queste due categorie andato in scena lo scorso 28 e 29 ottobre presso lo spazio **Mega Watt** di **Via Watt**.

Un'edizione purtroppo caratterizzata dalla pioggia incessante caduta su Milano e che ha dissuaso qualche visitatore a presentarsi alla manifestazione. In ogni caso, l'affluenza è stata soddisfacente per un appuntamento che, in Italia, è diventato un riferimento quando si parla di distillato di cereali e di zucchero di canna e melassa.

Abbiamo quindi assaggiato e preso nota delle novità di mercato. Qui di seguito le descriviamo nella loro essenzialità di base, indicandone il prezzo indicativo praticato in enoteca. Si parte con il rum caraibico.

## LA MAISON DU RHUM

Rum di fascia super premium composto da ben 9 diverse referenze, arriva sul mercato, tracciando una rotta lungo i principali paesi del Sud America, la linea **La Maison du Rhum**. Una collezione che, quindi, tocca quella fetta di territorio principe nella coltivazione della canna da zucchero. L'intera gamma utilizza per le sue referenze in larga parte delle pregiate botti di rovere, spesso servite in precedenza a conservare bourbon americano, ma anche sherry e cognac. Gli invecchiamenti variano, l'utilizzo degli alambicchi pure. Il tour del rum passa dunque da: **Guatemala** (Solera 12 y.o), **Isole di Reunion** (2010, 8 y.o), **Perù** (2008, 10, y.o), **Venezuela** (2011, 10 y.o). **Trinidad & Tobago** (2008, 10 y.o), **Repubblica Dominicana** (Solera, 12 y.o), **Santa Lucia** (2011, 7 y.o). **Colombia** (2007, 10 y.o), **Isole Mauritius** (2013, 5 y.o) e **Madagascar** (2007, 11 y.o).



**Salite a bordo e assaggiate le nuove referenze firmate La Maions du Rhum, in un viaggio di sapori nei principali paesi sudamericani produttori di rum**