

LOUNGE BAR

LA CAUPONA

PIOPPI

Rum

Rum

Il Rum

IL RUM E' UN DISTILLATO DERIVATO DALLA MELASSA DELLA CANNA DA ZUCCHERO O DAL SUO SUCCO. NE ESISTONO DI DUE TIPI:

IL RUM AGRICOLO E' IL PIU' PREGIATO E VIENE PRODOTTO DALLA DISTILLAZIONE DI TUTTO IL SUCCO DELLA CANNA DA ZUCCHERO E IL RUM TRADIZIONALE DERIVATO DALLA DISTILLAZIONE DELLA MELASSA.

LA PRODUZIONE DEL RUM INIZIA CON LA RACCOLTA DELLA CANNA DA ZUCCHERO CHE NELL'ARCO DI POCHE ORE DEVE ESSERE MACINATA PER EVITARE L'ESSICCAMENTO E LA CONSEGUENTE PERDITA DEL SUCCO.

IL RUM TRADIZIONALE VIENE PRODOTTO CON LA MELASSA OVVERO DAI RESIDUI FERMENTATI DELLA PRODUZIONE DI ZUCCHERO, MENTRE IL RUM AGRICOLO VIENE PRODOTTO CON TUTTO IL SUCCO ESTRATTO DALLA CANNA DA ZUCCHERO, PRECEDENTEMENTE DEPURATO, DECANTATO E FILTRATO.

IL RUM CHE CONOSCIAMO OGGI HA POCO A CHE VEDERE CON IL RUM ANTICO. IL METODO DI PRODUZIONE E' RIMASTO QUASI INVARIATO NEI SECOLI, SI E' PERO' AFFINATO, PERMETTENDO A QUESTO DISTILLATO DI ESPRIMERSI COMPLETAMENTE E MOSTRARE I SUOI COMPLESSI AROMI. VERSO LA META' DEL 1800 L'INDUSTRIA DEL RUM SI MODERNIZZA. VENGONO CREATI RUM PIU' MORBIDI E LEGGERI, AFFIANCATI A RUM DAGLI AROMI MOLTO DOLCI E SPEZIATI, RUM DA COCKTAIL E RUM DA DEGUSTARE. SI TENDE SPESSO A PENSARE ANCHE AI VARI MODI DI SCRIVERE IL RUM, COME A UNA SUDDIVISIONE. QUESTO IN PARTE E' VERO ANCHE SE E' MOLTO CONVENZIONALE. NON CI SONO VERE REGOLE NEMMENO IN MERITO A QUESTO LATO DELL'ETICHETTA, PERO' POSSIAMO AFFERMARE TENDENZIALMENTE CHE:

-I RUM PRODOTTI IN PAESI DI LINGUA SPAGNOLA (STILE SPAGNOLO) AVRANNO LA DICITURA "RON"

-I RUM PRODOTTI IN PAESI DI LINGUA INGLESE (STILE INGLESE) AVRANNO LA DICITURA "RUM"

-I RUM PRODOTTI IN PAESI DI LINGUA FRANCESE (STILE FRANCESE) AVRANNO LA DICITURA "RHUM"

Rum

Stile Spagnolo

I RUM IN STILE SPAGNOLO O LATINO RAPPRESENTANO LA TIPOLOGIA PIU' DIFFUSA AL MONDO E APPREZZATA PER IL CARATTERE LEGGERO, MORBIDO E DOLCE. VENGONO PRODOTTI NELLE EX COLONIE SPAGNOLE DELL'AMERICA LATINA, COME VENEZUELA, CUBA, GUATEMALA, PANAMA, SANTO DOMINGO E PUERTO RICO.

SONO RUM OTTENUTI PRINCIPALMENTE TRAMITE DISTILLAZIONE DI MELASSA DI CANNA DA ZUCCHERO, MA ESISTONO ALCUNE ECCEZIONI OTTENUTE DA PURO SUCCO DI CANNA DA ZUCCHERO SUL MODELLO DEI RUM AGRICOLE FRANCESI.

I LUNGI INVECCHIAMENTI IN BOTTI DI ROVERE, SPESSO GESTITI CON METODO SOLERA, LI RENDONO PARTICOLARMENTE MORBIDI, RICCHI E VELLUTATI.

