Black Tears, Rinaldi 1957 distribuisce il rum speziato con tutti i sapori di Cuba

20250226140754btdryspiced-e711fc77

Si tratta del primo rum speziato cubano sul mercato globale e viene importato in Italia da Rinaldi 1957. Nato da un Silver Dry Rum di una delle migliori distillerie di Cuba, **Black Tears** rappresenta un ritorno alle origini, alla tradizione secolare di infondere il rum con spezie locali, trasformandolo in un'esperienza sensoriale intensa e autentica.

Non a caso, questo rum è nato nel 2012 con la missione di produrre il miglior rum tanto che nel 2019 è stata creata una joint venture con il governo cubano, un passo che ha aperto nuove opportunità, consentendo l'accesso a 7.000 botti di rum invecchiato di eccellente qualità e la creazione di una propria produzione nella provincia di Ciego de Ávila, nel cuore dell'isola. Oggi Black Tears è il **terzo marchio di rum premium più grande a Cuba ed è esportato in oltre 40 mercati internazionali**. Black Tears nasce da una **miscela di melassa fermentata e distillata in alambicchi centenari a colonna** per ottenere l'Aguardiente, che viene poi invecchiato in botti per un minimo di 2 anni. Diluito al 40%-60% di alc. Diventa "Ron Base", che viene invecchiato dai 2 ai 5 anni per diventare Rum Silver Dry, la base per il Black Tears Dry Spiced.

Black Tears fonde in una bottiglia **tutti i sapori di Cuba**: il cioccolato e il caffè donano profondità e calore al suo profilo aromatico; il caffè rafforza le note agrodolci in ogni barile e il cacao ne bilancia il gusto dolce-speziato mentre l'Aji Dulce, una spezia tradizionale, aggiunge un tocco leggermente piccante che si fa sentire solo dopo un istante.

BALCK TEARS ESPRESSO MARTINI

Ottimo da bere in purezza, accompagnato da qualche cubetto di ghiaccio, per far sprigionare tutti i suoi aromi, Black Tears è anche la base perfetta per un drink after-dinner. Per gli amanti della mixology, il **Black Tears Espresso Martini** è un cocktail che racconta il lato avvolgente di Cuba in cui

l’intensità del caffè si unisce alle note speziate del rum, creando un perfetto equilibrio tra dolcezza, amarezza e un leggero tocco piccante.

Ingredienti

- 50 ml Black Tears Spiced Rum
- 30 ml espresso appena fatto
- 15 ml liquore al caffè
- 10 ml sciroppo di zucchero
- Ghiaccio
- Cacao in polvere

Preparazione

Prepara un espresso e lascialo raffreddare leggermente. Riempi uno shaker con ghiaccio e aggiungi Black Tears, il liquore al caffè, l’espresso e lo sciroppo di zucchero. Shakera energicamente per circa 15 secondi, finché il mix non diventa ben freddo e si forma una leggera schiuma.Filtra il contenuto in una coppa Martini precedentemente raffreddata.