Trois Rivières e Camparino per una limited edition che sa di Martinica

20240319154656troisindex-3689e451

Ci sono incontri e incontri, numerose degustazioni e presentazioni di nuove etichette o progetti, e poi c'è l'appuntamento nella prestigiosa sala Gaspare di Camparino a Milano (massima celebrazione del genio del fondatore Gaspare Campari e santuario della mixology attiva dal 2023), per presentare in anteprima, la **nuova partnership tra Camparino in Galleria e Trois Rivières**, glorioso rum della Martinica meridionale.

Le due eccellenze si sono unite in una partnership che ha dato vita ad un **liquido degno di nota**, d'annata e a botte singola: un millésime rhum single cask nato come creazione e **collaborazione inedita** tra il Master Blender di Trois Rivières, **Daniel Baudin**, e **Tommaso Cecca**, Global Head of Camparino Licensing and Mixology.

"Sono un collezionista e conoscitore di rum da ormai molti anni, ragion per cui è per me un vero onore aver lavorato con Daniel Baudin, creando un prodotto d'eccellenza a firma Trois Rivières. La botte prescelta riflette tutte le caratteristiche di un ***finish dal grande potenziale*** *di un marchio molto apprezzato e già presente in Camparino. Inoltre, la vicinanza alla tradizione tricolore non viene meno: le caratteristiche del* ***sapore agrodolce italiano*** *si sposano perfettamente con gli* ***aromi dell'agricole rhum****, è stato un abbinamento perfetto fin dall'inizio"*, afferma soddisfatto **Cecca** che dà così avvio ad un viaggio d'esplorazione attraverso le più interessanti distillerie del mondo, con l'appassionante compito di scegliere e selezionare i cask contenenti altri valorosi territori da imbottigliare.

Ogni bottiglia di questo rum, numerata e caratterizzata dal **sofisticato design del marchio**, diventa dunque un autentico oggetto da collezione. Il contenuto della botte di rovere ex-bourbon utilizzata per la speciale edizione è stato invecchiato nelle cantine di Trois Rivières a partire dal 2008 (anno presente in etichetta). Il lungo affinamento **arricchisce la mineralità** proveniente dal territorio unico della Martinica meridionale, la distilleria è situata nel cuore di 700 acri di piantagioni di canna da

zucchero tra tre fiumi e affaccia sul mare a sud dell'isola. Grande rigore e attenzione verso un **disciplinare rigidissimo** che però permette di avere un rum che è davvero l'espressione più autentica della regione.

Nello specifico, Trois Rivières è un **rhum di canna puro**, prodotto da succo fresco di canna da zucchero che viene fermentato, distillato in colonna creola (quindi singola) e successivamente invecchiato in un legno importante come il rovere ex-bourbon, che fino a vent'anni fa era un po' inusuale per un prodotto del genere. Il tutto sapientemente **gestito e sorvegliato da Daniel Baudin**, lo stesso che nel 2020 ha ricevuto il premio come miglior produttore di rum e miglior produttore di spiriti del mondo all'IWSC.

*"I rhum **Trois Rivières** sono **potenti e complessi**, con un corpo equilibrato e un **incredibile spettro aromatico caratterizzato da note minerali e di acqua di mare**. Robusti e versatili, i nostri rhum riflettono il clima generoso del sud della Martinica, esposto tutto l'anno alla brezza marina e al sole intenso, poiché le nostre canne da zucchero si affacciano sul Mar dei Caraibi e sull'Oceano Atlantico. È un grande onore aver creato questo Vintage 2008 in esclusiva per il Camparino in Galleria, lavorare con Tommaso Cecca e il suo team è stata **un'esperienza unica**: abbiamo condiviso le nostre competenze e la nostra passione per l'arte della miscelazione"*, racconta il Master Blender che al momento è impegnato nei campi per la raccolta.

Anche l'utilizzo in miscelazione non delude, per l'occasione Cecca ha servito un **cocktail su misura** che esprime la sua filosofia e la sua visione, pur rimanendo fedele alla tradizione e alla storia del rum: in coppetta la **rivisitazione del cocktail King Alfonso**, realizzata con Trois Rivières x Camparino Edition, Picon e gocce di Campari, semplice, gustoso ed ever green, in drink list dal 19 marzo. E a degna conclusione è arrivato anche un ospite inaspettato, lo chef **Gennaro Esposito** che con la bontà e semplicità che lo contraddistinguono ha detto: *"io di distillati e cocktail non so molto, riconosco però ciò che mi piace. Questo rum non solo mi piace, ci abbinerei senza indugio anche un grande babà, sono fatti l'uno per l'altra! La prossima volta farò in modo di non arrivare a mani vuote"*, sorride.

Un rum, autentico, pulito, elegante. Si apre con le **note terrose e di caffè** ad un primo approccio, poi la pasticceria, la crema, la panificazione. Il palato è delicato e morbido entrando in bocca con **cenni di cacao**, in un secondo tempo chiude verticale e austero, con una **componente affumicata**. Una bevuta di certo a cui dedicare del tempo e non per tutti i giorni, o per chi ha del tempo da dedicargli ogni giorno. Le bottiglie saranno **disponibili a partire dal 19 marzo esclusivamente presso Camparino in Galleria** e ricordate, sono solo 250.

(Giovanni Angelucci)