–I RUM PRODOTTI IN PAESI DI LINGUA SPAGNOLA (STILE SPAGNOLO) AVRANNO LA DICITURA “RON”

I RON APPARTENENTI A QUESTO STILE IN GENERE UTILIZZANO GLI ALAMBICCHI CONTINUI CHE VENGONO USATI ANCHE PER LA PRODUZIONE DEI BRANDY. COME RISULTA EVIDENTE OGNI PAESE COLONIZZATORE HA ESPORTATO SULLE PROPRIE COLONIE ANCHE LE PROPRIE TECNICHE DI DISTILLAZIONE.

DI NORMA SI USA LA MELASSA, MA IN ALCUNI CASI, SOPRATTUTTO IN VENEZUELA, VIENE USATO ANCHE IL SUCCO VERGINE DI CANNA DA ZUCCHERO, SOPRATTUTTO PER EFFETTUARE IL BLEND TRA I DUE PRODOTTI, IL RON DA MELASSA (CHE CONFERISCE STRUTTURA E CORPO) E IL RON DA SUCCO DI CANNA VERGINE (CHE CONFERISCE COMPLESSITA' OLFATTIVA). TALE PROCEDIMENTO PERO' NON E' MAI RIPORTATO IN ETICHETTA. L'INVECCHIAMENTO AVVIENE IN BOTTI DI WHISKY AMERICANE O IN BARILI CHE HANNO SUBITO IL PROCESSO DI CARAMELLIZZAZIONE.

IN ALCUNI RON VIENE ANCHE AGGIUNTO ZUCCHERO DI CANNA PER RENDERE IL PRODOTTO PIU' DOLCE E MORBIDO AL PALATO.

Rum

Stile Spagnolo

ABUELO "GRAN RESERVA"



TIPOLOGIA: RUM RESERVA 12 ANNI
PROVENIENZA: AMERICA DEL NORD
PANAMA
40,0%
NOTE: AGRUMI, MANDORLE TOSTATE,
AROMI DI CAFFÈ

8,00 €

DICTADOR "20 YEARS"



TIPOLOGIA: "BLENDED RUM"
INVECCHIAMENTO: 6 ANNI
PROVENIENZA: SUD AMERICA
COLOMBIA
40,0%
NOTE: CARAMELLO, MIELE DI
CASTAGNO, FRUTTA SECCA

10,00 €

ABUELO ANEJO XII ANOS



TIPOLOGIA: RUM RESERVA 12 ANNI
PROVENIENZA: AMERICA DEL NORD
PANAMA
40,0%
NOTE: NOCE MOSCATA, VANIGLIA

10,00 €

DIPLOMATICO "RESERVA EXCLUSIVA"



TIPOLOGIA: "SINGLE BLENDED RUM"
PROVENIENZA: SUD AMERICA
VENEZUELA
40,0%
NOTE: LIQUIRIZIA, TOFFEE, VANIGLIA
SCORZA D'ARANCIA, CARAMELLO

8,00 €

BARCELÓ "GRAN ANEJO"



TIPOLOGIA: "BLENDED RUM"
INVECCHIAMENTO: 6 ANNI
PROVENIENZA: AMERICA CENTRALE
CUBA
37,5%
NOTE: CIOCCOLATO, NOCCIOLA
CARAMELLATA, VANIGLIA

6,00 €

DON PAPA



TIPOLOGIA: "MODERN RUM"
INVECCHIAMENTO: 7 ANNI
PROVENIENZA: SUD AMERICA
FILIPPINE
40,0%
NOTE: MIELE, VANIGLIA,
FRUTTA CANDITA

8,00 €

Rum

Stile Spagnolo

DON PAPA "BAROKO"



TIPOLOGIA: "MODERN RUM"
INVECCHIAMENTO: 7 ANNI
PROVENIENZA: SUD AMERICA
FILIPPINE
40,0%
NOTE: MIELE, VANIGLIA,
FRUTTA CANDITA, ALBICOCCA

8,00 €

SANTA TERESA "1796"



