Compagnia dei Caraibi al Milano Rum Festival con Cachaça Magnifica

magnifica-b5f4f1e0

Cachaça Magnifíca, brand ultrapremium dell'iconica acquavite brasiliana, presenta, in occasione del **Rum Festival di Milano** (13 aprile presso l'Hotel Marriot) una straordinaria referenza in edizione limitata, **Single Cask**, nata dalla collaborazione tra **Compagnia dei Caraibi, Casa mia Cocktail bar e il Milano Rum Festival**, appositamente per questa occasione.

È la prima volta che **Magnifíca de Faria**, considerata tra le vette più alte nella produzione di cachaca brasiliana, presenta una single cask in edizione limitata al di fuori del Brasile, scegliendo proprio l'Italia poiché patria di veri intenditori di distillati di canna da zucchero. L'obiettivo è proprio quello di mostrare il livello di qualità che può raggiungere la Cachaça de alambique, quando prodotta dalle migliori case.



Solo **89 bottiglie**, una suggestiva edizione limitata, provenienti da un'unica botte, garanzia di omogeneità per tempi di invecchiamento e per gradazione alcolica. La botte di rovere americano da cui è stata prodotta questa straordinaria edizione ha reso meno di 100 bottiglie, partendo da un volume iniziale pari a 225 bottiglie. Una differenza che si spiega con l'alto grado di evaporazione in Brasile, circa 6% all'anno e dal fatto che Magnifíca non riempie le botti ogni anno per

compensare la “part des anges”.

A certificare l’unicità e la preziosità di queste bottiglie, ognuna è stata **numerata e firmata**. Infine, per ultimare questo affascinante processo, la cachaça è stata lasciata affinare in bottiglia per circa un anno.

Magnifíca utilizza solo legni autoctoni, in quanto il suo fondatore **Joao Luiz** crede fermamente che il rovere abbia delle qualità indiscusse, comprovate nei secoli. Magnifíca ha saputo anche utilizzare le qualità del legno Ipê, una specie di ebano tropicale, che ammorbidisce il distillato di canna senza alterarne molto sapore e colore. La Magnifíca Tradicional, ad esempio, viene invecchiata solo in Ipê.

In questa eccezionale Single Cask invece, il liquido appena distillato viene lasciato riposare poco tempo in Ipê, appena qualche mese, per poi essere spostato in **botte di rovere americano** dove rimarrà a riposare per tutta la durata del suo invecchiamento.

Passando alla materia prima, uno dei pillars di Magnifíca è l’utilizzo di **lieviti autoctoni naturali**. Il clima fantastico delle montagne di Rio de Janeiro, con un’aria purissima, permette lo sviluppo di lieviti potenti e profumati.