Ron Matusalem, la ricerca sul legno e il colore che non t’aspetti

b3e4fafd-3137-4656-a10a-50d594eb9d7b

Certo, a guardarlo nel bicchiere, con quel colore rosa pallido come l’inizio di certi tramonti in montagna, qualche perplessità è più che giustificata. Siamo tutti, chi più chi meno, abituati a considerare il colore del rum in termini di bicromia: o è trasparente, perché non vede la botte, oppure va dall’ambrato deciso allo scuro impenetrabile, a seconda di quanto tempo, nella botte, riposa. Ma rosa proprio no. Eppure basta portare il calice al naso e poi prenderne un piccolo sorso per riconsiderare il tutto e convincersi che non solo Insolito, questo il nome del rum proposto dalla nota azienda dominicana Matusalem, è decisamente gradevole di per sé ma che ha pure delle ottime carte da giocare nel mondo della miscelazione.

Ci è capitato di provarlo nel corso della tappa milanese del **Master Blender Tour** firmato appunto Matusalem, tappa condotta da **Cynthia Vargas**, messicana di Guadalajara, che di Matusalem è master blender dal 2021 e che nel 2019 ha messo a punto la “ricetta” di questo insolito Insolito rum. Il colore così particolare è ottenuto lasciando il rum a riposare per tre anni in botti che hanno precedentemente contenuto Tempranillo, vitigno a bacca nera autoctono della Rioja spagnola, e poi filtrandolo con carbone attivo. Ancora una settimana di riposo e si ottengono, oltre al colore suggestivo, delle eleganti note fruttate, sorrette da cenni di vaniglia. Vaniglia e frutti rossi che poi ritornano al palato grazie anche a una alcolicità non imponente (40% vol). Prodotto in poche migliaia di bottiglie, circa ottomila, Insolito però non è stata l’unica sorpresa della giornata.

Enigma e le botti di rovere americano e francese

Matusalem è azienda nota da decenni in Italia, dove da novembre 2025 è distribuita da Disaronno Group, soprattutto con la sua etichetta bandiera, la Gran Reserva 15, la cui formulazione sembra non essere mai stata cambiata da quando, nel 1872, l’azienda venne fondata a Santiago de Cuba. Da allora la società è sempre rimasta nelle mani della stessa famiglia Àlvarez che tuttavia dopo la

rivoluzione castrista ha dovuto lasciare l’isola perdendo alambicchi e campi di canna da zucchero. Eppure, dopo diverse vicissitudini, il marchio è risorto specializzandosi nell’arte della maturazione in legno e del blending nella Repubblica Dominicana, Paese scelto per la similarità di condizioni climatiche con Cuba. Niente alambicchi dunque, ma materia prima locale. Di certo, è sul legno che Matusalem ha investito molte delle sue risorse umane ed economiche ricorrendo anche all’utilizzo del metodo Solera, la tecnica di miscelazione dinamica a più botti messa a punto in Spagna e Portogallo per Sherry e Madera e successivamente importata dagli inglesi in Sicilia per il Marsala. Non è un caso allora se, oltre a Insolito, Matusalem ha portato in degustazione gli ultimi nati della casa ovvero i due campioni della gamma Enigma. Enigma è innanzitutto un bell’esercizio di stile sulle capacità del legno di influenzare il distillato a seconda del tipo di legno impiegato. Enigma è infatti declinato in botti di rovere americano e in botti di rovere francese. Lo stesso rum, anzi ron, lo stesso invecchiamento in clima tropicale ma due legni differenti danno due ron differenti.

Quote

Quando parliamo di botti di legno diverse, stiamo parlando innanzitutto di due foreste diverse con diversi suoli, diversi climi, diverse temperature. Il rovere americano è più poroso e permette una maturazione più veloce al distillato rispetto al rovere francese, e questo incide sul profilo aromatico finale.

Cynthia Vargas, master blender Matusalem

L’assaggio

Ovviamente la prova del nove è stata l’assaggio: effettivamente più morbido, più rotondo, se vogliamo più canonico, l’Enigma American Oak, più scolpito, più complesso il French Oak. Preferenze personali a parte, il sottoscritto ha alzato la mano a favore della Francia, due prodotti molto eleganti, caratterizzati da un bassissimo contenuto di zuccheri ed entrambi particolarmente indicati per il sorso liscio. Bottiglie? Poche a dire il vero, o non abbastanza considerata la qualità, motivo per cui vale la pena non attendere troppo se lo si vuole avere sullo scaffale o nel proprio bicchiere. Almeno però sono in numero maggiore rispetto al Sublime Kiku, la nuova etichette top di gamma la cui release è stata annunciata per il mese di giugno. È un Matusalem da assaggiare, e anche noi siamo tra quelli che lo vorremmo, perché si tratta di ron maturato in botti che hanno contenuto precedentemente del sake giapponese. Solo seicento bottiglie però in questo caso. Complimenti a chi riesce a comprarne una.