TIPOLOGIA: RUM METODO SOLERA
INVECCHIAMENTO: 7 - 15 ANNO
PROVENIENZA: SUD AMERICA
VENEZUELA
40,0%
NOTE: PERA, BANANA, VANIGLIA,
TABACCO

8,00 €

LA HECHICERA



TIPOLOGIA: METODO SOLERA
INVECCHIAMENTO: 12- 21 ANNI
PROVENIENZA: SUD AMERICA
COLOMBIA
40,0%
NOTE: CAFFE', TABACCO, SCORZE
D'ARANCIO, CIOCCOLATO

8,00 €

SANTA TERESA "RON ANEJO"



TIPOLOGIA: "ANEJO GRAN RESERVA"
INVECCHIAMENTO: 5 ANNI
PROVENIENZA: SUD AMERICA
VENEZUELA
40,0%
NOTE: CAMELLA TOFFEE, MOU
E CAMELLO

6,00 €

PAMPERO ANIVERSARIO



TIPOLOGIA: RESERVA EXCLUSIVA EXTRA ANEJO
INVECCHIAMENTO: 6 ANNI
PROVENIENZA: SUD AMERICA
VENEZUELA
40,0%
NOTE: VANIGLIA, UVETTA, SHERRY,
CANNELLA, CIOCCOLATO, TABACCO,
MELASSA

6,00 €

ZACAPA "23 YEARS"



TIPOLOGIA: "METODO SOLERA"
INVECCHIAMENTO: 6 - 23 ANNI
PROVENIENZA: AMERICA CENTRALE
GUATEMALA
40,0%
NOTE: CIOCCOLATO, MANDORLE,
ARANCIA E VANIGLIA

10,00 €

Rum

Stile Spagnolo

ZACAPA XO



TIPOLOGIA: "METODO SOLERA"
INVECCHIAMENTO: 6 - 25 ANNI
PROVENIENZA: AMERICA CENTRALE
GUATEMALA

40,0%

NOTE: VANIGLIA, FRUTTA SECCA,
UVA PASSA, SCORZA D'ARANCIA,
CARMELLO

15,00 €

Rum

Stile Inglese

I RUM PRODOTTI NELLE EX COLONIE INGLESI DEI CARAIBI SONO ACCOMUNATI DA UN'INTENSA E POTENTE PERSONALITA', LO 'STILE INGLESE' CHE LI HA RESI CELEBRI E PRESTIGIOSI IN TUTTO IL MONDO. I PRINCIPALI TERRITORI IN CUI VIENE PRODOTTA QUESTA TIPOLOGIA SONO GIAMAICA, BARBADOS E GUYANA BRITANNICA, A PARTIRE DA UNA MELASSA DI CANNA DA ZUCCHERO MOLTO CONCENTRATA, DISTILLATA CON ALAMBICCHI DISCONTINUI "POT STILL" O, PIU' RARAMENTE, CON ALAMBICCHI CONTINUI A COLONNA.

DOPO LUNGI INVECCHIAMENTI IN BOTTE SI OTTENGONO COSI' ESPRESSIONI SCURE, CORPOSE E PROFONDE, CONSIDERATE TRA LE MIGLIORI E PIU' ELEGANTI AL MONDO.

-I RUM PRODOTTI IN PAESI DI LINGUA INGLESE (STILE INGLESE) AVRANNO LA DICITURA "RUM"

I RUM APPARTENENTI A QUESTO STILE IN GENERE UTILIZZANO ALAMBICCHI POT STILL SCOZZESI, USATI PER PRODURRE PREGIATI WHISKY DI MALTO, E COFFEY STILL A COLONNA, USATI PER I GRAIN, WHISKY DA TAGLIO. COME NEL CASO DEI RON SPAGNOLI, SI UTILIZZA LA MELASSA, DILUITA FINO A UN TENORE ALCOLICO ZUCCHERINO PARI AL 15%.

