Rum: i nuovi imbottigliamenti Velier

20240627094344velier-23aab7a7

E se il rum fosse il nuovo gin? In mancanza di dati aggiornati proviamo a cogliere gli indizi. Rispetto a qualche anno fa **la cultura sul distillato principe della canna da zucchero è aumentata parecchio in Italia**, ci sono eventi a tema come ShowRum, giunto alla decima edizione che quest'anno per la prima volta si terrà a Bologna in ottobre, e qualche giorno fa Whisky Club Italia, l'associazione fondata nel 2014 da Claudio Riva, ha organizzato il primo **Rhum Agricole Day** a Milano con una buona partecipazione sia di espositori sia di pubblico. Nelle aste on line gli imbottigliamenti più prestigiosi sono, è vero, ancora lontani dalle cifre iperboliche di certi whisky ma i prezzi sono saliti non poco e, comunque, già il fatto che oggi esistano aste esclusive per il rum la dice lunga.

Ci sono poi i **nuovi rum da isole** fino a poco fa tenute fuori dagli scambi commerciali, il **clairin haitiano** ma non solo lui, e sono arrivati o stanno arrivando rum da territori non tradizionali. Come l'Italia ad esempio, nella quale sono recentemente spuntate almeno **tre distillerie dedicate**: **Avola e Alma in Sicilia, Berolà in Campania**. Come direbbe Agatha Christie: *«Un indizio è un indizio, due indizi sono una coincidenza, ma tre indizi fanno una prova»*. Aggiungiamoci infine che il nostro Paese ha da tempo **una confidenza con il rum superiore**, tanto per dire, a tequila e mezcal e che può vantare alcuni "profeti-divulgatori" come **Leonardo Pinto**, l'ideatore di ShowRum tra le altre cose, **Marco Graziano** de Le vie del rum e, soprattutto, **Luca Gargano**, il patron di Velier che, dieci anni fa, fu proclamato da un consesso di produttori nientemeno che "mejor hombre de rum" al mondo.

Il **rum bianco** inoltre poggia saldamente su alcuni cocktail evergreen come il Daiquiri, Mojito, Cuba Libre e sebbene questi richiedano, per nascita e per storia, un rum di "scuola cubana" niente impedirebbe a un bartender di giocarsi il twist con un rum diverso. Insomma, le potenzialità ci sono tutte. Pertanto, con questo spirito, ci siamo presentati alla degustazione guidata organizzata proprio da Velier a Milano nella sua sede a due passi dal Duomo. Officiata da **Angelo Canessa**, altra enciclopedia vivente in materia, **la degustazione ha avuto a oggetto sette imbottigliamenti** piuttosto recenti di casa Velier. I primi tre sono riuniti sotto il nome di **Papalin**, termine affettuosamente rivolto da una delle figlie di Gargano al padre e da questi adottato per un primo

storico imbottigliamento risalente a oltre un decennio orsono.

Si tratta di blend di distillerie diverse ma della stessa isola: un **Papalin Haiti 2022** maturato quattro anni in trentadue botti e in clima tropicale, pot still e frutto dell'assemblaggio di distillati prodotti da Sajous, Vaval, Casimir, Le Rocher e la distilleria di Port-au-Prince. Elegante, morbido, "facile" nonostante la **gradazione di 53.1 % vol**; un secondo **Papalin Haiti** maturato sei anni in sole sette botti che hanno contenuto sherry più complesso, inizialmente più spigoloso e più impegnativo ma che conquista sorso dopo sorso; infine il terzo, che invece arriva da Réunion e si distingue per essere un **blend di rum da melassa di invecchiamenti lunghi**, soprattutto considerato che si svolgono in clima tropicale, dai dieci ai quindici anni.

A seguire una delle distillerie giovani dei Caraibi e da poco entrata nell'orbita di Velier ovvero **Papa Rouyo 2022 dalla Guadalupa**. La gradazione alcolica si alza, **56.7% vol**, la distillazione è sempre pot still, il sorso è decisamente impegnativo ed è un po' come salire sul ring con Mike Tyson. Le prendi di sicuro, ma è di certo un'esperienza. Papa Rouyo fa parte della linea Habitation Velier, così come l'assaggio successivo ovvero il **Renegade 2020** dalla omonima distilleria di Grenada. Renegade è il progetto caraibico di Mark Reynier, la firma della distilleria irlandese Waterford che si è fatta conoscere in tutto il mondo per lo studio e la valorizzazione dei diversi terroir.
Con **Renegade** l'approccio è lo stesso e il risultato di questo imbottigliamento è davvero notevole con una materia prima molto evidente, anche a dispetto dei tre anni di maturazione, per un **sorso che coinvolge naso e palato** e ti fa riprendere in mano il bicchiere. Il Renegade ha grande freschezza e una certa immediatezza tuttavia il successivo assaggio, il Last Ward 2007 maturato per sedici anni alle Barbados e frutto di un blend di tredici barili della distilleria Mount Gay firmati da Frank Ward è una Formula Uno. **Gradazione alcolica da allaccio immediato delle cinture, 60% vol,** ricchezza di note da Cappella Sistina, infinitamente lungo e capace di provocare **sensazioni diverse a ogni sorso** è rum da centellinare lungo l'arco di una serata. A nostro parere: **un capolavoro.**

Infine, last but not least, il debuttante al gran ballo: **El Amparo**. Rum ecuadoriano e ultima scoperta, forse, in ordine di tempo di Gargano. Piccola produzione, bottiglia "umile" in confronto alle eleganti e massicce sorelle dei vari Papalin, Habitation Velier e Last Ward ma **grande espressività, rustica genuinità** e sicuro potenziale per i futuri, ma prevedibili, sviluppi. Insomma, una bottiglia che conferma quel tocco magico da talent scout che tutti attribuiscono a Gargano e che lui ha dimostrato in ormai innumerevoli occasioni. E, più in generale, la dimostrazione che il rum per diversità storiche, geografiche, "ampelografiche" o varietali ha tutte le carte in mano per affascinare il pubblico degli appassionati italiani e tornare a essere protagonista, ma con enormemente maggiore consapevolezza rispetto al passato, delle loro scelte.