Compagnia dei Caraibi porta in Italia il venezuelano Rum Tepuy

afb293a1-90e3-4c55-be1a-bc81119904ca

Si chiama Rum Tepuy ed è l'ultima new-entry per il mercato italiano firmata **Compagnia dei Caraibi**. Rum super premium venezuelano, ispirato agli omonimi tepui, le montagne dalla cima piatta che si ergono nella foresta pluviale venezuelana e che figurano tra le formazioni geologiche più antiche della terra, **Rum Tepuy** nasce con l'obiettivo di elevare la categoria del rum attraverso un racconto ispirato a paesaggio, tempo e tecnica.

La filosofia del brand è racchiusa nel payoff **The Height of Perfection**, un omaggio alla natura, alla pazienza e alla ricerca dell'eccellenza che guidano ogni fase della produzione. Dalla canna da zucchero di provenienza regionale alle condizioni di invecchiamento tropicale, che permettono una maturazione fino a due o tre volte più rapida rispetto ai climi più freschi, fino al design architettonico della bottiglia, il brand crea un legame diretto tra la forza della natura e l’arte della produzione del rum.

Il piccolo aereo nel logo

La leggenda racconta infatti del pilota americano Jimmy Angel, che negli anni '30 del Novecento sorvolava le distese selvagge del sud del Venezuela quando, dal suo monoplano, vide un'immensa montagna a forma di cubo che emergeva dalla giungla, con una cima piatta apparentemente adatta a un atterraggio impossibile. Si trattava dell'**Auyán-Tepui**. Decise di tentare, ma il suolo si rivelò un pantano traditore: l'aereo rimase bloccato lassù e vi restò per oltre trent'anni, arrugginendosotto la pioggia tropicale, fino a diventare parte della leggenda del luogo. Questa storia fa parte dell'ispirazione di Rum Tepuy e da qui arriva il **piccolo aereo nel logo**, come simbolo del coraggio visionario di chi osa sfidare l'impossibile.

Rum Tepuy viene prodotto dalla Destilería Unidas Group (DUG), la storica distilleria a conduzione familiare della famiglia Ballesteros fondata nel 1959 nel cuore della regione venezuelana della canna

da zucchero, ai piedi della Cordigliera delle Ande. Oggi DUG è riconosciuta come uno dei più importanti produttori di rum premium e super premium del Venezuela e vanta decenni di esperienza nella distillazione e nell'invecchiamento dei distillati. Il progetto di Rum Tepuy nasce dall'incontro tra le condizioni ideali offerte dall'**invecchiamento tropicale**, le diverse **tecniche di distillazione** utilizzate - attraverso tre diversi sistemi di distillazione: pot still per le basi più pesanti e ricche di carattere, batch kettle per le medie e le colonne per le frazioni più leggere ed eleganti - ed un distintivo **affinamento finale in botti ex-Sherry**.

Monumento e Destino

Rum Tepuy debutta con due espressioni, entrambe già premiate con Medaglie d'Oro ai Global Spirits Rum & Cachaca Masters 2026, nella categoria Dark Rum – Aged 8 to 12, e alla London Spirits Competition.

Monumento rappresenta l'espressione più intensa e strutturata della gamma: un blend super premium dominato da distillati ottenuti in pot still, invecchiato fino a 12 anni in botti di rovere americano ex-bourbon e successivamente affinato con un triplo passaggio in botti ex-Sherry Pedro Ximénez, Amontillado e Oloroso. Dal brillante color mogano profondo, al naso presenta uno straordinario equilibrio tra frutti rossi e spezie, con note evolute di prugna e rovere tostato. Il gusto possiede aromi fruttati e di frutta secca, con spezie intense e toni legnosi, oltre ad accenni di cioccolato fondente.Ideale da sorseggiare in meditazione, liscio o on the rocks, per gustarlo al meglio in purezza.

Destino è invece l'interpretazione più luminosa e accessibile della gamma Rum Tepuy. Ottenuto prevalentemente da rum distillati in kettle still e invecchiati fino a 8 anni in rovere americano, viene affinato in botti ex-Sherry Amontillado per esaltarne morbidezza e calore. Possiede un colore ambrato brillante con riflessi miele, mentre al naso ricalca note calde di vaniglia e di rovere, accompagnate da sentori di cacao e spezie dolci. Il gusto è equilibrato, con aromi di nocciola e frutta secca tostata, immancabili legni e delicate spezie. Perfetto per il consumo in purezza, è indicato anche per realizzare **cocktail icona della mixology**. Le bottiglie stesse sono un omaggio alla forma imponente della montagna: squadrata, solida, con una texture che richiama la roccia antica.

Entrambe le referenze presentano una **gradazione alcolica del 40% vol.** e coniugano la ricchezza dell'invecchiamento tropicale con l'eleganza dell'**affinamento in botti ex-Sherry**, firma distintiva del marchio. Rum Tepuy è disponibile su **Dispensa**, l'e-commerce di Compagnia dei Caraibi.