LA FERMENTAZIONE PUO' DURARE DALLE 12 ORE PER I RUM DA BERSI GIOVANI, FINO A CIRCA DUE SETTIMANE A TEMPERATURA CONTROLLATA PER I RUM DA INVECCHIAMENTO. COME PER I WHISKY, PER L'AVVIAMENTO DELLA FERMENTAZIONE SI USA DI NORMA LA TECNICA DEL SOUR MASH E NEL CASO DEI RUM IL LIEVITO MADRE ASSUME IL NOME DI DUNDER. E' INOLTRE IN USO LA PRATICA DI UNIRE AL MOSTO IN FERMENTAZIONE LA SCHIUMA PRODOTTA DURANTE LA CRISTALLIZZAZIONE DELLO ZUCCHERO, PARTICOLARMENTE CARICA DI ZUCCHERI. IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE AMMETTE CHE LA MELASSA VENGA IMPORTATA DA ALTRI PAESI E CHE L'INVECCHIAMENTO POSSA AVVENIRE IN PAESI DIVERSI DA QUELLO DI ORIGINE. I RUM DI UN CERTO LIVELLO IN GENERE RIPORTANO IN ETICHETTA IL MILLESIMO O GLI ANNI DI INVECCHIAMENTO.

DI SCUOLA INGLESE SONO ANCHE LA DICITURA FULL PROOF (A GRADAZIONE PIENA, SENZA DILUIZIONE) E CASK (PROVENIENTE DA UN'UNICA BOTTE, SENZA BLANDING).

ALL'INTERNO DI QUESTA CATEGORIA DI RUM TROVIAMO ANCHE I FAMOSI NAVY RUM, PRODOTTI INVECCHIATI SULLO STILE DEL MADEIRA NELLE STIVE DELLE NAVI, QUINDI SOTTOPOSTI PER SETTIMANE A CALDO, UMIDITA' E SALSSEDINE. SONO RUM SCURI, DI GRANDE CARATTERE, ABBASTANZA AROMATICI CON FINALE GENERALMENTE CORTO.

Rum

Stile Inglese

APPLETON ESTATE "RARE CASKS"



TIPOLOGIA: RUM "RARE CASKS"
INVECCHIAMENTO: 12 ANNI
PROVENIENZA: AMERICA DEL NORD
GIAMAICA
43,0%
NOTE: CACAO, SCORZA D'ARANCIA,
VANIGLIA, CAFFÈ

10,00 €

COMPAGNIE DES INDES "JAMAICA"



TIPOLOGIA: RUM "SINGLE CASK"
INVECCHIAMENTO: 5 ANNI
PROVENIENZA: AMERICA DEL NORD
GIAMAICA
40,0%
NOTE: BANANA, FIORI DI SAMBUCO,
CAMOMILLA, ALBICOCCA, UVETTA

8,00 €

APPLETON ESTATE "NASSAU VALLEY CASKS"



TIPOLOGIA: RUM RESERVA
INVECCHIAMENTO: 21 ANNI
PROVENIENZA: AMERICA DEL NORD
GIAMAICA
45,0%
NOTE: MANDORLE TOSTATE, CACAO
VANIGLIA

12,00 €

COMPAGNIE DES INDES "LATINO"



TIPOLOGIA: "BLENDED RUM"
INVECCHIAMENTO: 5 ANNI
PROVENIENZA: SUD AMERICA
CARAIBI
40,0%
NOTE: FRUTTA TROPICALE, CARAMELLO,
VANIGLIA, CIOCCOLATO

8,00 €

COMPAGNIE DES INDES "FLORIDA"



TIPOLOGIA: RUM "SINGLE CASK"
INVECCHIAMENTO: 13 ANNI
PROVENIENZA: STATI UNITI
FLORIDA
45,0%
NOTE: BANANA, ANANAS, PEPE ROSA,
CIOCCOLATO

8,00 €

EL DORADO "12 YEARS"



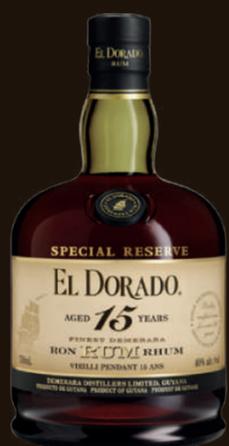
TIPOLOGIA: "BLENDED RUM"
INVECCHIAMENTO: 12 ANNI
PROVENIENZA: SUD AMERICA
GUYANA
40,0%
NOTE: CANNELLA, VANIGLIA, MIELE,
CARAMELLO, MANGO, PEPE NERO,
TABACCO

8,00 €

Rum

Stile Inglese

EL DORADO 15 YEARS



TIPOLOGIA: "BLENDED RUM"

INVECCHIAMENTO: 15 ANNI

PROVENIENZA: SUD AMERICA

GUYANA

43,0%

NOTE: CAFFE', ARANCIA CANDITA,

MANDORLA, CIOCCOLATO, PEPE,

VANIGLIA

12,00 €

Rum

Stile Francese

–I RUM PRODOTTI IN PAESI DI LINGUA FRANCESE (STILE FRANCESE) AVRANNO LA DICITURA RHUM

I PRODOTTI DI SPICCO IN QUESTO STILE VENGONO SOLITAMENTE DISTILLATI IN ALAMBICCHI, GLI STESSI USATI PER PRODURRE COGNAC E ARMAGNAC IN FRANCIA. A DIFFERENZA DEI PRECEDENTI STILI, QUI DI PRASSI SI USA IL VESOU, OVVERO IL SUCCO DI CANNA VERGINE E NON DI MELASSA. LA FERMENTAZIONE PUO' ESSERE SPONTANEA, CON LIEVITI SELVAGGI, OPPURE CONTROLLATA, CON AGGIUNTA DI LIEVITI SELEZIONATI. NELLA FERMENTAZIONE SPONTANEA, DATO L'ALTISSIMO TENORE ZUCCHERINO DEL VESOU, IL MOSTO COMINCIA A BOLLIRE IN BREVE TEMPO E INTENSAMENTE, PER CUI E' NECESSARIO CONTROLLARE LA TEMPERATURA PER NON RISCHIARE DI BRUCIARE IN QUESTO PROCESSO TUTTI I SENTORI PRIMARI.

NELLA FERMENTAZIONE CON LIEVITI SELEZIONATI INVECE, IL PROCESSO E' LIEVEMENTE DIVERSO. PER EVITARE LA CONTAMINAZIONE DEI LIEVITI SELVAGGI E DEI BATTERI SI CONCENTRA IL MOSTO A SCIROPPO DI ZUCCHERO PER POI INOCULARE I SACCAROMICETI. GENERALMENTE PER I RHUM DA BERSI GIOVANI LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN MODO PIUTTOSTO TUMULTUOSO PER CIRCA 2-3 GIORNI, MENTRE PER I PRODOTTI DA INVECCHIAMENTO SI FA FERMENTARE IL MOSTO A TEMPERATURA CONTROLLATA, LASCIANDO CHE I LIEVITI AGISCANO CON MENO "IRRUENZA", PER DIVERSI GIORNI.

I RHUM FRANCESI CHE DISTILLANO DIRETTAMENTE QUESTA MATERIA PRIMA FERMENTA SENZA AGGIUNGERE MELASSA, SONO I PRODOTTI LONGEVI, DI CORPO E MOLTO PROFUMATI E POSSONO RIPORTARE IN ETICHETTA LA DICITURA "RHUM AGRICOLE", PROTETTA DA A.O.C E SEGUITA DAL PAESE DI ORIGINE.

PER RUM AGRICOLO, O RHUM AGRICOLE, SI INTENDE UN DISTILLATO DI PURO SUCCO DI CANNA DA ZUCCHERO ORIGINARIO E TIPICO DELLE ISOLE DEI CARAIBI FRANCESI, A DIFFERENZA DEI TERRITORI DI TRADIZIONE COLONIALE INGLESE O SPAGNOLA, IN CUI IL DISTILLATO VIENE PRODOTTO PRINCIPALMENTE DALLA MELASSA. IL SUCCO DI CANNA DA ZUCCHERO E' OTTENUTO DALLA PRESSATURA E SFIBRATURA DELLA CANNA DA ZUCCHERO E POI DISTILLATO DI NORMA CON ALAMBICCHI DISCONTINUI.

I MIGLIORI RUM AGRICOLI SONO PRODOTTI NELLE ISOLE DI GUADALUPA, MARIE GALANTE, RE'UNION, HAITI E MARTINICA, PER LA QUALE E' STATA ISTITUITA LA DENOMINAZIONE AOC.

SONO DI NORMA MOLTO RICCHI E CORPOSI, ADATTI A MEDI INVECCHIAMENTI IN BOTTI DI ROVERE E SPESSO CARATTERIZZATI DA UNO STILE RUSTICO E MOLTO TERRITORIALE CHE LI RENDE UNICI E INIMITABILI.

Rum

Stile Francese

COMPAGNIE DES INDES "CARAIBES"



TIPOLOGIA: "BLENDED RUM"

INVECCHIAMENTO: 21 ANNI

PROVENIENZA: SUD AMERICA

CARAIBI

40,0%

NOTE: ARANCIA AMARA, ZENZERO

LEGNO DI CEDRO, CHIODI DI GAROFANO

LIQUIRIZIA

8,00 €

Rum

Rum Spiced

L'ORIGINE DEGLI **SPICED RUM** L'ORIGINE DI QUESTA CATEGORIA DI PRODOTTI, COME LA MAGGIORANZA DEGLI ALCOLICI NATI NEI SECOLI SCORSI, FU SICURAMENTE CURATIVA PER POI EVOLVERSI INVECE VERSO UN UTILIZZO DI TIPO VOLUTTUARIO, FINALIZZATO CIOE' ESCLUSIVAMENTE AL PIACERE DEL NOSTRO PALATO.

QUESTI **DISTILLATI** SVOLGEVANO PERO' ANCHE UN'ALTRA FUNZIONE CHE POTREMMO DEFINIRE "COPRENTE", CON L'OBIETTIVO DI MASCHERARE, ATTRAVERSO L'AROMATIZZAZIONE, QUALCHE PICCOLO DIFETTO IN FASE DI **DISTILLAZIONE**, TUTT'ALTRO CHE RARO, VISTA LA TECNOLOGIA IN USO ALLORA. NELLE RICETTE SI TROVAVANO SPEZIE DIGESTIVE E CORROBORANTI DI PROVENIENZA **ESOTICA**, COME **CHIODI DI GAROFANO** E **CANNELLA**, MENTRE ALTRE VOLTE CI SI LIMITAVA A BACCELLI DI **VANIGLIA** E **ZUCCHERO CAMELLATO** CON IL CHIARO INTENTO DI COPRIRE, DOLCIFICANDO, UNA PUNTA DI ACETONE. LA COSA NON DOVEVA ESSERE INFREQUENTE NEL PASSATO, ANCHE A CAUSA DELLA FERMENTAZIONE DELLE MATERIE PRIME MAGARI NON CONDOTTA ESATTAMENTE IN PERFETTE CONDIZIONI IGIENICHE. COME DIMENTICARE LE NOSTRE GRAPPE ALLA LIQUIRIZIA O CON I RAMI DI PESCO MESSI A MACERARE PER BREVI PERIODI PRIMA DEL CONSUMO, IN SCOZIA I WHISKY CON MIELE ED ERICA, IN RUSSIA LE VODKE AL PEPERONCINO, IN INGHILTERRA LO SLOE GIN CON PRUGNE SELVATICHE IN **MACERAZIONE**.

IL LORO SCOPO ERA DI RENDERE PIU' MITE IL CARATTERE IRRUENTE DEI DISTILLATI E FUNGERE ANCHE DA LIQUORE DI BENVENUTO. E' CHIARO CHE OGGI L'AGGIUNTA DI **AROMI** E' FINALIZZATA ESCLUSIVAMENTE A CONFERIRE AL PRODOTTO SENTORI E NOTE AROMATICHE.

Rum

Rum Spiced

BARON SAMEDI "SPICED RUM"



TIPOLOGIA: SPICED RUM

PROVENIENZA: SUD AMERICA

CARAIBI

40,0%

NOTE: CACAO, CANNELLA, CHIODI
DI GAROFANO, VANIGLIA

6,00 €

THE KRAKEN "BLACK SPICED RUM"



TIPOLOGIA: BLACK SPICED RUM

PROVENIENZA: SUD AMERICA

CARAIBI

40,0%

NOTE: CANNELLA, CHIODI DI
GAROFANO, ZENZERO

8,00 €